# Pane di base

## macchina del pane

### Ingredienti

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 1000g | 750g | 500g |  |  |
| 320 mL d’eau | 260 mL d’eau | 180 mL d’eau |  |  |
| 4 c.s. d’huile | 3 c.s. d’huile | 2.5 c.s. d’huile |  |  |
| 2 c.c. de sel | 1.5 c.s. de sel | 1 c.s. de sel |  |  |
| 3 c.s. de sucre | 2.5 c.s. de sucre | 2 c.s. de sucre |  |  |
| 500g de farine | 400g de farine | 300g de farine |  |  |
| 1.5 c.c. de levure boulangère | 1.25 c.c. de levure boulangère | 1 c.c. de levure boulangère |  |  |

### Preparazione

Crop del mixer della macchina.

Aggiungi gli ingredienti in ordine.

La cottura dura circa 3 ore in modalità normale.

La cucina richiede circa 2 ore in modalità veloce; Metti due volte come lievito, in questo caso.

Nota: il lievito non deve entrare in contatto con liquidi !!! Usa la farina come separatore.