



Ricetta N. RE001138

Registrata in data 07 Mar 2017 alle ore 15:16

da ANTONIO SICIGNANO

Come lo mangia lo chef

Come lo mangia lo Chef 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.

Tempo di preparazione: 35 minuti

Ingredienti per 2 persone

Ingredienti per 2 pagnotte

Preimpastopre-fermento

250 g di farina Caputo tipo semola rimacinata

50 g di farina integrale

150 g di acqua

1 g di lievito di birra

30 g di lievito disidratato Caputo

Idrolisi

250 g di farina Caputo tipo semola rimacinata

50 g di farina integrale

210 g di acqua fredda

Impasto

2,5 g di malto diastatico

10 g di strutto

18 g di sale

Preparazione

Preimpastopre-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.

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 e l'idrolisi.

Aggiungete i 2,5 g di malto diastatico, i 10 g di strutto e i 18 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.

Posizionare sulla pala infarinata e vaporizzare con acqua, spolverare di semi di sesamo e incidere con una lametta. Infornare a 250°C con vapore per 10 minuti, poi abbassare a 200 °C per altri 20 minuti, infine a 180°C in fessura.