

# FIOR DI SEMOLA

## RICETTA

### 1° Passaggio

Miscela in una ciotola tutte le farine ed il malto

Versa 400 g d'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, ed impasta per circa 4 minuti, copri e lascia riposare per 30 minuti.

### 3° Passaggio

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

Copri e lascia riposare l'impasto per 60 minuti. trascorsi i quali sarà necessario un giro di pieghe in ciotola. Copri e lascia riposare per 60 minuti.

### 4° Passaggio

Trascorsa l'ora preleva 200 g d'impasto che ti serviranno per le decorazioni. Stendi con un mattarello i 200 g d'impasto e forma un rettangolo. Disponi la stesa su un vassoio, coprila con della pellicola e riponi in frigo.

### 5° Passaggio

Nel frattempo lascia lievitare a temperatura ambiente l'impasto, attendi il raddoppio del volume. Rivesti con canovaccio un cesto a forma di ciambella con abbondante spolvero di farina e riponi l'impasto all'interno.

Lascia riposare per circa 15 minuti, copri il tutto e riponi in frigo a 5° gradi per 12 Ore.

### 6° Passaggio

Un ora prima di uscire dal frigo la ciambella di pane , puoi preparare i fiori che serviranno per la decorazione. Procurati degli stampi a forma di cuore e di fiore.

Ora che hai realizzato i fiori ti consiglio di metterli nel freezer per circa 15 minuti in modo da irrigidire l'impasto.

### 7° Passaggio

#### Composizione Decoro

1. Rovescia la ciambella di pane su una pala rivestita con carta da forno.
2. Per mantenere la forma della ciambella in cottura ho inserito al centro un coppapasta unto esternamente con dell'olio.
3. Spennella con olio solo i bordi dei petali , questo servirà durante la cottura a far alzare i petali.
4. Componi i fiori sul pane attaccandoli con l'acqua.
5. Utilizza i semi di papavero per decorare il centro dei fiori.

### 8° Passaggio

#### Cottura

Preriscalda il forno in modalità statica a 230° con un pentolino d'acqua sul fondo.

Raggiunta la temperatura versare mezzo bicchiere d'acqua nel pentolino per creare vapore nel forno. Inforna, lasciando cuocere per 15 minuti.

Abbassa la temperatura a 200°, toglì 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

- **700 g Farina di semola rimacinata di grano duro**
- **430 g Acqua**
- **140 g Licoli (lievito madre in coltura liquida)**
- **14 g Sale integrale**
- **7 g Malto diastatico.**
- **Semi di papavero**