



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001094

Registrata in data 24 Feb 2017 alle ore 12:45

da MAICOL VITELLOZZI

Pane di campagna

Il pane di campagna è prodotto con materie prime semplici da utilizzare ma di ottima qualità, nel rispetto del metodo utilizzato, delle tempistiche e temperature di elaborazione. Un prodotto che ha una lunga durata, perchè fatto "come una volta" grazie anche alla lunga lievitazione naturale.

Tempo di preparazione: 30 ore

Ingredienti per 8 persone

460 g acqua
420 g farina 00
50 g farina segale integrale
50 g farina di farro monococco tipo 1
11 g sale
160 g lievito di madre

Temperatura finale dell'impasto 24-25°

Tempo totale lievitazione 24 ore.

Preparazione

Impastare le farine con il lievito madre e l'acqua per circa 3/4 minuti in prima velocità con impastatrice a braccia tuffanti. Lasciare reidratare l'impasto per circa 30 minuti. (Temperatura autolisi 25/26°C).

Successivamente, aggiungere il sale e impastare fino ad ottenere una giusta elasticità e struttura dell'impasto. Togliere l'impasto (Temperatura finale dell'impasto 24/26°C) e metterlo in un contenitore coperto e lasciarlo fermentare in massa a una temperatura al cuore di 24/26 °C.

A ogni ora, a partire da fine impasto, ripiegare su se stesso l'impasto, in modo tale che al termine delle tre ore di fermentazione, presenti 2 pieghe.

In seguito, mettere l'impasto sul tavolo, piegarlo e disporlo nel banneton precedentemente infarinato. Lasciare lievitare un' ora circa a temperatura di 26-28°C, poi per ventiquattro ore a temperatura costante di 5°C.

Trascorse le 24 ore di lievitazione, infornare il pane a 250°C in forno statico con umidità iniziale e valvola chiusa.

Abbassare la temperatura a 220°C per 40 minuti, aprire la valvola e continuare la cottura per altri 20 minuti. Sforare e lasciare raffreddare la pagnotta sopra una griglia.