

La ricetta del pane comodo: come fare il pane in casa

Autore: Redazione

Data: 26 Marzo 2020



Il **pane comodo** deve il suo nome al fatto che può essere cotto quando si ha tempo, lasciandolo [lievitare](#) da un minimo di 6 ore a un massimo di 24 ore. Lo si può **preparare la sera prima**, lasciandolo in frigo tutta la notte, e cuocerlo il giorno seguente, con calma.

Si tratta di una [ricetta](#) presentata da [Benedetta Rossi](#), la celebre cuoca del programma tv “Fatto in casa da Benedetta”. Un’altra caratteristica di questo pane è la lavorazione, che si può fare con la forchetta, senza bisogno di perdere tempo a impastare. Vediamo **come cucinare il pane comodo**.

Come fare il pane comodo

Ingredienti

- 400 g di farina 0

- 300 ml di acqua
- 1/2 cucchiaino di zucchero
- 2 g di lievito di birra disidratato
- 1 cucchiaino di sale

Procedimento

1. Mettete in una ciotola la farina e aggiungete il lievito di birra disidratato, mezzo cucchiaino di zucchero e il sale.
2. Mescolate con le mani.
3. In un'altra ciotola mettete l'acqua e versate la farina, un po' alla volta. Il composto sarà granuloso, ma è normale.
4. Quando avrete incorporato tutta la farina, fate riposare, coprendo con la pellicola, per 10-15 minuti, a temperatura ambiente.
5. A questo punto, prendete l'impasto e giratelo con una spatola più volte, quindi fatelo riposare per altri 10 minuti.
6. Ripetete il passaggio due o tre volte.
7. Trascorsa mezz'ora, dopo aver girato l'impasto, mettetelo a lievitare in frigo, sempre coperto dalla pellicola.
8. Potete farlo lievitare quanto volete, da un minimo di 6 ore a un massimo di 24 ore.
9. Quando avrete raggiunto la lievitazione desiderata, prendete l'impasto.
10. Infarinate bene il piano di lavoro e allargate la pasta, formando un rettangolo.
11. Fate alcune pieghe all'impasto due volte, richiudendolo come un sacchetto, quindi create una palla.
12. Mettetelo in una ciotola con dentro un canovaccio ben infarinato (così non si attaccherà). Fatelo lievitare ancora, fino al raddoppio del volume, per circa 90 minuti.
13. Prendete una pentola di acciaio o di ceramica e mettete la pentola, con il coperchio, dentro il forno preriscaldato a 230°, facendola scaldare. Verificate che la pentola sia adatta al forno. Qualora non aveste una pentola adatta, potete creare un filoncino e cuocerlo su una teglia coperta con carta forno.
14. Tirate fuori la pentola, aiutandovi con le presine, e metteteci dentro l'impasto.
15. Coprite con il coperchio e fate cuocere a 230° per 30 minuti. Aprite il forno, togliete il coperchio e continuate la cottura a 220° per altri 20 minuti, finché non si sarà formata una crosticina croccante.
16. Il pane è pronto.

Buon appetito!

Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/ricetta-del-pane-comodo/>

Generato il 19/04/2025