

PANE, PIZZE E LIEVITATI

Pagnotta morbida con grano duro

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

450 g di farine miste 0
manitoba e 00
150 g di semola di grano duro
14 g di lievito di birra
30 g di olio extra vergine oliva
320 g di acqua
15 g di sale
1 cucchiaio di malto o miele.

PREPARAZIONE

- 1 Mischiare le farine, aggiungere il lievito sciolto in acqua leggermente tiepida con il malto ed olio e, quando è tutto amalgamato, aggiungere il sale.



- 2 Lavorare a lungo finchè l'impasto si presenti liscio e compatto. Sbattere un paio di volte sulla spianatoia, raccogliere a palla e mettere a lievitare nel forno con la luce accesa, fino al raddoppio, ci vorrà circa un'ora.



3 Rovesciarla sulla spianatoia e schiacciarla con le mani, poi chiudere a pacchetto.



4 Infarinare un canovaccio con la semola, mettere l'impasto con le pieghe sotto, chiuderlo e

lasciar lievitare un'altra ora.

Si può cuocere in pentola ma è possibile anche cuocere in forno a 200° finchè si gonfia e si colora leggermente poi portare la temperatura a 180°.

Accendere il forno a 250° con la pentola dentro, quando l'impasto è lievitato rovesciarlo dentro con le pieghe sopra, chiudere con coperchio e cuocere per circa 30 minuti.

Aprire e controllare se è leggermente dorato continuare la cottura sulla griglia.

Aspettare che sia freddo prima di tagliarlo.



14/01/2008



cameron