



## Ricetta per Pane bianco con la macchina del pane



Per 4 persone

Tempo di preparazione: 160 min

### Ingredienti:

- 500 g farina di grano tenero RIEPER tipo 00 blu oppure farina di grano tenero RIEPER tipo 0 rosso
- 280 g acqua
- 20 g burro
- 15 g lievito fresco
- 10 g sale (ca. 1 ½ cucchiaino)

**Per rendere il pane più bronzato, aggiungere a piacere:**

- 10-15 g zucchero

### Preparazione:

Inserire gli ingredienti nel cestello nella macchina, e scegliere un programma per pane bianco con una cottura di ca. tre ore. Consultare anche l'istruzione per l'uso della macchina del pane.

