

# Pane in cassetta al latticello

Preparare il pane in casa è sempre un'esperienza meravigliosa! Forse una di quelle azioni che più ci avvicinano alle nostre radici, a tutto quello che è più sano buono e genuino.

Se poi ci soffermiamo sul suo profumo in cottura o caldo appena sfornato, non posso non pensare che stimoli direttamente i neuroni, ma non tutti, solo quelli più "romantici" e dediti al piacere. Me li immagino con una cordicella direttamente collegata al cuore! Sarà una visione da cartone animato ma per me il pane fatto in casa è proprio questo, una coccola per la mia famiglia o per i miei ospiti. Sull'onda di questo entusiasmo mi sono spinta oltre, sono andata a ritroso nel tempo partendo dalla componente principale di questo pane, anch'essa preparata in casa. Munita di 1 litro di panna fresca e frullatore ho realizzato un delizioso burro fatto in casa ed il suo latticello che aggiunto ai prodotti di panificazione ha proprio questo enorme potere... rendere super soffice. Decisamente di tutti i tipi di pane preparati, questo è il più morbido, ben alveolato e dal sapore delicato. Come finisce questo capitolo della mia storia culinaria? Con pane super soffice fatto in casa, al latticello fatto in casa, con burro fatto in casa e confettura fatta in casa..... Cosa posso chiedere di più, se non abbandonarmi ai sogni. ♥☐

## INGREDIENTI:

- 150 ml di latticello
- 230 g farina 00
- 1 cucchiaino di zucchero di canna
- 1 + 1/2 cucchiaino di sale fino
- 10 g di strutto

- 7 g di lievito di birra secco

#### PROCEDIMENTO:

Potete realizzare questa ricetta sia impastando a mano, magari aggiungendo poca farina per rendere più lavorabile l'impasto o con l'aiuto di una impastatrice, i passaggi saranno i medesimi.



Versare nel boccale dell'impastatrice tutti gli ingredienti, compreso lo strutto fatto sciogliere 30 secondi in microonde con la modalità defrost. Avviare il ciclo di impasto per circa 30 minuti. Otterrete un composto molto soffice e leggermente umido che lascerete riposare circa 20 minuti.



Trascorso il tempo di riposo, prelevare l'impasto e lavorarlo dandogli una forma allungata con le mani ben infarinate. Adagiarlo nello stampo da plumcake precedentemente imburrato e infarinato. Praticare sulla superficie alcuni tagli obliqui con un coltello ben affilato e spolverare con un pizzico di farina. Mettere a lievitare nel forno con la sola luce accesa o impostato a 30 gradi per agevolare il processo di crescita. Dopo circa 1 ora e 1/2 il panetto sarà quasi triplicato di volume.



Cuocere in forno statico a 180 gradi per circa 20 minuti o fino a quando la superficie apparirà dorata. Dopo circa 1 ora e 1/2 il panetto sarà quasi triplicato di volume. Cuocere in forno statico a 180 gradi per circa 20 minuti o fino a quando la superficie apparirà dorata.