



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001161

Registrata in data 20 Mar 2017 alle ore 10:49

da ERRICO RECANATI

Pane bianco di Recanati

Pane Bianco di Recanati è la ricetta che come chef del Ristorante Andreina, 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: 45 minuti

Ingredienti per 1 persona

Biga al sale:

1 kg manitoba Caputo

400 g lievito madre

10 g sale

500 g acqua

Mettere la Manitoba nella planetaria e incorporarvi il cuore di lievito madre, aggiungere acqua fino ad ottenere una forte maglia glutinnica.

Mettere sale e impastare per pochi minuti; lasciar maturare 10/14 ore.

Pane:

-400 gr Manitoba caputo

-400 gr farina 00 caputo

-200 gr miscela di farina integrale

-400 gr di lievito madre

-20 gr sale

-60 gr olio di tenera ascolana Spalia'

-50 gr di anice verde di castignano

Preparazione

Per la biga: mettere la Manitoba nella planetaria e incorporarvi il cuore di lievito madre, aggiungere acqua fino ad ottenere una forte maglia glutinnica. Mettere sale e impastare per pochi minuti; lasciar maturare 10/14 ore.

Tutte le farine con acqua vanno in planetaria fino ad ottenere un impasto glutinico, si aggiunge POI il sale e per ultimo l'olio che deve essere assorbito lentamente dall'impasto è per ultimi si aggiungono i semi di anice di Castignano alzando la velocità della planetaria.

Trasferire l'impasto in un recipiente e fare lievitare per circa 2 ore.

Realizzare pezzature di pane da 500 g. Lasciare puntare sopra ad un tavolo coperto e metterlo poi in appositi cestini dove riposerà per almeno 3 ore.

Cuocere a 220° con 20% di umidità per i primi 9 minuti. Portare il forno a 190° senza umidità per 32 minuti.