

2) prendere il lembo inferiore e fare lo stesso, andando nel verso opposto. 3) prendere il lembo destro e richiuderlo verso sinistra. 4) prendere il lembo sinistro e richiuderlo verso destra. Ora si avrà un pacchettino.

Prendere uno strofinaccio pulito, cospargerlo con qualche fiocco di avena e metterci sopra la pagnotta capovolta (la parte che poggiava sulla spianatoia dovrà ora rimanere in alto).

Richiudere lo strofinaccio e far lievitare nuovamente per un paio di ore.

Trascorso il tempo necessario, accendere il forno statico a 220°C e mettervi dentro una pentola con coperchio ma senza parti in plastica. Lasciar riscaldare la pentola per una decina di minuti.

Nel frattempo prendere la pagnotta (togliendo il panno) e poi, una volta tolta dal forno la pentola ormai calda, e riporla nella pentola capovolta. Chiudere con il coperchio e cuocere per 30 minuti.

Trascorsa questa mezz'ora, togliere il coperchio e proseguire la cottura per altri 15 minuti.

Il pane dovrà essere ben dorato, quindi regolatevi anche ad occhio.

Una volta cotto il pane, prelevarlo dalla pentola e farlo raffreddare su una gratella.

2) prendere il lembo inferiore e fare lo stesso, andando nel verso opposto. 3) prendere il lembo destro e richiuderlo verso sinistra. 4) prendere il lembo sinistro e richiuderlo verso destra. Ora si avrà un pacchettino.

Prendere uno strofinaccio pulito, cospargerlo con qualche fiocco di avena e metterci sopra la pagnotta capovolta (la parte che poggiava sulla spianatoia dovrà ora rimanere in alto).

Richiudere lo strofinaccio e far lievitare nuovamente per un paio di ore.

Trascorso il tempo necessario, accendere il forno statico a 220°C e mettervi dentro una pentola con coperchio ma senza parti in plastica. Lasciar riscaldare la pentola per una decina di minuti.

Nel frattempo prendere la pagnotta (togliendo il panno) e poi, una volta tolta dal forno la pentola ormai calda, e riporla nella pentola capovolta. Chiudere con il coperchio e cuocere per 30 minuti.

Trascorsa questa mezz'ora, togliere il coperchio e proseguire la cottura per altri 15 minuti.

Il pane dovrà essere ben dorato, quindi regolatevi anche ad occhio.

Una volta cotto il pane, prelevarlo dalla pentola e farlo raffreddare su una gratella.