



PANE DI SEMOLA CON PASTA MADRE

Ingredienti

600 gr. di semola rimacinata
125 gr. di pasta madre rinfrescata
220 gr. di acqua (1° dose)
180 gr. di acqua (2° dose)
1 cucchiaino di malto d'orzo
13 gr di sale

Procedimento

Rinfrescare il lievito madre e, mentre, la pasta triplica il volume, impastare in modo grossolano tutta la semola con la dose di acqua numero 1.

Coprire con un canovaccio l'impasto e lasciarlo in *autolisi*, per circa 3 ore (il tempo di reazione del rinfresco della pasta madre).

Trascorso il tempo aggiungere il resto degli ingredienti, ovvero, il lievito, l'acqua della dose 2, il malto, quando l'impasto sarà abbastanza compatto, il sale.

Lavorare l'impasto fino ad *incordatura*. La massa dovrà essere liscia, elastica ed omogenea.

Fare una palla e metterla a lievitare in una ciotola unta di olio e coperta con pellicola.

Lasciar lievitare per 12 ore a temperatura ambiente.

Dopo la prima lievitazione, ribaltare delicatamente la pasta su un piano ben infarinato, sgonfiarlo delicatamente con le mani ed allargarlo.

Formare un filone e lasciarlo lievitare nuovamente per 3 ore circa.

Trasferirlo su una pietra refrattaria o su teglia e praticare dei tagli sulla superficie.

Cuocere a 250° per circa 15 minuti, porre una ciotola di acqua sul fondo del forno; abbassare la temperatura del forno a 200° e cuocere per 25', trascorso questo tempo girare il pane e cuocere ancora a forno semichiuso per 10 minuti ancora. Far raffreddare il pane su una gratella.