



Ricetta N. RE001145

Registrata in data 13 Mar 2017 alle ore 11:33

da DARIO NUTI

Pagnotta alla curcuma e semi di lino

Pagnotta alla curcuma e semi di lino è la ricetta che come pasticcere dello chef Francesco Aprea, del Ristorante Imago di Roma, presento 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: 30 minuti

Ingredienti per 2 persone

Ingredienti per 12 pagnotte da 150 g Biga

250 g di Farina "Cuoco" Caputo

125 g di Farina "00 Classica" Caputo

190 g di Acqua

4 g di Lievito di birra

Impasto

350 g di Farina "Cuoco" Caputo

350 g di "Farina 1" Caputo

425 g di Acqua

15 g Curcuma in polvere

8 g di Lievito di birra

60 g di Olio E.V.O.

20 g di Miele

22 g di Sale Fino

Preparazione

Biga

La sera precedente alla preparazione, impastare i 4 ingredienti fino ad ottenere un composto liscio ed omogeneo, poi incidere a croce e mettere a riposare in una bowl coperta con pellicola per 12 ore ad una temperatura di circa 15°C.

Impasto

L'indomani unire in impastatrice con gancio la biga, la farina Cuoco, La farina 1, la curcuma, l'acqua nella quale è stato sciolto il lievito, dopodiché continuando ad impastare, aggiungere il miele e l'olio E.V.O.

Lavorare il tutto per circa 10 minuti, fino a che non si sarà formata la maglia glutinica, quindi aggiungere il sale fino e finire di impastare per 3 minuti.

Togliere l' impasto e far riposare coperto con pellicola per circa 1 ora, poi stendere, pezzare 12 pagnotte da 150 g ciascuna; pirlare i pani, dopodiché spennellare la parte inferiore con albume e appoggiare sui semi di lino in modo che vi si attacchino, quindi porre le forme su di un vassoio di legno cosparso di farina di semola rimacinata mantenendo la parte cosparsa di semi a contatto con il legno; coprire con un panno in cotone e far lievitare.

Trasferire e girare le pagnotte su teglie cosparse di farina di semola, incidere a croce ed infornare ad una temperatura di 220 °C per 10 minuti a valvola chiusa, poi abbassare la temperatura a 180 °C, aprire la valvola di sfiato e continuare a cuocere per altri 15 minuti .

Sfornare le pagnotte e farle raffreddare su griglia.