

13 Dicembre 2016

## Come conservare il pane

Le tecniche da sperimentare sono differenti: qui proponiamo una fra le possibilità per mantenere il pane morbido e croccante per qualche giorno, evitando sprechi o cattive sorprese



Tecniche di conservazione

**Come conservare il pane fresco?** Innanzitutto è importante **evitare il frigorifero**, poiché il buon pane rischia di perdere subito la croccantezza e di diventare molliccio. Per conservare invece pagnotte gustose almeno **due o tre giorni** occorre munirsi di sacchetti di carta e di plastica per alimenti.

Il trucco consiste nel riporre il pane artigianale nel **sacchetto di carta** (tipo quello fornito dal fornaio) e quindi nel **sacchetto di plastica**. Per un gioco di assorbimento di umidità da parte della carta, e protezione dall'ambiente esterno operato invece dalla plastica, il pane rimarrà morbido, ma senza perdere del tutto la consistenza croccante della crosta.

A questo proposito c'è chi consiglia anche di proteggere il pane solo con una **pellicola trasparente o un foglio di alluminio**. Mentre un'altra soluzione, cara ai panificatori d'altri tempi, è quella di avvolgere le micche in un panno **bianco** e riporle in un mobiletto chiuso.

**Come conservare il pane più a lungo?** Dopo essersi affidati per i primi giorni a panni e sacchetti, arriva il momento di affidare la fragranza del pane al congelatore. Quello che serve è un sacchetto di plastica apposito in cui infilarlo e fare uscire l'aria prima di riporlo nel congelatore. Per rendere più agevole il tutto, potete **tagliare il pane a fette** prima di congelarlo. Occorre poi scongelarlo a temperatura ambiente e, se lo desiderate, scaldarlo per qualche minuto prima di consumarlo nel suo ritrovato vigore.

### **Potrebbe interessarti anche**

[Come evitare l'odore del cavolo](#) [1]

[Come aromatizzare l'olio](#) [2]

[Come aromatizzare il sale](#) [3]

---

### **Links**

[1] <http://www.territori.coop.it/consigli/come-evitare-l-odore-del-cavolo>

[2] <http://www.territori.coop.it/consigli/come-aromatizzare-l-olio>

[3] <http://www.territori.coop.it/consigli/come-aromatizzare-il-sale>