

Pagnottelle veloci, senza impasto (tecnica *no-knead*)

Il pane riesce sempre a meraviglia!

Non resta che, cominciando come sempre dagli ingredienti, iniziare a cucinare!

Ingredienti per 3 o 2 pagnottelle:

	pezzi	3	2
farina 00 (Typ 405)	g.	400	200
semola rimacinata	g.	100	50
acqua	ml.	400	200
lievito di birra	g.	12	6
sale	ct.	2	1
miele	ct.	1	½

Preparazione:

Sciogliere nell'acqua il lievito di birra e il miele e aspettare qualche minuto.

Versare in una ciotola per impastare le farine già mescolate al sale.

Fare una fontana e versarvi in mezzo l'acqua con il lievito e il miele.

Mescolare, meglio con un cucchiaino di legno, quanto basta a bagnare tutta la farina; non spaventarsi se l'impasto non avrà un aspetto molto invitante!

Spolverare tutto con una manciata di farina, coprire (io uso un sacco di plastica) e mettere a lievitare per un'ora e mezzo buona, al riparo da correnti d'aria (io tengo la ciotola nel forno spento).

Trascorso questo periodo e possibilmente aiutandosi con delle spatole (tarocchi) trasferire l'impasto, sempre brutto e appiccicoso a vedersi, sul bancone infarinato e dare delle pieghe.

Coprirlo con un canovaccio, aspettare una decina di minuti e dividerlo in tre parti (o due se si è usata metà degli ingredienti).

Sempre aiutandosi coi tarocchi, se possibile, dare nuovamente un giro di pieghe a ogni parte e formare poi delle pagnottelle allungate.

Infarinarle bene e passarle su di un foglio di carta forno coprendole con un canovaccio.

Lasciare riposare almeno mezz'ora e scaldare intanto il forno (statico) a 240°C.

Trascorso questo periodo, volendo, fare dei tagli sul pane, spruzzare acqua nel forno e far scivolare, con la carta forno, il pane nella parte più bassa del forno.

L'ideale sarebbe avere un piano in refrattaria o un testo da forno.

Spruzzare nuovamente d'acqua e lasciare cuocere per 10' minuti.

Abbassare la temperatura a 210°C e proseguire la cottura per minimo altri 20' minuti.

Il pane acquisterà un bel colore dorato e sarà pronto quando, picchiettandolo sulla parte inferiore, suonerà a vuoto.

Lasciare intiepidire su di una gratella e poi, Buon appetito!

SUGGERIMENTI E NOTE:

- Ho già passato la bozza di questa ricetta a diverse amiche: tutte mi hanno comunicato che il pane ha riscosso un grande successo! Una mi ha addirittura detto che oramai lo prepara quasi tutti i giorni (probabilmente non ha dietro casa una panettiera brava come la mia!).
- Il pane può essere arricchito con una cucchiainata di semi (girasole, zucca etc.) ben spezzettati.
- Si può sostituire un dieci per cento della farina con resti della macinatura del grano (*io qui li trovo al supermercato e danno veramente l'idea di un pane integrale!*).
- Queste quantità di ingredienti si adattano anche a una preparazione più tradizionale, quindi: dimezzare il lievito, impastare con il gancio, maturare l'impasto in frigo una notte etc. – Non dimenticare in questo caso di aggiungere alla farina un grammo di malto per panificazione per ogni etto di farina.