



PANE DI SEMOLA

Ingredienti

500 gr. di “Semole d’autore per pane” Selezione Casillo
325 gr. di acqua
5 gr. di malto in polvere o malto in pasta o miele
7 gr. di lievito di birra fresco
15 gr. di sale fino

Procedimento

IMPASTO E PUNTATURA

Inserire nell’impastatrice la semola e metà dell’acqua prevista dalla ricetta. Impastare grossolanamente e lasciare riposare per 30 min affinché avvenga l’autolisi.

Trascorsi i 30 minuti aggiungere il lievito di birra, il malto e impastare aggiungendo la restante acqua poco per volta inserendo il sale con l’ultima dose di acqua. Impastare fino ad ottenere un impasto ben incordato ed omogeneo.

Arrotondare l’impasto e porlo in una ciotola unta di olio perché possa lievitare per circa un’ora in luogo caldo e umido. (E’ possibile porre l’impasto in ciotola coperta

da pellicola nel forno con la lucina accesa)

PROCEDIMENTO FINALE

Rovesciare l'impasto sulla madia o sul banco di lavoro infarinato. Dividere in pezzi del peso desiderato (generalmente le pezzature vanno da 500g in su), formare le pagnotta portando le estremità al centro per poi arrotondare e porre a lievitare direttamente sulla leccarda del forno con della carta da forno infarinata.

In alternativa porre nei tipici cestini da lievitazione con la chiusura rivolta verso il basso.

Lasciar lievitare fino all'ulteriore raddoppio per circa 2 ore dopodiché capovolgere sulla leccarda con carta da forno spolverizzata e infornare con leggero vapore a 230°C. Dopo 10 minuti abbassare la temperatura del forno a 200°C.

Dopo circa 20 minuti aprire lo sportello del forno interponendovi un cucchiaino in maniera da far fuoriuscire i vapori di cottura e permettere l'asciugatura delle pagnotte.

I tempi di cottura vanno da 30/40 minuti per pezzature da 500g, a 60/70 minuti per pezzature da 1 kg.