

# **ISTRUZIONI PER LA PREPARAZIONE DEL PANE**

## **INGREDIENTI**

- 250 g di farina
- 2 pizzichi di sale
- Mezzo cucchiaino di zucchero
- Mezzo panetto di lievito di birra fresco
- Un bicchiere di acqua tiepida

## **MATERIALI**

- Una ciotola grande
- Pellicola trasparente
- Forno

## **OPERAZIONI**

- Versare la farina nella ciotola;
- Aggiungere due pizzichi di sale e mezzo cucchiaino di zucchero;
- Versare nell'acqua tiepida mezzo panetto di lievito di birra fresco e mescolare fino al suo completo scioglimento;
- Aggiungere un po' alla volta l'acqua con il lievito nella ciotola con la farina e mescolare prima con una frusta e poi con le mani;
- Dopo aver impastato per circa 10 minuti, fino a quando l'impasto non si incolla alle mani, coprire la ciotola con la pellicola trasparente;
- Osservare il pane dopo 30 minuti e dopo 2 ore.

