

Come fare il pane senza impasto, la ricetta sorprendente

Autore: Redazione

Data: 01 Aprile 2020



Il **pane senza impasto** è davvero geniale. Si tratta di una [ricetta](#) per fare il pane in casa molto **semplice**, che rende le operazioni più [facili](#), perché non sarà necessario **impastare a lungo**. A inventarlo è stato Jim Lahey a Manhattan, nel 1994.

Dopo essersi trasferito in Italia per apprendere l'arte della [panificazione](#), ha aperto una panetteria negli Stati Uniti, riscuotendo un enorme successo.

Tra le sue ricette, il pane senza impasto, da cuocere nella **pentola**, è la più famosa. La pentola, naturalmente, deve essere adatta alla cottura in forno e dotata di coperchio. Leggendola, vi renderete conto che sarà facilissimo fare il pane in casa!

Come fare il pane senza impasto

Ingredienti

- 400 g di farina 0
- 1 g di lievito di birra secco
- 280 g di acqua fredda (13-18°C)
- 7 g di sale
- farina 0, crusca e farina di mais per spolverare

Procedimento

- Mettete in una ciotola dai bordi alti il lievito, la farina e il sale e mescolateli.
- Unite l'acqua e mescolate per mezzo minuto per ricavare un impasto bagnato e molto appiccicoso. Potete, eventualmente, unire due cucchiaini di acqua.
- Coprite la ciotola con la pellicola.
- Fate riposare a temperatura ambiente in un luogo al riparo dalla luce diretta.
- Dopo la lievitazione l'impasto, con la superficie punteggiata da bollicine, raddoppierà di volume. Ci vorranno circa 16 ore.
- Mettete l'impasto su un piano di lavoro infarinato.
- Sollevate la parte esterna con le mani leggermente infarinate e, con l'aiuto di una spatola, ripiegate verso il centro.
- Create una pagnotta.
- Spargete una dose generosa di farina 0, farina di mais e crusca su un canovaccio di cotone.
- Trasferite l'impasto sistemando sotto la parte piegata.
- Spargete la farina sul pane e coprite con il canovaccio, evitando di pressare.
- Fate lievitare per un altro paio d'ore in un luogo al riparo di correnti d'aria. Anche in questo caso, l'impasto deve raddoppiare di volume.
- Preriscaldate, nel frattempo, il forno a 245°C con la griglia nella parte più bassa.
- Scaldate anche la pentola (deve essere una pentola adatta alla cottura in forno, con il coperchio).
- Quando è ben riscaldata levatela dal forno e togliete il coperchio.
- Aprite il canovaccio, spargendo della farina sul pane che sistemerete subito, ma con presa delicata delle mani, nella pentola. La parte piegata deve essere rivolta verso l'alto.
- Coprite con il coperchio e mettete in forno per mezz'ora circa.
- Levate il coperchio e fate ultimare la cottura. Il pane deve essere scuro, ma senza bruciature.
- Fate raffreddare il pane sulla griglia del forno. Fate passare un paio d'ore prima di tagliarlo.

Buon appetito!

Foto Flickr

Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/come-fare-il-pane-senza-impasto-ricetta/>

Generato il 19/04/2025