



PANCARRE'

Ingredienti

Per 1 stampo da plumcake da 1 litro

400 gr di farina "0"
150 gr di pasta madre (attiva)
125 gr di tang zhong starter
170 gr di latte tiepido
40 gr di zucchero
30 gr di burro
1 cucchiaino di sale

Tang Zhong starter

50 gr di farina "0"
250 gr di acqua

Procedimento

Preparate il tang zhong starter miscelando, in un pentolino, l'acqua e la farina con una frusta.

Portate sul fuoco e continuate a mescolare fino al raggiungimento di 65°C,

dopodiché spegnete, coprite a contatto con la pellicola e lasciate raffreddare. Si conserva in frigorifero per 3 giorni al massimo.

La sera prima, rinfrescate la pasta madre, in modo che si riattivi.

L'indomani prendetene 150 gr e mettetela in una terrina capiente. Aggiungete il latte tiepido e con una forchetta sciogliete bene il lievito fino a che sia tutto liquido e senza grumi.

Aggiungete lo zucchero e il thang zhong starter e mescolate; aggiungete la farina e mescolate fino a che tutto il liquido sia assorbito dalla farina.

A questo punto passate tutto sulla spianatoia e lavorate l'impasto energicamente sulla spianatoia per permetterne l'incordatura, continuate per una decina di minuti. Aggiungete il burro a temperatura ambiente e continuate a lavorare fino a che sia assorbito tutto dall'impasto, che risulterà liscio ed omogeneo.

Formate una palla e fate un taglio a croce, coprite con un canovaccio umido e lasciate lievitare per 3 ore lontano da correnti d'aria.

Dopo sgonfiate l'impasto in modo da ottenere un rettangolo e procedete con la piegatura.

Piegate uno sull'altro i due lati, destro e sinistro, per un terzo del rettangolo complessivo, girate di 90° e ripetete l'operazione.

Ricoprite con il canovaccio e lasciate riposare per 1 ora.

Prendete l'impasto e formate un filone lungo che attorciglierete su se stesso.

Posizionate il filone nello stampo da plumcake imburrato, coprite e lasciate riposare per altre 4-5 ore.

Spennellate la superficie del pane con del latte e infornate a forno preriscaldato per 30 minuti a 180°.

Sfornate e lasciate raffreddare su una griglia.