

• **Il modo più semplice e veloce per fare il pane con lievito madre** •

Prima di iniziare, si deve leggere la ricetta completa per prevedere le quantità e i tempi

**COME PREPARARE IL PANE:**

1. Versare in una ciotola **bustina 1 e bustina 2 di Masa Mater, 500 g di farina** (farina normale o farina pasta frolla), **10 g di sale fino e 400 ml di acqua\***. Potete utilizzare anche la farina integrale, in tal caso consigliamo di aggiungere 50ml di acqua in più. *\*D'inverno si consiglia diriscaldare un po' prima l'acqua.*
2. **Mescolare** con un cucchiaino. Opzionale: aggiungere un cucchiaino raso di miele o di zucchero di canna per contrastare l'acidità naturale del lievito madre.
3. **Impastare brevemente** (2 minuti di impasto + 15 minuti di riposo) e **ripetere 3 volte**. Per evitare che si attacchi l'impasto, inumidire le mani, ma non aggiungere altra farina. [Qui](#) ti mostriamo come!
4. **Prima fermentazione: la pasta cresce.** Oliare leggermente la ciotola, aggiungere l'impasto fatto a palla e coprire il recipiente con pellicola trasparente. Lasciare riposare l'impasto per **un'ora**.
5. Spolverare abbondantemente con la farina il bancone e disporre l'impasto per dargli la forma che si desidera. Guarda i video nella sezione *Ricette* per imparare a modellare il pane.
6. **Seconda fermentazione: smettere di impastare!** Mettere l'impasto sulla carta da forno o sul banneton. Lasciar fermentare per 1 ora (due o più in inverno). Nel frattempo, preriscaldare il forno con la teglia da forno per 30 minuti alla temperatura massima (250 °C).
7. Con un coltello affilato o un altro strumento tagliente, **fare un taglio** sul pane appena prima d'infornarlo. [Qui](#) ti mostriamo come!
8. Mettere il forno con la resistenza inferiore (riscaldamento inferiore) e non ventilato. Se il forno non ha l'opzione inferiore, mettere una teglia che copra dal calore superiore. Abbassa la temperatura a **230°C**. Infornare il pane con la sua base di carta e **versare mezzo bicchiere d'acqua** direttamente sul fondo del forno (NON nella teglia dove si trova il pane) per generare umidità.
9. Dopo 20 minuti, abbassare la temperatura a **180 °C** e selezionare la resistenza superiore e inferiore (senza ventilazione). Se il forno non ha questa opzione, lasciare solo la resistenza di sotto. Aprire il forno per qualche secondo per eliminare l'umidità in eccesso.
10. Lasciarlo per altri **30 minuti** o fino che la crosta sia dorata (se invece di un solo pezzo se ne fanno di più, il tempo sarà più breve).
11. Togliere il pane e lasciarlo **raffreddare** su una griglia, in modo che non si inumidisca la base.

#### CON LA MACCHINA PANIFICATRICE, ANCORA PIÙ FACILE

1. Aggiungere nel cestello la **bustina 1** e la **bustina 2** di Masa Mater, **500 g di farina** (farina normale o farina pasta frolla), **400 ml d'acqua**, **10 g di sale**, e opzionale: 30 g di noci, 30 g d'uvetta e un cucchiaino di miele. Potete utilizzare anche la farina integrale, in tal caso consigliamo di aggiungere 50ml di acqua in più.
2. Seleziona il **programma base** di impasto, riposo e cottura (pane base o pane bianco) e il gioco è fatto!