



LA CASA DEL LIEVITO
Corsi Online

Pagnotta pasquale romagnola con idrobiga



Fabio Franco

La Pagnotta Pasquale Romagnola

La Pagnotta Pasquale è un dolce tipico della tradizione romagnola, profondamente legato alla cultura contadina delle vallate dell'entroterra, in particolare nelle zone di Cesena, Mercato Saraceno e Sarsina. Nasce come pane dolce da preparare in occasione della Pasqua, quando ogni famiglia aspettava questo momento speciale per mettere le mani in pasta e dare vita a un impasto semplice ma ricco di significato. Ogni casa aveva la sua versione, con piccole variazioni, ma sempre con lo stesso spirito di condivisione.

L'impasto veniva preparato a partire da una base di pasta da pane già lievitata, alla quale si aggiungevano zucchero, farina, strutto, uova, liquore all'anice, scorza di limone e uvetta. Si usava anche un po' di lievito di birra, ma non mancava mai un pezzo di pasta madre o un impasto avanzato dai giorni precedenti, custodito apposta per questa preparazione. La lievitazione era lunga e naturale, favorita dal calore della casa. E dove non c'erano stufe o forni moderni, si ricorreva al famoso "prete": una struttura in legno che si infilava nel letto e che conteneva braci ardenti. Un'invenzione rustica che serviva per scaldare le coperte... ma anche per far lievitare al caldo l'impasto, coperto con amore da strofinacci e coperte pesanti.

Una volta ben cresciuta, la pagnotta veniva spennellata con uovo sbattuto, incisa in superficie con un taglio a croce e poi infornata fino a doratura. Era un dolce generoso, spesso pesante anche un chilo o più, con la classica forma a cupola che ne raccontava la lievitazione lenta e rispettosa dei tempi della natura.

La mattina di Pasqua, la pagnotta era protagonista della colazione, servita con uova sode benedette e salame. Quel contrasto tra dolce e salato era il modo più sincero e autentico di festeggiare la fine della Quaresima.

Oggi, la Pagnotta Pasquale è riconosciuta come Prodotto Agroalimentare Tradizionale dell'Emilia-Romagna. A Sarsina, ogni anno, le due domeniche prima di Pasqua si celebra con una sagra dedicata, dove è possibile assaggiare diverse versioni di questo dolce e respirare l'aria genuina delle tradizioni che resistono al tempo. È una di quelle ricette che parlano di casa, di mani infarinate, di profumi che riempiono la cucina e di gesti antichi che ancora oggi riescono a emozionare.

In questa dispensa vedremo una rivisitazione in chiave moderna di questo prodotto, che permette di ottenere una maggiore sofficità rispetto alla versione originale, utilizzando l'idrobiga e mantenendo intatto il legame con la tradizione.



L'Idrobiga

Premessa: cos'è un prefermento e perché utilizzarlo

Un prefermento è una miscela di farina, acqua e lievito preparata prima dell'impasto principale e lasciata fermentare per un certo periodo. Viene utilizzato nella panificazione per diversi motivi:

Sapore: Il prefermento sviluppa aromi complessi, migliorando il gusto e il profumo del prodotto.

Struttura: Aiuta a creare una migliore alveolatura (distribuzione delle bolle d'aria), una consistenza più soffice e una struttura leggera.

Conservazione: I prodotti fatti con prefermento si conservano più a lungo rispetto agli impasti diretti.

Le innovazioni nascono spesso dall'evoluzione di ciò che si è fatto fino a quel momento, allo scopo di semplificare, migliorare e creare qualcosa di nuovo e più efficiente o più semplice da gestire. Nel mio percorso di panificazione, ho notato che spesso è difficile replicare le condizioni ottimali per la maturazione di altri prefermenti esistenti, come una biga, una poolish o uno sponge. La biga e la poolish hanno parametri rigidi a livello di tempi e temperature, che non sono sempre facili da riprodurre, soprattutto in ambito casalingo. Il metodo sponge, invece, presenta idratazioni variabili, quantità di lievito variabili, tempi e temperature variabili, e presenza o meno di sale, complicando ulteriormente il processo se non si è in grado di capire come gestirlo.

