

# PAIN BRIÉ

**Pane di Normandia: il gusto rustico e genuino  
della Normandia nella tua tavola**

## RICETTA

### 1° Fase

Inizia facendo la pasta fermentata.

Il giorno prima, nella ciotola dell'impastatrice, mettete il lievito compresso con l'acqua, unite la farina e infine il sale.

Impastate per 10 minuti a velocità bassa, togliete l'impasto dalla ciotola e formate una palla; quindi, mettetela in un contenitore, coprite e riponete in frigorifero fino all'indomani.

### 2° Fase

Nella ciotola dell'impastatrice miscelate l'acqua, il lievito compresso, la farina, la pasta fermentata tagliata a piccoli pezzi, il sale e il burro. Impastate per 10 minuti a

velocità bassa; quindi, 1 minuto a velocità media.

La pasta ottenuta risulterà abbastanza dura e asciutta..

### 3° Fase

Pezzatura :

Dividete la pasta in 2 parti da 430 g circa e realizzate 2 sfere ben strette.

### 4° Fase

Puntatura :

Coprite le sfere con un canovaccio e lasciate riposare per 5 minuti a temperatura ambiente

### 5° Fase

Formatura ;

Date la forma ai filoni allungandoli a circa 20 cm e posizionate su una teglia rivestita con carta da forno. Praticate un'incisione per il lungo al centro e altre 3 equamente distanziate su ogni lato.

### 6° Fase

Lievitazione ;

Lasciate lievitare per 2 ore a 25°C.

### 7° Fase

Cottura ;

Preriscaldate il forno in modalità statica a 210°C con una teglia di 30 x 38 cm posizionata a metà.

Togliete la teglia calda e posatela su una griglia; quindi, fatevi scivolare il foglio di carta da forno con i pani. Infornate, create il vapore e fate cuocere per 40 minuti abbassando la temperatura a 200°C dopo 30 minuti se il pane dovesse assumere una colorazione troppo intensa.

Al termine della cottura, estraete dal forno e lasciate raffreddare i pani su una griglia.



## Ingredienti

*Pasta Fermentata:*

**Preparazione: 10 min (il giorno prima)**

**Riposo in frigorifero: 12 h.**

**lievito compresso g 3  
acqua fredda g 122  
farina di tipo 0 g 215  
sale g 5**

*Impasto:*

- **acqua g 145**
- **lievito compresso g 5**
- **farina di tipo 1 g 350**
- **pasta fermentata g 345**
- **sale g 7**
- **burro a temperatura ambiente g 10**