



Ricetta N. RE001102

Registrata in data 27 Feb 2017 alle ore 11:01

da LUCA ABBRUZZINO

## Pane di semola alla calabrese

Il Pane di Semola alla Calabrese è la ricetta che Luca Abbruzzino, chef del Ristorante Abbruzzino Alta Cucina, Località Santo Janni (CZ), 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: 50 minuti

### Ingredienti per 10 persone

Per 4 pani da 500g.

Per il gel di semola

50 g di semola

150 g di acqua

Per l'impasto finale

600 g di semola

400 g di farina di tipo 1

180 g di patate

200 g di gel di semola

150 g di lievito madre

650 g di acqua 650

25 g di sale

### Preparazione

Cuocere sul fuoco il gel di semola e lasciare raffreddare. Aggiungere le farine, le patate e 500 g di acqua e fare un impasto, dopodiché lasciare riposare per almeno 20 minuti.

Aggiungere a questo impasto il lievito madre e la restante acqua, avendo cura di aggiungerla a filo, ma soprattutto che sia fredda; aggiungere, infine, il sale.

Lasciare maturare l'impasto per almeno 10 ore a 18°C circa, formare le pagnotte e lasciare lievitare per almeno altre 3 ore a temperatura ambiente.

Informare a 250°C per cinque minuti, con 90% di umidità e con la valvola chiusa, poi a 240°C a secco per 5 minuti sempre con valvola chiusa.

Infine aprire la valvola e lasciare cuocere per 40 minuti a 160°C.

Per quanto riguarda il tempo di preparazione da quando si inizia a fare l'impasto ci vogliono 15/20 ore dipende dal tempo di lievitazione.