Ho pensato all'**Idrobiga** per semplificare questi aspetti. La mia idea è stata quella di sviluppare un metodo che si adattasse facilmente a qualunque situazione ambientale, garantendo buoni risultati indipendentemente dalla temperatura ambiente, senza dover gestire troppe variabili. Con l'**Idrobiga**, puoi ottenere la qualità di una panificazione professionale senza attrezzature specifiche.

Cos'è l'Idrobiga?

L'**Idrobiga** è un prefermento che combina elementi delle tecniche tradizionali di biga, poolish e sponge, ma con una formula unica e precisa:

Farina: 1000g

Acqua: 750g

Lievito compresso: 10g

La farina deve essere forte, con un W compreso tra 300 e 400, a seconda del prodotto che vuoi realizzare. L'acqua dovrebbe avere una temperatura compresa tra i 18 e i 22°C.



Procedura di preparazione

- Sciogli il lievito compresso nell'acqua.
- Aggiungi tutta la farina in una volta.
- Mescola a mano con una spatola fino a bagnare completamente la farina; non è necessario che l'impasto sia liscio.
- Trasferisci l'**Idrobiga** in un contenitore graduato e lasciala a temperatura ambiente, qualunque essa sia, fino al raddoppio del volume.
- Al raddoppio del volume, metti l'**Idrobiga** in frigorifero a 4°C per 20-24 ore.

Varianti

L'**Idrobiga** può essere preparata anche con **latte, mosto d'uva fresco, uovo intero**, in base alla ricetta che vuoi realizzare.

Vantaggi dell'Idrobiga

Semplicità: Con un'idratazione precisa e un metodo di fermentazione semplice, l'**Idrobiga** è facile da preparare anche a casa.

Versatilità: Si adatta a diverse condizioni ambientali, eliminando le incertezze legate alla temperatura e ai tempi.

Qualità: Offre risultati che competono con i metodi tradizionali, migliorando il sapore, la consistenza, l'alveolatura e la conservazione del prodotto.

Adattamenti per l'uso professionale

Questo metodo garantisce buone prestazioni nella maggior parte delle situazioni. Tuttavia, soprattutto se gestito in quantità elevate, è meglio dividere l'**idrobiga** in masse più piccole, non più di 3 kg. Le masse grandi si raffreddano più lentamente e questo potrebbe portare il prefermento a esaurire più velocemente la sua forza fermentativa.

Confronto con altri prefermenti

Biga: La biga è tradizionalmente più asciutta e richiede condizioni specifiche di fermentazione che in alcuni casi possono essere difficili da replicare.

Poolish: La poolish ha un'alta idratazione ma può variare nelle quantità di lievito e nei tempi di fermentazione, rendendolo meno prevedibile.

Sponge: Lo sponge ha idratazioni variabili, quantità di lievito variabili, tempi e temperature variabili e presenza o meno di sale, aggiungendo ulteriori complessità.

L'**Idrobiga** è un metodo innovativo che semplifica il processo senza compromettere la qualità. Provalo e scopri come può trasformare la tua esperienza di panificazione!



Pagnotta pasquale con idrobiga

Ingredienti - quantità espresse in grammi	ricetta base	2 x 600g
24 ore prima prepara l'idrobiga con:		
farina W300 - W330	1000	290
uovo intero	500	145
latte intero UHT	415	120
lievito compresso (lievito di birra fresco)	10	3
impasto		
idrobiga	1925	558
farina W280 - W300	650	188
lievito compresso (lievito di birra fresco)	50	14
zucchero	200	58
miele	50	14
burro	330	96
semi di anice	50	14
sale	33	10
uvetta ammollata	600	174
liquore all'anice per uvetta	200	58
scorza di arancia grattugiata	25	7
scorza di limone grattugiata	25	7
totale impasto	4138	1198

Due giorni prima dell'impasto, prepara l'uvetta ammollandola in acqua calda per 10-15 minuti. Scolala e versaci sopra la dose prevista di liquore all'anice, mescola bene e lasciala coperta fino al giorno dell'impasto, rimescolandola di tanto in tanto.

24 ore prima dell'impasto, prepara l'Idrobiga con gli ingredienti indicati nella ricetta: sbatti con una frusta il latte e le uova, sciogli il lievito, aggiungi la farina e mescola tutto. Mettila in un contenitore graduato, lasciala raddoppiare a temperatura ambiente, poi riponila in frigorifero a 4°C, coperta. Usa un contenitore capiente, almeno quattro volte il volume iniziale, anche se solitamente l'Idrobiga non supera il triplo. Una volta in frigo, non preoccuparti se continua a crescere o collassa leggermente: è normale e non compromette il risultato.



