

Pane bianco



 **Per 1 filone da 1,100 Kg**

Ingredienti

200 gr di pasta madre (attiva)
600 gr di farina "0"
350 gr di acqua
1 cucchiaino di miele
1 cucchiaino di sale

Procedimento

La sera prima, fare il rinfresco alla pasta madre, in modo che si riattivi. L'indomani prendere 200 gr di pasta madre e mettere in una terrina capiente, aggiungere 350 gr di acqua tiepida, un cucchiaino di miele e con una forchetta sciogliere bene il lievito fino a che sia tutto liquido e senza grumi. Aggiungere la farina, un cucchiaino di sale. Cominciate a mescolare sempre con la forchetta fino a quando la farina non avrà assorbito tutta l'acqua, a questo punto passare tutto sulla spianatoia e cominciare a lavorare l'impasto con le nocche delle mani o con i pollici, dopo un pò sbattere l'impasto energicamente sulla spianatoia (così facendo si allunga e diventa elastico), tenendolo sempre in una o in tutte e due le mani e ripiegandolo, dopo averlo sbattuto, su se stesso, girare di 90° e ripetere l'operazione fino a quando l'impasto sarà liscio (ci vogliono circa 15-20 minuti). Formare una palla e fare un taglio a croce, coprire con un canovaccio umido e lasciare lievitare per 3 ore lontano da correnti d'aria. Trascorse le tre ore, sgonfiare l'impasto schiacciandolo un pò in modo da avere più o meno un rettangolo, a questo punto 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 con il canovaccio e lasciare riposare per 1 ora.

Riprendere l'impasto e dargli la forma di un filone, fare un taglio nel senso verticale, adagiare su una teglia rivestita di carta da forno, ricoprire nuovamente con il canovaccio e lasciare lievitare per altre 3-4 ore. Riscaldare il forno ad una temperatura di 250°, mettervi dentro un pentolino con dell'acqua e infornare il pane. Cuocere per 20 minuti a 250°, poi abbassare il forno a 200° e continuare la cottura per per altri 25 - 30 minuti. Sfnare e lasciare raffreddare su una griglia.

PAPPA-REALE.NET 
