

## Pane semidolce con 65°C Tang Zhong Starter



🍷 Per un stampo da plumcake da 1 litro

### Ingredienti

400 gr di farina "0" | 150 gr di pasta madre (attiva) | 125 gr di tang zhong starter | 170 gr di latte tiepido | 40 gr di zucchero | 30 gr di burro | 1 cucchiaino di sale

### Tang Zhong starter

50 gr di farina "0" | 250 gr di acqua

PAPPA-REALE.NET 

### **Procedimento**

Preparare il tang zhong starter miscelando, in un pentolino, l'acqua e la farina con una frusta. Portare sul fuoco e continuare a mescolare fino al raggiungimento di 65°C, dopodiché spegnere, coprire a contatto con la pellicola e lasciare raffreddare. Se non si usa il termometro vi accorgete che è pronto quando comincia a fare le bolle e quando il composto avrà assunto un colore traslucido. Si conserva in frigorifero per 3 giorni al massimo.

La sera prima, fare il rinfresco alla pasta madre, in modo che si riattivi. L'indomani prenderne 150 gr e metterla in una terrina capiente, aggiungere il latte tiepido, con una forchetta sciogliere bene il lievito fino a che sia tutto liquido e senza grumi. Aggiungere lo zucchero e il tang zhong starter e mescolare, aggiungere la farina e mescolare fino a che tutto il liquido sia assorbito dalla farina. A questo punto passare tutto sulla spianatoia e lavorare l'impasto energicamente sulla spianatoia per permetterne l'incordatura, continuare per una decina di minuti. Aggiungere il burro a temperatura ambiente e continuare a lavorare fino a che sia assorbito tutto dall'impasto, che risulterà liscio ed omogeneo. 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, 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 con il canovaccio e lasciare riposare per 1 ora. Prendere l'impasto e formare un filone da cui ricavare 5 palline che andrete a dargli la forma di un filoncino largo quanto il lato corto di uno stampo da plumcake. Posizionate i filoncini in orizzontale nello stampo da plumcake imburato, coprire e lasciare riposare per altre 4-5 ore. Spennellare la superficie del pane con del latte e infornare a forno preriscaldato per 30 minuti a 180°. Sfnare e lasciare raffreddare su una griglia. Particolarmente indicato per la preparazione di sandwich, ottimo anche a colazione.