

Ricette a quadretti

La mia prima pagnotta!



Ed eccola qua!

Con grande orgoglio, presento la mia prima **pagnotta** *home-made*!

Finalmente ho scoperto anche io la grande soddisfazione che dona la **panificazione casalinga**. Volente o nolente, mi sono dovuta cimentare in questa nuova esperienza ed il risultato è stato niente male, ma cominciamo questa storia dal principio.

Tutto ha inizio nel 2012, quando ho frequentato **il mio primo corso di cucina** e sono tornata a casa con un pezzetto di **lievito madre**. Per me era uno sconosciuto e, nonostante le nozioni imparate al corso per riuscire a gestirlo, la sua vita nel mio frigorifero è stata breve.

Da allora non ci ho più riprovato, nonostante mia madre si sia anche lei lanciata nella gestione della pasta madre. Io non ne ho più voluto sapere nulla, dato l'insuccesso iniziale.

Fino a che non ho frequentato un altro **corso di cucina sui grandi lieviti pasquali** per i quali è indispensabile utilizzare questo tipo di lievito.

Il risultato è che sono tornata a casa con un altro pezzetto di pasta madre e, trascorse diverse settimane, sono riuscita a farla sopravvivere e a prepararci anche qualcosa, tra cui questo **pane**.

N. porzioni: 8

Tempo: 1 giorno

Ingredienti

• per il poolish

- 100 gr farina 0
- 135 gr acqua
- 100 gr pasta madre rinfrescata

• per l'impasto

- il poolish
- 250 gr farina integrale di segale
- 330 gr farina 0
- 275 gr acqua
- 14 gr sale

Istruzioni

1. **La sera prima:**
2. 1. Preparare il poolish. Mettere in una terrina la pasta madre, aggiungere l'acqua tiepida e con una forchetta sciogliere bene il lievito finché sia tutto liquido. Aggiungere la farina e mescolare fino a raggiungere un composto omogeneo che risulterà molto molle. Coprire la terrina con la pellicola e lasciar lievitare tutta la notte (10/12 ore) a temperatura ambiente.
3. 2. Mettere in ammollo la farina di segale. In una ciotola versare la farina e 275 gr di acqua (presi dal totale) a 50° e mescolare. Coprire con la pellicola e lasciar riposare tutta la notte (10/12 ore) a temperatura ambiente.
4. **L'indomani**, nella ciotola con il poolish, aggiungere la farina 0 e cominciare a mescolare, dopodiché aggiungere la farina di segale messa in ammollo la sera prima, il sale e mescolare.
5. Passare sulla spianatoia e lavorare energicamente l'impasto per 10/15 minuti, finché risulti liscio ed omogeneo.
6. Formare una palla, coprire con pellicola e lasciar lievitare per 3 ore lontano da correnti d'aria.
7. Riprendere l'impasto e sgonfiarlo in modo da ottenere un rettangolo e procedere con una serie di pieghe. Lasciar riposare per 1 ora.
8. Prendere l'impasto e formare un filoncino, quindi adagiarlo in un cestino ovale ricoperto da un canovaccio infarinato, coprire con pellicola e lasciar lievitare 3 ore.
9. Capovolgere il filone su una teglia rivestita di carta forno; praticare tre tagli obliqui, nel senso della lunghezza, sulla superficie del pane ed infornare in forno statico (mettendo un pentolino d'acqua sul fondo del forno) a 200° per circa 55/60 minuti.
10. Sfnare e lasciar raffreddare su una griglia.

Note

Se possedete un forno che prevede la funzione cottura con vapore, utilizzate quella e non mettete il pentolino d'acqua.