

PANE, PIZZE E LIEVITATI

Filone casereccio a lievitazione naturale

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



PRIMO IMPASTO

25 g di lievito madre

50 g di farina 0

25 g d'acqua.

SECONDO IMPASTO

100 g di farina 0

45 ml d'acqua.

TERZO IMPASTO

250 g di farina manitoba

120 ml d'acqua.

IMPASTO FINALE

500 g di acqua

80 ml d'olio extravergine d'oliva

20 g di sale

800 g di farina.

PREPARAZIONE

1 Ore 9

Fare una piccola fontana e sciogliervi dentro il lievito con l'acqua. Lavorare fino ad ottenere un impasto liscio. Formare una pallina, sulla quale praticare un piccolo taglio a croce e mettere a lievitare in un luogo caldo per circa 3-4 ore.

Ore 13.30

Riprendere il primo impasto ed aggiungervi gli ingredienti indicati per il secondo impasto.

Ore 21

Unire al secondo impasto gli ingredienti indicati per il terzo impasto.

Lasciar lievitare fino alle 2 di notte.

Ore 2

Riprendere il terzo impasto ed aggiungere gli ingredienti indicati per l'impasto finale, far lavorare l'impastatrice per circa 20 minuti.

In mancanza dell'impastatrice, formare una fontana con la farina ricavando una buchetta per il sale sui bordi della fontana.

Versare, al centro della fontana, l'acqua, l'olio e il 3° lievito che dovrà piano piano essere sciolto nell'acqua.

Impastare tutto finchè non si ottiene un impasto consistente, ma non eccessivamente duro.

Prendere la palla d'impasto e rotolarla sulla spianatoria per formare un grosso cilindro.

Collocare il cilindro d'impasto sulla leccarda del forno coperta da un foglio di carta pergamena infarinato. Coprire il filone con pellicola trasparente e riporlo in forno spento a lievitare per circa 4 ore.



- 2 Praticare, a questo punto, dei tagli trasversali con una lametta ed infornare a 220°C in forno statico.





- 3 Abbassare la temperatura immediatamente a 200°C, dopo 10 minuti, abbassare ulteriormente a 180°C, quindi cuocere per 1 ora circa.



