

# Pane al vapore

Questo pane è molto simile a quello servito nei ristoranti cinesi; è morbido, leggero e assolutamente non unto, poiché non contiene olio.

È un pane molto spugnoso e di sapore neutro, e si presta molto bene per accompagnare salse e carni o pesci in umido.

Io lo preparo con la vaporiera del Bimby, ma una qualsiasi vaporiera andrà benissimo. Ho inserito le note tra parentesi, per realizzarlo senza Bimby.



- 150 g di acqua
- 12 g di lievito di birra fresco (mezzo panetto) oppure mezza bustina di lievito di birra disidratato
- 250 g di farina 00
- 1 cucchiaino di sale
- olio, per oliare q.b.
- 1,5 Lt di acqua per la cottura a vapore

Mettere nel boccale acqua e lievito, scaldare: 2 min. 37° vel. 1. [Sciogliere il lievito nell'acqua tiepida con un cucchiaino] Aggiungere il sale e la farina e impastare: 2 min. e 30 sec. vel. spiga [velocità per impasti di qualsiasi mixer elettrico] Togliere l'impasto e infarinarlo per togliere l'umidità in eccesso.

Formare una palla e mettere a lievitare in una piccola zuppiera ben oliata (di una forma che possa essere messa nel recipiente del Varoma), coprire con un tovagliolo. Lasciar lievitare in un luogo caldo per 1 ora, finché l'impasto non è raddoppiato di volume.



Versare l'acqua nel boccale, mettere la ciotola con l'impasto nel recipiente del Varoma, posizionare il coperchio e cuocere: 45 min. varoma vel. 1 [Portare l'acqua a bollore, appoggiare sopra la vaporiera e cuocere per 45 minuti].



Lasciare raffreddare e tagliare il pane in fettine sottili di 1 cm.