

PANE CON SEME DI PAPAVERO

RICETTA

1° Passaggio

Miscela in una ciotola tutte le farine

Versa l'acqua (in estate utilizzate acqua fredda)

Impasta per circa 3 minuti.

L'impasto deve risultare grumoso e non del tutto formato.

Copri la ciotola e lascia riposare per almeno 30 minuti a temperatura ambiente.

2° Passaggio

Trascorsi i 30 minuti, unisci il lievito, malto ed impasta per circa 4 minuti,

copri e lascia riposare per 15 minuti.

3° Passaggio

Aggiungi il sale e continua ad impastare per altri 5 minuti.

Copri e lascia riposare l'impasto per 60 minuti.

4° Passaggio

Trascorsi i quali sarà necessario prelevare 200 g d'impasto che dovrai stendere formando un rettangolo. taglia 8 strisce lunghe circa 25 cm e large 1,5 cm.

Riponi in frigo per circa un'ora.

5° Passaggio

Ora l'impasto ha bisogno di un giro di pieghe in ciotola copri e lascia riposare fino al raddoppio.

6° Passaggio

Formatura

Rovescia l'impasto sul piano di lavoro, forma la pagnotta. Spolvera con abbondante farina un cestino per lievitazione, preleva dal frigo le strisce e rivesti il cestino. Prendi poi la pagnotta formata, bagna la superficie con un po' di acqua e rovescia sul piatto di semi in modo da farli aderire per bene. Sempre da rovesciata, posizionala nel cestino e lascia lievitare per circa 30 minuti. Ora puoi riporre il cestino in frigo coperto con un sacchetto di plastica per 12 ore.

7° Passaggio

Cottura

Passate le 12 ore preriscalda il forno in modalità statica a 230° con un pentolino d'acqua sul fondo e la teglia di cottura già dentro.

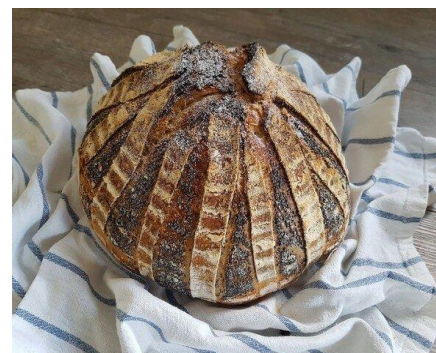
Raggiunta la temperatura versare mezzo bicchiere d'acqua nel pentolino per creare vapore nel forno. Preleva la pagnotta dal frigo. ed inforna, lasciando cuocere per 20 minuti.

Abbassa la temperatura a 200°, togli il pentolino e fai cuocere così per 15 minuti.

Abbassa ancora a 180°, per 10 minuti.

Quando il pane è ben cotto, risuonerà vuoto bussando alla base.

Sforna, facendo raffreddare su una gratella, affinché possa asciugarsi per bene.



Ingredienti

- 300 g Farina di semola rimacinata di grano duro
- 300 g Farina tipo 0
- 360 g Acqua
- 110 g Licoli (lievito madre in coltura liquida)
- 10 g Sale integrale
- 5 g Malto diastatico.
- Semi di papavero