



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.