



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001127

Registrata in data 01 Mar 2017 alle ore 10:17

da SAVERIO PICCOLO

Pagnotta naturale

Pagnotta Naturale è la ricetta che Saverio Piccolo, Sous Chef di Luigi Taglienti del Ristorante Lume di Milano, presenta 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 10 persone

Per 10 pagnotte

1 kg di farina bianca

600 g di manitoba

800 g di farina integrale

200 g di lievito madre rinfrescato

3 l di acqua

85 g di sale

10 g di malto

Preparazione

Aggiungere le farine ed il lievito madre in una planetaria con il gancio, iniziare ad impastare aggiungendo l'acqua un po' per volta fino ad ottenere un impasto liscio.

Quando l'impasto risulterà liscio aggiungere il sale e il malto e lasciare impastare ancora per qualche minuto.

Adagiare l'impasto in un contenitore e lasciare riposare per una notte in frigo.

Il mattino seguente far lievitare il pane a temperatura per 10 ore.

Quando sarà raddoppiato di volume, spezzare il pane in pagnotte da 1 kg e infornare in forno preriscaldato a 250 °C per 5 minuti, poi abbassare la temperatura a 180 °C per 30 minuti.

Servire il pane ancora tiepido.