Le ricette di Maurizio Tarassi

www.formatoA5.it

Pane casereccio

Ingredienti	Unità di misura	oggi
Farina manitoba	**gr.**	***150***
Farina 00	**gr.**	**350**
Acqua	**gr.**	**350**
Lievito di birra fresco	**gr.**	**6,25 (un quarto del classico panetto)**
Sale fino	**gr.**	**8**
Zucchero	**gr.**	**3**

Sciogliere il lievito di birra nell'acqua a temperatura ambiente
Versare le farine in una ciotola (o nella planetaria con il gancio)
Aggiungere lo zucchero
Iniziare a mescolare
Piano piano aggiungere metà acqua e impastare
Aggiungere il sale
Continuare a impastare
Piano piano aggiungere la restante acqua
Aggiunta tutta l'acqua continuare ad impastare per 10 minuti (a mano), 5 muniti nella planetaria.
Trasferire l'impasto sul piano di lavoro leggermente infarinato
Lasciare riposare l'impasto per 10 minuti senza coprire

Senza lavorarlo, allargare l’impasto a forma quadrata
Ripiegare i 4 angoli verso il centro
Girare l’impasto e creare una sfera
Metterlo in una ciotola capiente infarinata
Coprirla con pellicola
Lasciare lievitare l’impasto per 2 ore a temperatura ambiente

Trasferire l’impasto sul piano di lavoro leggermente infarinato
Senza lavorarlo, allargare l’impasto a forma quadrata
Ripiegare i 4 angoli verso il centro
Girare l’impasto e creare una sfera
Metterlo sulla leccarda leggermente infarinata
Coprirlo con un panno inumidito
Lasciare lievitare l’impasto ancora per 1 ora a temperatura ambiente

Caldare il forno a 250 gradi
Fare delle incisioni decorative (un taglio, una croce, una stella) con un coltellino

raggiunta la temperatura del forno
Mmettere una piccola ciotola con dell’acqua sul fondo
Infornare la leccarda sul ripiano centrale
Cucinare per 20 minuti

Abbassare la temperatura a 180 gradi
Togliere la ciotola
Mettere una posata di legno od una presina per tenere lievemente aperto lo sportello del forno
Cucinare per 35 minuti

Sfornare
Lasciare intiepidire
Consumare e/o conservare nel modo classico