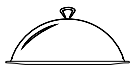


PANE DI SEMOLA ALLA MEDITERRANEA



Pani creativi



Totale peso a crudo: 4596 g



Shelf-life a -18°C: 2 mesi



Ingredienti

1300 g acqua fredda
550 g li.co.li.
3 g lievito di birra in polvere
45 g olio extravergine d'oliva
45 g zucchero semolato
50 g sale

Per la finitura

600 g pomodori secchi
3 g origano secco

Procedimento

Impastare la semola rimacinata con tre quarti della dose di acqua, il licoli maturo, il lievito di birra in polvere, lo zucchero e il sale. Una volta che la pasta si è incordata, aggiungere poco alla volta la rimanente acqua e completare con l'olio extravergine di oliva, i pomodori secchi tagliati a dadi e l'origano secco. Se si utilizza un'impastatrice a spirale, il tempo necessario per ottenere un impasto liscio e omogeneo sarà di 10 minuti circa. A fine lavorazione, riporre la pasta in frigorifero fino al giorno dopo (12 ore di frigorifero).

Il mattino seguente formare panetti da 500 grammi, arrotolarli su se stessi dando la forma rotonda, quindi porli a lievitare nei cestini infarinati. A fine lievitazione (circa 2 ore a 30°C con 80% di umidità), praticare le incisioni sulla superficie formando dei quadrati e infornare a 220°C, valvola chiusa, per circa 15 minuti, dando 5 secondi di vapore nella fase iniziale. Gli ultimi 5 minuti aprire la valvola.

