

PANE, PIZZE E LIEVITATI

Baicoli delle Simili con pasta madre

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **60 min** COTTURA: **10 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + 3 ORE DI LIEVITAZIONE



INGREDIENTI

350 g di pasta madre
350 g di farina di forza
130 g di acqua
90 g di zucchero
90 g di burro morbido
1 cucchiaino di sale.

I baicoli sono delle sfoglie di pane molto molto sottili, difficili da realizzare proprio perché tagliare un pane così sottilmente non è un'operazione così agevole. Vediamo quali consigli riserva per noi cindystar per realizzare dei baicoli perfetti, sfruttando anche l'esperienza delle sorelle Simili.

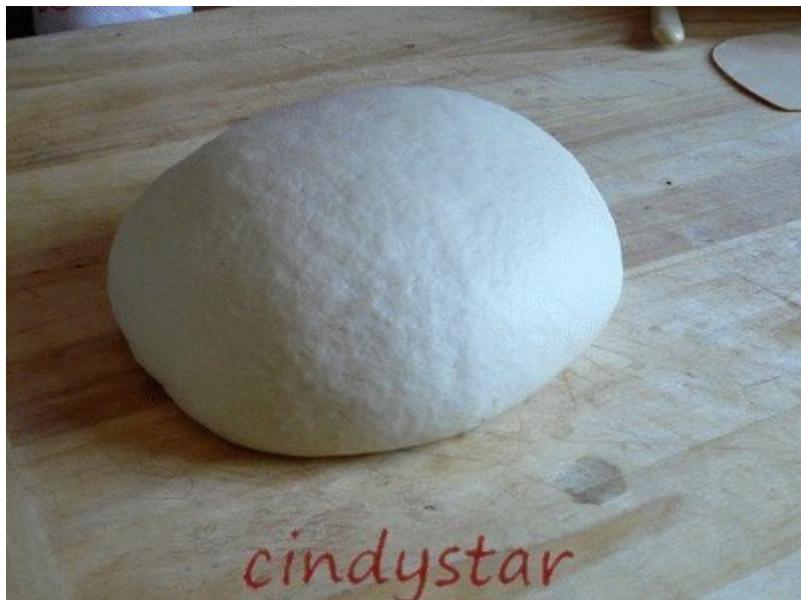
PREPARAZIONE

1 Con la farina fare una bella fontana.

Sciogliere bene al centro la pasta madre a pezzetti con l'acqua, aggiungere il burro, lo zucchero e il sale (con la pasta madre si può mettere il sale subito a contatto perchè non inibisce il processo di lievitazione), amalgamare bene, prendere un pochino di farina dall'anello e amalgamare. Continuare a prendere la farina, come per un normale impasto, pulirsi poi le mani, iniziare a impastare prima con la spatola e poi a mano. Deve risultare un bell'impasto morbido.

Nel Kenwood: mettere l'acqua e la pasta madre a pezzetti nella ciotola e scioglierla bene. Aggiungere lo zucchero, il sale e il burro e per ultimo la farina. Impastare a vel. 2 finchè l'impasto si incorda bene. Proseguire poi a mano sul tavolo finché diventa bello morbido.

Nel Bimby: acqua e pasta madre a pezzetti nel boccale, 30 sec. vel. 3. Aggiungere zucchero, burro e sale, amalgamare un paio di secondi a vel. 3. Aggiungere poi la farina e impastare un minuto a vel. 6, poi 1 minuto Spiga. Trasferire sul tavolo e lavorare finché l'impasto è bello morbido.



2 Dividere l'impasto in 4 o 5 parti uguali (per la dose intera) e formare dei filoncini, sistemarli sulla teglia ricoperta da carta forno, lasciarli riposare 4/5 ore in luogo caldo e riparato, coperti.



- 3 A fine lievitazione dovrebbero presentarsi così come nella foto sotto. Eventualmente ci si può aiutare con il pentolino di acqua calda vicino e comunque in cottura cresceranno leggermente ancora.



- 4 Cuocere in forno caldo a 200° per 10 minuti, non devono colorire troppo. Per esperienza, ho visto che conviene cuocerli un paio di minuti in più, magari coprendoli con stagnola, perché potrebbe succedere che l'interno resti leggermente crudo. Lasciarli freddare bene poi metterli in un sacchetto di plastica per alimenti fino al giorno dopo.



- 5 Tagliarli a fettine molto fini, meno di mezzo centimetro e possibilmente in diagonale, disporli sulla teglia del forno (senza carta forno) e farli tostare 10/12 minuti a 150/160°C.





- 6 Meglio cuocere i pezzetti piccoli e i "culetto" in una teglia a parte, cuociono in meno tempo.



- 7 Dovrebbero rimanere chiari, ma il tono di tostatura è anche abbastanza personale (a noi, per esempio, piacciono più colorati).