



Profumo di Pane

750 gr di FARINA BIANCA DI GRANO DURO

20 gr LARDO o altro grasso

20 gr di sale (2 cucchiaini)

10 gr di zucchero

420 gr di acqua tiepida

15 gr di lievito con aggiunta di 1 cucchiaino di zucchero

Il grasso va aggiunto per ultimo.

Mescolati gli ingredienti l'impasto va lavorato su una superficie spolverata di farina. Va lavorato a lungo schiacciandolo e stirandolo.

Riporre l'impasto a lievitare in un recipiente coperto ad una temperatura intorno ai 20°-25° fino a che raddoppia di volume.

Toglierlo dal recipiente. Picchiettarlo gentilmente con pugno riportandolo alle dimensioni iniziali. Lavorarlo ancora per alcuni minuti.

Porre nella teglia e lasciare ancora lievitare fino a che raddoppi volume.

Introdurre in forno preriscaldato a 250°. Cuocere per 25 minuti. Picchiettarlo la crosta deve suonare vuota.

Contiene più proteine nei granuli d'amido così viene favorita la produzione di glutine

Non aggiungere troppo perché impedirebbe l'idratazione delle proteine dell'amido e quindi la formazione di glutine

Modifica e controlla

l'azione del lievito

Ulteriore alimento per il lievito che lo decompone producendo CO2 che forma le bolle della lievitazione

Se fosse fredda i granuli d'amido diverrebbero appiccicosi e non permetterebbero ulteriore ingresso dell'acqua e diminuirebbero la formazione di glutine

Da mescolare con l'acqua tiepida e quando inizia la fermentazione (visibile dalla formazione di bollicine) da aggiungere alla farina

Per formare il glutine che renderà l'impasto meno appiccicoso ed elastico per reggere la formazione delle bolle e mantenerle, senza che sfuggano durante la cottura

Temperatura ottimale affinché i microrganismi del lievito si accrescano e metabolizzino lo zucchero

Per ottenere bolle più numerose e più piccole così da avere consistenza finale più fine e leggera

Indice di leggerezza e dimostrazione che le bolle formate sono restate ben racchiuse nelle pareti di glutine