



Total: 4min
Preparazione: 4min



200 g



facile

ACCESSORI CHE TI SERVIRANNO:

Spatola

Ingredienti

ingredienti

100 g pasta lievitata pasta fatta
con il lievito di birra

Rinfresco

200 g pasta lievitata
100 g acqua
200 g farina

Preparazione

Preparazione

Porre la pasta lievitata in un vaso di vetro e riporlo in frigo per una settimana.
La pasta lievitata avrà raddoppiato il suo volume.

Rinfrescare la pasta mettendo nel  "coperchio chiuso" l'acqua e la pasta lievitata, **25sec vel3**.

Aggiungere la farina, impastare **3min vel**  "velocità spiga" .

Dividere l'impasto in due barattoli di vetro.

Lasciare lievitare per tutta la notte, poi utilizzarlo per pane o pizza.

Rinfrescare ogni settimana



Questa ricetta è stata fornita da un Utente Bimby e perciò non è stata testata da Vorwerk. Vorwerk non si assume responsabilità, in particolare, riguardo a quantità ed esecuzione ed invita ad osservare le istruzioni d'utilizzo dell'apparecchio e dei suoi accessori nonché quelle sulla sicurezza, descritte nel nostro manuale istruzioni.

Autore: [angedima](#) Fonte: <http://www.ricettario-bimby.it>