Procedimento

L'Idrobiga, appena uscita dal frigo, è naturalmente fredda. Se la temperatura ambiente è alta, puoi sfruttare questo aspetto per mantenere la temperatura dell'impasto entro livelli accettabili, usandola direttamente appena tolta dal frigorifero. Se invece lavori in un ambiente più freddo, come in inverno, tirala fuori 20-30 minuti prima e stendila sul piano di lavoro per favorirne il riscaldamento. In questo modo eviterai che l'impasto finale risulti troppo freddo. La temperatura finale di questo impasto, dovrebbe essere di 24-25°C.

Inizia l'impasto mettendo in macchina l'Idrobiga, la farina, il lievito, i semi di anice, il miele, le scorze degli agrumi grattugiate e metà del burro. Quando l'impasto sarà ben incordato, inserisci il sale mescolato allo zucchero e il burro rimanente, in tre volte, aggiungendo ogni volta un terzo di ciascun ingrediente.

A impasto finito, aggiungi l'uvetta preparata due giorni prima, facendo girare la macchina al minimo, solo il tempo necessario per distribuirla uniformemente.

Trasferisci l'impasto in un contenitore oliato e lascialo lievitare fino a quando il suo volume non sarà aumentato di circa il 30%





Dividi l'impasto in pezzi da 550g e forma le pagnotte: allarga delicatamente la pasta e fai un giro completo di pieghe a tre, come mostrato nelle immagini precedenti. Disponile ben distanziate su una teglia rivestita con carta da forno. Con l'impasto rimanente, prepara una spia di lievitazione: pirla l'impasto e mettilo in un piccolo contenitore graduato. In questo modo, leggendo il volume iniziale, potrai capire quando l'impasto avrà raddoppiato il suo volume.

Una volta che l'impasto sarà raddoppiato, pratica un taglio a croce profondo circa 1 cm sulla superficie, metti qualche pezzetto di burro al centro e inforna in forno statico a 170°C o ventilato a 160°C per circa 35-40 minuti, con vapore nella fase iniziale, fino a quando la temperatura al cuore della pagnotta, raggiungerà i 93°C.

Appena infornate le pagnotte, prepara uno sciroppo con 60g di zucchero, 30g di acqua e qualche seme di anice a piacere. Portalo a ebollizione, togliilo dal fuoco e, subito prima di spennellare le pagnotte appena sfornate, aggiungi 30g di liquore all'anice. Lucida subito le pagnotte con lo sciroppo e mettile a raffreddare su una griglia.

Una volta completamente raffreddate (circa 3 ore), confezionalle negli appositi sacchetti, come quelli per panettoni. Questo prodotto tende a raffermarsi rapidamente, quindi è consigliabile consumarlo entro una settimana o congelarlo.

Tempo indicativo dall'impasto alla cottura: circa 3 ore (lievitazione a 30°C).





Questa pagnotta pasquale è un omaggio alla tradizione romagnola, reinterpretata in chiave moderna per valorizzarne al massimo la sofficità e la semplicità di lavorazione. Il suo profumo delicato, il gusto equilibrato tra dolcezza e aromaticità e la consistenza soffice ma strutturata la rendono un dolce perfetto non solo per la colazione di Pasqua, ma per ogni momento in cui vuoi portare in tavola qualcosa che sappia di casa.

La forma classica e il colore dorato le conferiscono un aspetto accogliente e genuino, capace di evocare ricordi e tradizioni, ma anche di conquistare chi non l'ha mai assaggiata. È un dolce che unisce, che si spezza e si condivide, e che grazie all'uso dell'Idrobiga acquista leggerezza, stabilità e un profilo aromatico più pulito e raffinato.

Questa versione è pensata per essere accessibile a tutti, con un impasto semplice da gestire e un risultato sempre soddisfacente. Che tu abbia già esperienza con i lievitati o che sia alle prime armi, ti darà modo di creare un prodotto autentico, buono e bello da vedere.

Spero che questa ricetta ti ispiri, e che la tua pagnotta pasquale possa portare gioia, profumo e calore nella tua cucina.

Buona Pasqua!



LA CASA DEL LIEVITO
Corsi Online

Fabio Franco - www.casadellievito.it - 348 2649364

Pagina 8