

PANE, PIZZE E LIEVITATI

## Pane con lievito madre rustico

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: media    PREPARAZIONE: 30 min    COTTURA: 20 min    COSTO: basso

NOTE: LIEVITAZIONE 5/6 ORE CIRCA



Pane con lievito madre, in questo caso preparato con una ricetta base semplice e senza troppi passaggi, potete preparare questa ricetta con una planetaria o semplicemente a mano ma nel secondo caso, se volete ottenere ottimi risultati, dovrete lavorare il pane in modo energico.

Parlando di pane, si potrebbe scrivere all'infinito, in questo caso dovrete ricordare solo alcune cose, assicuratevi di avere un lievito madre forte, che lievita quindi velocemente e dell'ottima farina possibilmente macinata a pietra, partendo da queste due regole sarete già avvantaggiati.

Il pane con lievito madre preparato principalmente con semola di grano duro rimacinata, con

un'idratazione del 65/70% è un pane dall'aspetto molto rustico, dalla crosta croccante e l'interno morbido ma non troppo alveolato. In questo caso si parla di una delle preparazioni più semplici adatte anche a chi si avvicina per le prime volte ai lievitati, difatti questa ricetta è abbastanza veloce perchè prevede una sola lievitazione.

Scoprite anche come realizzare il [pane azzimo](#), un [pane veloce](#) e senza lievito!

## INGREDIENTI

FARINA DI GRANO DURO O SEMOLA  
200 gr  
FARINA 0 100 gr  
LIEVITO MADRE 60 gr  
ACQUA 175 ml  
SALE 6 gr

## PREPARAZIONE

- 1 Versate la farina di grano duro e la farina 0 nella planetaria, o in una ciotola se decidete di impastare a mano, aggiungete il lievito madre rinfrescato nelle ore precedenti, quindi ben lievitato e raddoppiato di volume.





**2** Versate l'acqua tiepida a filo, man mano che verrà assorbita, questa operazione è molto importante perchè se non fatta nel modo corretto, non otterrete la maglia glutinica

perfetta, quindi l'impasto non si incorderà nel modo giusto. Quando noterete che ormai l'impasto inizierà ad incordarsi, quindi ad avvolgersi al gancio della planetaria, o dell'impastatrice, continuate a lavorarlo in modo da dargli forza e incorporare più aria. A questo punto, aggiungete il sale e sempre in modo graduale la restante acqua, alla fine, il vostro impasto dovrà risultare liscio, morbido ed elastico, fatelo riposare per una decina di minuti.



- 3** Ribaltate l'impasto sul piano da lavoro, allargatelo delicatamente con le dita, praticate un giro di pieghe circolari.







- 4 Arrotolate l'impasto delicatamente allungandolo per ottenere una forma ovale. Infarinate l'impasto e sistematelo in un cestino, fatelo lievitare per 4/5 ore circa o comunque fino a raddoppio di volume.





5 Quando il vostro impasto sarà raddoppiato di volume, inserite la pietra refrattaria nel



forno, portate il forno alla massima temperatura in modalità ventilato, se non ne avete una, potete mettere il pane su una teglia ricoperta da carta forno. Poggiate il pane sulla pietra solo quando questo arriverà a temperatura (250° -280°), cuocetelo per 10 minuti alla massima temperatura, poi abbassatela a 240° e continuate la cottura per altri 10/15 minuti circa, i tempi possono variare in base al forno, se il vostro forno arriva a 280° basteranno 20 minuti, se arriva a un massimo di 250° potrebbero servire fino a 30 minuti. Il vostro pane con lievito madre è pronto, non vi resta che sfornarlo.







## CONSERVAZIONE

Il pane con lievito madre se conservato in un sacchetto di carta e in un ulteriore sacchetto da freezer si mantiene perfettamente per svariati giorni, anche 4/5 giorni. Se volete raddoppiare le dosi per avere sempre del pane pronto in freezer potete congelarlo senza problemi, in un semplice sacchetto da freezer.

## CONSIGLIO

La pietra refrattaria ha il vantaggio di rendere il pane più simile a quello cotto nel forno a legna, se non ne avete una potete comunque procedere con una semplice teglia.