



Ricetta N. RE001137

Registrata in data 07 Mar 2017 alle ore 14:39

da ANTONIO SICIGNANO

C'era una volta... l'Irpinia

C'era una volta...l'Irpinia è la ricetta che come Sous Chef di Paolo Barrale del Ristorante Marennà, Sorbo Serpico, ho presentato 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.

Grano tenero genuino, molito a pietra, con crusca, germe e, perché no, una manciata di mais giallo, dava vita ad un prodotto che, lavorato con criscito (pasta di riporto), durava più di qualche giorno e gli veniva data seconda vita quando si accompagnava ad una ruffiana "Scarola e Fagioli" o ad una "Zuppa di Ceci".

L'interpretazione che ho fatto non intende farlo dimenticare ma codificarlo con uno sprint tecnologico attuale che permette una shelf life superiore e una palatabilità più alta per i gusti "moderni".

Tempo di preparazione: 35 minuti

Ingredienti per 2 persone

Ingredienti per 2 pagnotte

Preimpastopre-fermento

300 g di farina Caputo tipo 1

150 g acqua

1 g di lievito di birra

30 g lievito disidratato Caputo

Polentino di mais

200 g di acqua

50 g polenta di mais giallo bramata

Idrolisi

325 g di farina Caputo tipo 1

250 g di acqua fredda

Impasto

3 g di malto diastatico

12 g di strutto

20 g di sale

Preparazione

Preimpasto pre-fermento

Unire la farina al lievito disidratato in planetaria, versare l'acqua con il grammo di lievito sciolto.

Avviare la planetaria ad 1 per 23 minuti al massimo fino assorbimento dell'acqua.

Coprire e lasciare a temperatura tra i 18-20 °C per 16-18 ore circa.

Polentino di mais

Versare a pioggia sull'acqua calda, il mais e far cuocere almeno 40 minuti lentamente.

Freddare; alla fine si ricaveranno circa 120 g di polenta.

Idrolisi

2 ore prima di avviare il secondo impasto, versare in recipiente l'acqua e miscelare con un tarocco in maniera approssimativa la farina. Coprire con un telo.

Impasto

Riunire in planetaria la biga, l'idrolisi e 200 g di polentino di mais.

Aggiungere i 3 g di malto diastatico, i 12 g di strutto e i 20 g di sale.

Far incordare in prima velocità, (l'impasto in tutto non dovrà fare più di 20 minuti). Unire a filo l'acqua che prende 50-70 g.

Far puntare per 20 minuti a 30°C al 70 % di umidità e fare 2 pieghe a tre intervallate da 20 minuti.

Pezzare in 2 (ma non sgasare troppo), pirlare e puntare per 10 minuti. Arrotondare nuovamente e lasciare lievitare al raddoppio e più, in cestino spolverato (farina 00/ farina di riso).

Girare, sulla pala, incidere con una lametta e infornare a 250°C con vapore per 10 minuti, poi abbassare a 200 °C per altri 20 minuti, infine a 180 °C in fessura.

Il prodotto così ottenuto avrà una shelf life di 56 giorni.

Servire con zuppe della tradizione o i grandi salumi e formaggi irpini.