

PANE, PIZZE E LIEVITATI

Anadama bread con farina buratto

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: elevata PREPARAZIONE: 60 min COTTURA: 45 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media

NOTE: + 30 ORE COMPLESSIVE DI LIEVITAZIONE



PER LO STARTER

250 g di farina tipo 1 di buratto
10 g di lievito liquido di segale freddo
165 g di acqua a temperatura ambiente.

PER IL PRIMO IMPASTO

114 g farina di mais
56 g di farina di grano tenero tipo 1 burato
1/2 cucchiaino di sale
148 ml di acqua calda.

PER IL SECONDO IMPASTO

128 g di farina tipo 1 buratto
1 cucchiaino scarso di sale
3 cucchiaini di malto d'orzo
28 g di burro a temperatura ambiente.

PREPARAZIONE

- 1 Venerdì h.12 preparare lo starter:
sciogliere il lievito nell'acqua, impastare con la farina per pochi minuti e trasferire in frigorifero da un minimo di 8 ore ad un massimo di tre giorni.



- 2 Sabato h.14
Preparate il primo impasto mescolando tutti gli ingredienti fino ad avere un composto ben idratato, coprire e lasciare a temperatura ambiente da 12 a 24 ore.



3 Domenica h.12

Spezzettare in una grande ciotola shaker (primo impasto) e starter, unire tutti gli altri ingredienti (quelli elencati come secondo impasto) ed impastare fino a formare un composto sufficientemente omogeneo.



- 4 Lasciar puntare 5 minuti e reimpastare brevemente (il pane avrà già modificato la sua struttura e sviluppato glutine).

Trasferire in ciotola unta leggermente e lasciar lievitare a temperatura ambiente per circa un'ora (il pane non deve raddoppiare, ma aumentare di volume).





- 5 Trasferire su uno spiano e formare il pane come si preferisce (volendo si può anche trasferire in stampo da plum cake unto) e lasciar nuovamente lievitare, coperto a campana per un'altra oretta circa.





- 6 Portare il forno a 230° e infornare, abbassando immediatamente la temperatura a 180° e cuocere per 45 minuti circa, fino a che il pane sarà bello dorato. Sfnare e raffreddare su griglia per almeno un'ora prima di tagliare. E' un pane morbidissimo, dal gusto delicato e dalla crosta bella croccante.

