



Ricetta N. RE001058

Registrata in data 15 Feb 2017 alle ore 15:11

da **FABIANA SCARICA**

Pane con ricotta di bufala salata e semi di zucca al camino

Il Pane con ricotta di bufala salata e semi di zucca al camino è la ricetta che Faby Scarica, chef di Villa Chiara ? Orto & Cucina, Vico Equense, presenta alla prima edizione del Premio "LSDM Caputo Chef Project", la nuova iniziativa siglata LSDM e Mulino Caputo in collaborazione con Luciano Pignataro WineBlog e MySocialRecipe.

Tempo di preparazione: 35 minuti

Ingredienti per 4 persone

500 g di farina Caputo tipo "Cuoco"
380 g di acqua
50 g di lievito madre al secondo rinfresco
12 g di sale
60 g di semi di zucca tostati al camino
70 g di ricotta salata di bufala

Preparazione

Rinfrescare il lievito con la farina Caputo Cuoco che sarà utilizzata nell'impasto e lasciare lievitare a 28°C per 4 ore. Ripetere l'operazione e attendere che il volume sia raddoppiato nelle successive 4 ore.

Nel frattempo tostare i semi di zucca al camino e grattugiare la ricotta salata.

Intanto dare avvio al processo di autolisi, dunque impastare la farina con un quarto d'acqua e lasciare riposare per circa 30 minuti.

Successivamente aggiungere all'impasto il lievito e un altro quarto dell'acqua totale e lasciare impastare per circa 12 minuti.

Aggiungere ancora un quarto d'acqua facendo impastare per ulteriori 12 minuti ed, infine, con l'ultima percentuale di acqua, unire anche il sale.

Lasciare impastare per 3 minuti e aggiungere i semi di zucca precedentemente tostati e la ricotta, continuando ad impastare per altri 15 minuti. Raccogliere l'impasto, con le mani umide, e conservarlo in un contenitore chiuso, a 18°C per 18 ore.

L'impasto risulterà ben legato, omogeneo e presenterà una superficie piena di bolle d'aria, dunque spezzare l'impasto in base alle pezzature desiderate e ripiegarlo facendo attenzione a non far fuoriuscire l'aria sviluppatasi durante la prima lievitazione.

Sistemare le pagnotte così ottenute in un contenitore, con un telo spolverato di farina e semola e lasciare riposare per ulteriori 4 ore.

Preriscaldare il forno a 230 °C.

Sollevarle le pagnotte con molta attenzione e sistemarle in teglie di ferro, capovolgendole.

Cuocere in 2 tempi:

1) forno caldo a 230 °C con valvola chiusa e mezza ventola per i primi 20 minuti (per una pezzatura di 500 g, come nel caso in esame)

2) aprire la valvola e aumentare la velocità della ventola per i restanti 15 minuti.

Il pane risulterà con una crosta spessa e croccante, spaccato in superficie, e morbido all'interno, una mollica profumata per la lunga lievitazione, alveolata e leggermente umida.

Il seme di zucca conferisce la nota tostata e quasi affumicata, del camino, mentre la ricotta salata, la sapidità e la rotondità del latticino.