



LE PAIN

EMILE HENRY

CURIOSITA'



"Le Pain" è uno stampo per pane che permette di preparare e cuocere il pane nel forno di casa, e di averlo croccante come appena sfornato dal fornaio!

Realizzato in ceramica Flame® è dotato di una cupola non smaltata che garantisce una costante umidità durante la cottura rendendo il pane fragrante fuori e morbido dentro.

Di seguito una ricetta per il pane fatto in casa!

PANE A LIEVITAZIONE NATURALE

Ingredienti:

- 400 gr farina manitoba
- 100 gr farina di grano duro
- 150 gr lievito madre rinfrescato circa 2-3 ore prima
- 350-400 ml acqua tiepida (quella che la farina è in grado di assorbire)
- 1 cucchiaino olio extravergine di oliva
- 10 gr sale
- 50 gr di farina 0 per infarinare pane e vassoio "Le pain"

