

Pane alle Noci & Mele



 Per 1 filone da 1,100 Kg.

Ingredienti

150 g di pasta madre (attiva)
400 g di farina di frumento "0"
200 g di latte
60 g di burro
25 g di zucchero
35 g di miele
5 g di sale
100 g di noci tritate
150 g di mela a pezzetti

Procedimento

La sera prima, fare il rinfresco alla pasta madre. L'indomani metterla in una terrina capiente, aggiungere il latte tiepido, con una forchetta sciogliere bene il lievito fino a che sia tutto liquido, quindi aggiungere il miele, la farina, lo zucchero, il sale e mescolare. Aggiungere il burro ammorbidito a temperatura ambiente e impastare un po', una volta assorbito il burro aggiungere le noci tritate e la mela tagliata a piccoli cubetti. 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 e formare un filone, mettere a lievitare in uno stampo da plumcake imburrito, coprire con pellicola trasparente e lasciare lievitare fino a quando raggiunge il bordo dello stampo (4-5 ore). Cuocere nel forno preriscaldato a 190°C per circa 35-40 minuti. Sfornare e lasciare raffreddare completamente su una griglia prima di servire.