

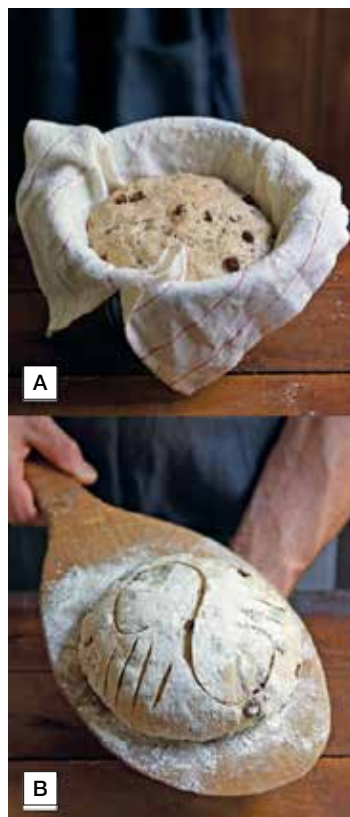
Guido Tommasi Editore

COME SI FA IL PANE CON IL LIEVITO MADRE

45 ricette buonissime e salutari con la pasta madre



EMMANUEL HADJIANDREOU
fotografie di Steve Painter



Pane con uvetta e rosmarino

L'abbinamento di rosmarino e uvetta è popolare in Italia, e questo pane fruttato e umido sta bene sia con il dolce sia con il salato. La comune uva passa va benissimo, perché in una notte si gonfierà e ammorbidirà bene. In alternativa potete provare a usare l'uva sultanina.

1 Mescolate la farina, il sale, l'uvetta e il rosmarino in una ciotola piccola e mettetela da parte. Questi sono gli ingredienti secchi.

2 Mettete il lievito madre e $\frac{3}{4}$ dell'acqua tiepida in una ciotola grande. Sciogliete il lievito o spezzettatelo con le mani.

3 Aggiungete gli ingredienti secchi al lievito madre. Mescolate lentamente con le mani finché l'impasto sta insieme e non ci sono pezzetti secchi sul fondo della ciotola.

4 Se il composto non sta insieme e sembra asciutto, aggiungete un po' o tutto il resto dell'acqua. L'impasto dovrebbe essere leggermente appiccicoso.

5 Coprite l'impasto con la ciotola piccola. Lasciate riposare per 10 minuti.

6 Lavorate l'impasto 10 volte.

7 Girate l'impasto nella ciotola e fateci un buco con il dito (per indicare che è stato lavorato una volta).

8 Coprite con la ciotola piccola e lasciate riposare l'impasto per 10 minuti.

9 Ripetete i punti 6–8 altre 3 volte, avendo cura di coprire l'impasto tra una lavorazione e l'altra e ricordandovi di fare il buco nell'impasto per segnare quante volte è stato lavorato.

10 Coprite l'impasto e lasciatelo lievitare per una notte in un posto fresco (ma non in frigo).

11 Il giorno dopo, schiacciatelo delicatamente perché rilasci l'aria.

12 Rovesciate l'impasto su un piano leggermente infarinato in modo che non si attacchi e formate una palla (vedi pag. 24–25).

13 Infarinate il cestino per la lievitazione e la superficie del pane. Mettete l'impasto nel cestino con la piega verso l'alto. **(A)**

14 Lasciate lievitare per 2–6 ore o finché l'impasto è quasi raddoppiato di volume. Se inizia a formarsi una pellicina copritelo con una cuffia da doccia o una ciotola.

15 Mettete l'impasto in frigo per 30 minuti per stabilizzarlo.

16 Scaldare il forno a 250°C. Mettete una teglia a bordi alti sul fondo del forno e infilate una teglia da forno nel ripiano centrale.

17 Rovesciate l'impasto su una pala infarinata.

18 Incidete il pane con un coltello seghettato affilato o un taglierino con un motivo a scelta. **(B)**

19 Fate scivolare il pane sulla teglia riscaldata in forno. Versate una tazza d'acqua nella teglia a bordi alti calda e abbassate la temperatura a 220°C.

20 Cuocete per 30–40 minuti finché il pane è dorato scuro.

21 Picchiettate il fondo del pane: se suona vuoto, è pronto. Se non ne siete certi, rimettetelo in forno per altri 10 minuti.

22 Togliete il pane dalla teglia e lasciatelo raffreddare su una griglia.

TEMPI (vedi pag. 73)

INGREDIENTI

300 g di farina per pane/forte bianca, più altra per infarinare

120 g di farina integrale

8 g/1½ cucchiaino di sale

120 g di uvetta

16 g/1 cucchiaio di rosmarino fresco tritato

20 g di lievito madre (vedi pag. 16–17)

320 ml d'acqua tiepida (30–37°C)

ATTREZZATURA

1 cestino per la lievitazione tondo da 800 g

1 pala piccola infarinata

Per 1 pane da 800 g



17 Arrotolate un'estremità del salsicciotto verso l'interno per creare una forma a spirale, come il guscio di una chiocciola **(G)** e mettete il pane su una teglia rivestita di carta forno.

18 Coprite e lasciate lievitare la challah per una notte in un posto fresco (ma non in frigo). **(H)**

19 Spennellate la superficie con l'uovo sbattuto con il sale. Cospargeteci sopra i semi di papavero o di sesamo. **(I)**

20 Scaldate il forno a 250°C. Mettete una teglia a bordi alti sul fondo del forno.

21 Trasferite la teglia nel forno caldo. Versate una tazza d'acqua nella teglia a bordi alti. Abbassate la temperatura a 200°C.

22 Cuocete per 35–50 minuti finché il pane è dorato scuro.

23 Controllate se il pane è cotto picchiando sul fondo. Se suona vuoto è pronto; in caso contrario, rimettetelo brevemente in forno.

24 Togliete il pane dalla teglia e lasciatelo raffreddare su una griglia.

Variante: Per la challah intrecciata, eseguite i punti 1–15, poi, aiutandovi con una spolverata di farina, dividete l'impasto in 6 parti uguali. Formate dei salsicciotti e poi intrecciate i 6 pezzi con la tecnica illustrata a pag. 142. Una volta intrecciata, trasferite la challah su una teglia da forno rivestita di carta forno o in una teglia per pane unta ed eseguite i punti 18–24.





Guido Tommasi Editore

www.guidotommasi.it

25 € IVA inclusa

ISBN: 978 88 6753 338 1



9 788867 533381

Il libro più esaustivo dedicato alla varietà e alla versatilità di pane, dolci e altri prodotti da forno con il lievito madre, di Emmanuel Hadjiandreu, autore del pluripremiato *Come si fa il pane*.