



La Casa del Lievito

Pane con segale e noci



Questo pane è caratterizzato da ingredienti insoliti come la segale, l'uovo, lo zucchero e l'olio che gli conferiscono un sapore ed una consistenza particolare, rendono meno legnosa la crosta e leggermente più filante la mollica.

Pane con segale e noci

Ingredienti	Ricetta base	2 x 750g	1 x 1200g
farina di segale integrale	150	95	76
farina W300	850	540	432
lievito madre	200	127	102
uovo intero	50	32	25
sale	20	13	10
zucchero	40	25	20
acqua - prima dose	580	369	295
acqua - seconda dose	170	108	86
olio	50	32	25
noci	250	159	127
totale impasto	2360	1500	1198

Quale lievito madre

Questa ricetta è calcolata per utilizzare un lievito madre semisolido, con idratazione del 75%. In alternativa puoi usare qualsiasi tipologia di lievito madre nella stessa quantità, le differenze sull'idratazione finale saranno minime e poco significative.

Procedimento:

Metti nell'impastatrice le farine e la prima dose di acqua, impasta il tempo minimo necessario a bagnare le farine e lascia riposare dai 30 ai 60 minuti (autolisi). A questo punto aggiungi l'uovo, il lievito madre e riprendi a impastare. Quando l'impasto sarà ben compattato e si sarà formato il glutine, aggiungi gradualmente la seconda dose di acqua, a metà della seconda dose di acqua aggiungi il sale, dopo un po' lo zucchero e gradualmente inserisci tutta l'acqua restante; per ultimo aggiungi l'olio e quando l'impasto sarà finito, inserisci le noci a bassa velocità, finché non saranno distribuite uniformemente.

Metti l'impasto in un contenitore graduato e unto, lascialo puntare finché non aumenterà di volume del 15/20%, indicativamente 4 ore a 28°.

Rovescia l'impasto sul piano infarinato con semola e fai un giro di pieghe a tre, poi rimettilo nel contenitore e attendi che il volume aumenti del 60% rispetto a quello iniziale.



Dividi l'impasto nella pezzatura desiderata, forma le pagnotte e mettile nei cestini per la lievitazione con la chiusura rivolta verso l'alto. Metti i cestini in frigorifero coperti con un cellophane; è importante che la temperatura del frigorifero non sia più alta di 4 o 5 gradi, altrimenti il giorno dopo troverai il pane troppo lievitato.

Rispetto al volume al momento della formatura, il pane non dovrà crescere molto durante la sosta in frigorifero. Considera che il volume a fine lievitazione dovrà essere circa il doppio del volume iniziale, quello che aveva appena impastato.

Se al mattino vedi che l'impasto non è ancora pronto, tienilo a temperatura ambiente finché non lo sarà, mentre se sarà pronto puoi infornarlo direttamente appena uscito dal frigo.

Riscalda il forno a 250 gradi, con la pietra refrattaria, la teglia, la piastra, oppure la pentola, a seconda di quella che vorrai utilizzare; se non userai la pentola metti un pentolino vuoto con manici in metallo sul fondo del forno.

Cottura in pentola nel forno casalingo:

Per la cottura in pentola consiglio pezzature da 750g. Preriscalda la pentola e il coperchio nel forno a 250 gradi in modalità statica per circa un'ora. Rovescia la pagnotta su un foglio di carta da forno, pratica i tagli e mettila nella pentola. Chiudi con il coperchio e mettila in forno a 250 gradi; puoi anche rovesciare la pagnotta direttamente nella pentola.

Dopo 20 minuti togli il pane dalla pentola, mettilo sulla griglia e abbassa il forno a 200°, dopo altri 20 minuti abbassa la temperatura a 180°, dopo altri 15 minuti abbassa a 160 gradi e metti lo sportello del forno a spiffero, dopo altri 10 minuti spegni il forno e lascia il pane dentro ad asciugarsi.

Cottura su pietra refrattaria, teglia o piastra nel forno casalingo:

Rovescia la pagnotta su una pala, pratica i tagli e infornala su pietra refrattaria, teglia o piastra preriscaldata a 250°, versa un dito di un bicchiere d'acqua nel pentolino rovente per creare vapore e chiudi immediatamente lo sportello del forno.

Dopo 20 minuti abbassa il forno a 200°, dopo altri 20 minuti abbassa a 180°, dopo altri 15 minuti abbassa a 160 gradi e metti lo sportello del forno a spiffero, dopo altri 10 minuti spegni il forno e lascia il pane dentro ad asciugarsi.