

Procedimento per il pane

Lasciare la pasta madre fuori dal frigo per un paio d'ore in modo da stemperarla e lavorarla a temperatura ambiente. Aggiungere acqua a 40° circa (da tenerci un dito senza scottarsi) e sciogliere delicatamente la pasta con una frusta o cucchiaino di legno. Poi aggiungere farina (meglio se di tipo 2 biologica) e girare sempre fino ad ottenere una pasta molto morbida tipo crema. Lasciare lievitare per 8/12 ore (solitamente uso tutta la notte). In genere utilizzo un contenitore al quale metto un coperchio e lo avvolgo in una coperta di pile o lana per evitare sbalzi termici. Adesso faccio il primo impasto che consiste nell'aggiungere un pochino di farina per far diventare l'impasto più consistente tipo crema abbastanza densa, non aggiungo acqua in questo passaggio e lascio riposare altre 2 ore. Passate, inizio a lavorarla e faccio il mio bell' impasto utilizzando varie farine adatte alla panificazione (evitando le tipo 00) mettendo un cucchiaino di malto e lavoro la massa con energia (10-20 minuti ca) aggiungendo farina fino alla giusta consistenza, ne tolgo un pezzetto per la prossima volta (la madre), se si vuole è ora del sale e semini se piacciono, faccio le forme di pane e le metto ancora a lievitare per 1o2 ore circa, poi inforno le belle pagnottelle.. la pasta madre che ho messo via la ripongo in frigo per utilizzarla almeno una volta alla settimana se si vuole mantenere una buona levitazione e una bassa acidità nel pane.

PS: FONDAMENTALE è non scoraggiarsi se non si fa centro subito le farine non sono tutte uguali, i tempi variano secondo il clima e i forni sono uno diverso dall'altro sicuramente è migliore il vostro peggior pane di una sterile pagnotta industriale!