

PANE, PIZZE E LIEVITATI

## Becchi d'oca

---

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **bassa**    PREPARAZIONE: **40 min**    COTTURA: **7 min**    COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + 2 ORE DI LIEVITAZIONE

---



### INGREDIENTI

250 g di farina 00  
150 g di farina Manitoba  
20 g di lievito di birra  
225 ml di acqua  
1 cucchiaio di malto d'orzo  
7 g di sale.

Molto simpatici questi panini la cui forma ricorda proprio un becco d'oca! Fabrizio Ligis li ha preparati e ci mostra quali sono i passaggi per ottenere dei becchi d'oca perfetti.

### PREPARAZIONE

**1** Sciogliamo il lievito di birra nell'acqua con il malto.

Quando il lievito di birra è ben sciolto lo versiamo in una ciotola capiente con la farina setacciata e il sale.

Mescoliamo con il mestolo di legno e poi rovesciamo l'impasto sulla spianatoia infarinata e iniziamo a lavorarlo.



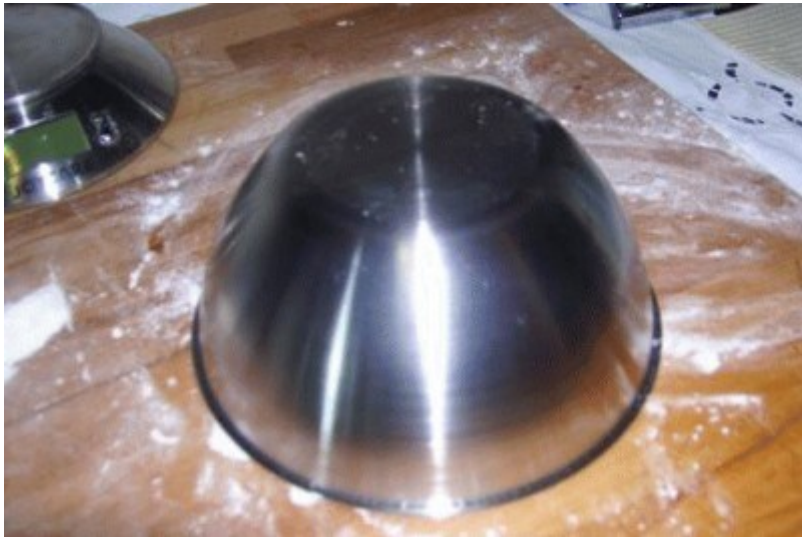
- 2** Se abbiamo l'impastatrice o la macchina del pane impastiamo gli ingredienti per circa venti minuti, facciamo riposare 5 minuti poi impastiamo ancora per altri venti minuti.



- 3** Alla fine della lavorazione otteniamo un impasto sodo, liscio ed elastico. Mettiamo a lievitare l'impasto dentro una ciotola, unta con un pochino d'olio e coperta da un canovaccio umido, in un luogo tiepido o nel forno spento con la luce accesa per circa un'ora o fino al suo raddoppio.



- 4 Trascorso il tempo di lievitazione, impastiamo un poco a mano sulla spianatoia spolverizzata con pochissima farina e formiamo una palla. Copriamola con una ciotola.



- 5 Riprendiamo la palla e con l'aiuto di un taglia impasto o tarocco tagliamo in 3 pezzi. Lavoriamo i singoli pezzi sulla spianatoia infarinata per ricavarne tre salamini che andremo a raffinare con l'aiuto della sfogliatrice.



- 6 Regoliamo la sfogliatrice a 4 e ricaviamo una sfoglia più sottile che andremo a sagomare con un taglia pasta con rondelle per ricavare dei rettangoli di sfoglia.





7 Se non abbiamo la sfogliatrice usiamo il matterello.

Pieghiamo in due e mettiamo a lievitare nuovamente su un telo infarinato per circa un'ora o fino al raddoppio.



8 Disponiamo i nostri "becchi" sulla teglia rivestita di carta forno ed inforniamo a 200°C per 7 minuti circa.

