



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE003275 - Ricetta di tradizione

Registrata in data 31 Mar 2020 alle ore 12:52

da PINA PANTALEO

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

Il pane a casa mia

Fare il pane a casa ci riporta ai valori della tradizione, fa sentire il calore di casa e ci conforta in questo momento di grande difficoltà. E poi l'odore del pane appena sfornato è già una festa!

Tempo di preparazione: 5 ore

Ingredienti per 4 persone

500 g Farina 00 Mulino Caputo (Molino Caputo)

Caputo classica

3 g Lievito di birra liofilizzato (Mastrofornaio)

400 g Acqua

1 cucchiaino Miele

1 cucchiaino Sale fino

Strumenti di cottura

Forno elettrico statico

Preparazione

Sciogliere 3 g di lievito di birra liofilizzato in due dita d'acqua e aggiungere 2 cucchiaini di farina e un cucchiaino di miele e mescolare. Far riposare un quarto d'ora.

In una ciotola capiente mettere 1/2 kg di farina e aggiungere 400 g di acqua a temperatura ambiente (la % di acqua sempre 80 %) e il composto di lievito e 1 cucchiaino da tè di sale. Mescolare con una spatola fino all'assorbimento della farina e poi coprire la ciotola con pellicola e mettere in forno chiuso per 1 ora.

Poi fare le pieghe all'impasto un paio di volte (cioè tirare uno alla volta i 4 lati dell'impasto verso il centro).

Rimettete a lievitare come prima. Dopo un'ora stesso procedimento e poi mettere l'impasto su superficie spolverata di farina e formare una pagnotta ripiegando sotto i lati dell'impasto. Prendere una casseruola a bordo alti che va in forno (no alluminio) e rivestire con carta da forno. Mettere dentro la pagnotta facendo tagli di decorazione e poi coprire con un tovagliolo di stoffa umido, mettendo a lievitare in forno per un'altra oretta con luce accesa. Riscaldare il forno a massima temperatura. Coprire la casseruola con un coperchio (io utilizzo uno di quelli di vetro a campana (ricoprendo sia i manici che il pomello con carta stagnola per non farli bruciare). Mettere nella parte bassa del forno e cuocere per 25 minuti. Poi togliere il coperchio e far cuocere per ulteriori 20 minuti (il pane deve essere ben colorato). Sfnare e far raffreddare su una graticola per far uscire l'umidità.

La ricetta ha partecipato a:

#ilbuonodistareacasa