



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001091

Registrata in data 22 Feb 2017 alle ore 13:24

da LUIGI SALOMONE

Pagnotta bianca stabiese

La Pagnotta bianca stabiese è la ricetta che ho preparato con Alessio Iodice, chef di Piazzetta Milù, Castellammare di Stabia, per la 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 4 persone

Per una pagnotta da 500 g

Polish
30 g di acqua
30 g di farina
0,3 g di lievito compresso
(impastare e far maturare per 4 ore)

Impasto
130 g di manitoba tipo "Oro" Mulino Caputo
140 g di farina tipo "Cuoco" Mulino Caputo
180 g di acqua acidula dalle fonti stabiesi
50 g di lievito madre rinfrescato 3 volte
8 g di sale
1 g di malto
20 g di farina tipo 1 Mulino Caputo
10 g di crusca di grano
2 g di zucchero
Idratazione 72%
Tempo di maturazione 20 ore circa.

Preparazione

Impastare leggermente polish, lievito madre e zuccheri. Aggiungere le farine, fermare l'impasto per 20 minuti in autolisi, poi continuare l'impasto medio lungo per la formazione della maglia glutinica, con una temperatura finale di 27 °C. Mettere l'impasto finito in una boule coperta e far lievitare per 5 ore. Ogni ora fare delle pieghe a 4 al pane per donargli elasticità e incorporare aria.

Alla fine delle 4 ore fare 2 pieghe a 4 alla pagnotta in modo da dargli struttura, metterla in frigo in uno straccio con la semola e lasciarla maturare per 8 ore.

Dopo il frigo, capovolgere la pagnotta su una placca da forno, attendere 2 ore in modo che ritorni a temperatura ambiente, fare una croce sottilissima sopra e infornare a 240°C per 12 minuti (valvola chiusa) poi a 200°C per 20 minuti (valvola aperta) per la formazione della crosta.