

PANE, PIZZE E LIEVITATI

Pane alla curcuma

di: *Daniela Masnata*

DOSI PER: 10 pezzi DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 30 min COSTO: basso

NOTE: + IL TEMPO DI LIEVITAZIONE (CIRCA 3 H TOTALI)



Il [pane fatto in casa](#) è una vera bontà e basta poco per renderlo speciale: oggi vi proponiamo la ricetta del pane alla curcuma, un [lievitato](#) bello da vedere e buono da mangiare! Queste soffici girelle dalla tinta dorata sono impastate a mano e arricchite con semi di sesamo, lino e papavero. Se voi preferite però potete utilizzare tranquillamente la planetaria e servirle così come sono... il pane alla curcuma sarà ottimo sia da solo, nel cestino del pane, che farcito, per una merenda gustosa e originale!

[Pane bianco](#)

[Pane afghano](#)

[Pane all'aglio](#)

PER IL LIEVITINO

FARINA MANITOBA 100 gr

ACQUA 100 ml

LIEVITO DI BIRRA 10 gr

ZUCCHERO DI CANNA un cucchiaino - 5
gr

PER L'IMPASTO

FARINA MANITOBA 250 gr

FARINA 00 250 gr

ACQUA 250 gr

SALE FINO 2 cucchiaini - 7 gr

CURCUMA 1 cucchiaio - 5 gr

PER L'EMULSIONE

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 20
ml

ACQUA 20 ml

SALE 1 cucchiaino - 3 gr

PER DECORARE

SEMI DI SESAMO

SEMI DI PAPAVERO

SEMI DI LINO

PREPARAZIONE DEL LIEVITINO

1 Ponete in una ciotola 10 grammi di lievito di birra.

Aggiungete 100 ml di acqua e un cucchiaino di zucchero di canna.



2 Mescolate in modo che gli ingredienti si sciolgano e lasciate riposare per circa 10-15 minuti.

Aggiungete 100 g di farina manitoba setacciata e mescolate.

Lasciate riposare per circa 30 minuti coperto con un canovaccio.



PREPARAZIONE DELL'IMPASTO

- 1 Riprendete il lievito e aggiungete 250 g di farina Manitoba, 250 g di farina 00 e 250 ml di acqua.



2 Mescolate e unite un cucchiaio di curcuma e due cucchiaini di sale.

Mescolate ancora prima con un cucchiaio e poi con le mani.

Versate tutto su di un piano infarinato e procedete ad impastare con le mani fino ad ottenere una palla ben amalgamata.



3 Eseguite le pieghe: stendete la pasta con le mani e ripiegate le due parti esterne. Girate di 45°.

Stendete nuovamente e ripiegate allo stesso modo.





- 4 Coprite l'impasto con un canovaccio e lasciate riposare per circa un'ora: l'impasto dovrà raddoppiare di volume.





5 Riprendete l'impasto e dividetelo a metà.

Con un mattarello stendete una delle due parti sul piano infarinato in modo da formare un rettangolo di circa 25x35 cm di lato e di circa 1 cm di spessore.





6 Preparate un'emulsione con acqua, olio e sale e spennellatela sulla superficie dell'impasto.

Arrotolate la pasta formando un filoncino.





7 Tagliate il filoncino a rondelle dello spessore di circa 5 cm.

Disponete i pezzi su una teglia oliata ben distanziati tra di loro.

Procedete allo stesso modo con la seconda metà dell'impasto.

Spennellate la superficie con ancora un po' di emulsione di olio e acqua.

Lasciate riposare coperti dal canovaccio o nel forno spento per un'ora e mezza.





8 Cospargete con semini di sesamo, lino, papavero o altri a piacere.

Accendete il forno a 220° e cuocete il pane per circa 30 minuti circa.

Sfornate e lasciate raffreddare.





CONSERVAZIONE

CONSIGLIO