

# Le Ricette di Fata Morgana



## Ingredienti

- 280 gr di acqua
- 1 cubetto di lievito
- 1 cucchiaino di zucchero
- 600 gr Farina Manitoba
- 1 cucchiaino di sale



## Procedimento

- Intiepidite l'acqua con lo zucchero, scioglietevi il lievito mescolando bene e versate in una ciotola capiente.
- Aggiungete la farina e il sale e impastate fino a ottenere un composto elastico e morbido.
- Coprite con una busta di plastica e lasciate lievitare un'ora al caldo.
- Una volta lievitato, cospragete una placca da forno con un po' di farina e date al vostro impasto la forma di una pagnotta. Lasciate lievitare, coperto dalla solita busta di plastica, un'altra mezzora al caldo.
- Scaldate il forno a 200°, cospargete la vostra forma di pane con un po' d'acqua tiepida aiutandovi con un pennello da cucina, infornate. Trascorsi 15 minuti abbassate la caloria a 180° e continuate la cottura per 25, 30 minuti fino a quando il vostro pane non sarà bello dorato.

