

Pane alla farina di enkir con pasta madre!



 Per 2 pagnotte da 550-600g.

Ingredienti

200 g di pasta madre (attiva)
400 g di farina di enkir
200 g di farina di frumento "0"
400 g di acqua
15 g di sale
1 cucchiaino di malto di riso

Procedimento

La sera prima, fare il rinfresco alla pasta madre. L'indomani metterla in una terrina capiente, aggiungere l'acqua tiepida e il malto di riso, con una forchetta sciogliere bene il lievito fino a che sia tutto liquido, quindi aggiungere le farine, il sale e mescolare. Passare tutto sulla spianatoia e impastare. Passare tutto sulla spianatoia e impastare energicamente per una quindicina di minuti. Formare una palla, coprire con un canovaccio umido o con pellicola trasparente e lasciare lievitare per 2 ore lontano da correnti d'aria, dopodiché sgonfiare l'impasto in modo da ottenere un rettangolo e procedere con la piegatura. Piegare uno sull'altro i due lati, destro e sinistro, per un terzo del rettangolo complessivo, girare di 90° e ripetere l'operazione, ricoprire e lasciare riposare per 1 ora e quindi procedere con un'altra serie di pieghe e lasciare riposare per mezz'ora. Prendere l'impasto, spezzarlo in due parti e formare delle pagnotte, mettere a lievitare in 2 cestini di vimini rivestiti con un canovacci infarinati, coprire con pellicola trasparente e lasciare lievitare fino al raddoppio (4-5 ore). Capovolgere le pagnotte su una teglia rivestita di carta da forno, oppure sulla pala per infornare se si cuoce su pietra refrattaria, dopodiché incidere le pagnotte. Cuocere con vapore nel forno preriscaldato a 200°C per circa 30-35 minuti. Sfornare e lasciare raffreddare completamente su una griglia prima di servire.