

PANE FRESCO FATTO IN CASA

Il profumo del **pane fresco fatto in casa** riporta alla mente l'importanza delle cose semplici: il calore della famiglia, una bella tavola imbandita, la condivisione. La virtù della pazienza, l'attesa nell'amore sono gli insegnamenti del lungo processo di lievitazione del pane, l'alimento più semplice e genuino.

Se possiedi il Bimby TM31 sai che una delle cose più facili da fare è l'impasto. Se, invece, non ce l'hai, ma vuoi provare la mia ricetta, ti spiegherò il procedimento tradizionale.

Ingredienti:

Per la biga:

- 100 grammi di farina tipo 0
- 3 grammi di lievito di birra fresco
- 70 grammi di acqua a temperatura ambiente
- 10 grammi di olio d'oliva

(lievitazione della biga 24 ore)

Per l'impasto:

- 350 grammi di acqua tiepida
- 20 grammi di lievito di birra fresco
- 1 cucchiaino di zucchero semolato
- 1 dose di biga
- 500 grammi di semola di grano duro
- 1 cucchiaino di sale
- 10 grammi di olio extravergine di oliva
- Semola di grano duro q.b. per spolverizzare

Preparazione della biga con Bimby TM31:

_ Nel boccale versare la farina, il lievito e l'acqua, impastare: 20 sec. Vel. 4

_ Togliere il piccolo impasto, spennellarlo con l'olio di oliva, riporlo in una ciotola di ceramica. Coprire con pellicola trasparente e lasciare lievitare per 24 ore in un posto ben caldo.

Preparazione della biga senza Bimby TM31:

_ Versare in una ciotola di ceramica la farina, il lievito e l'acqua. Amalgamare il tutto energicamente con una forchetta di legno per 5 minuti.

Coprire con pellicola trasparente e lasciare lievitare per 24 ore in un posto ben caldo.

*Preparare l'impasto del pane con **Bimby TM31**:*

1) Versare nel boccale l'acqua, il lievito e lo zucchero, sciogliere: 20 sec. Vel. 2.

2) Aggiungere la biga, la semola e il sale, impastare: 5 minuti /boccale/spiga.

3) Oliare una ciotola e sistemarvi l'impasto, rigirandolo, in modo da oliarne bene tutta la superficie.

Coprire con pellicola trasparente per alimenti e lasciare in lievitazione in un posto caldo per circa 4 ore.

- 4) Togliere l'impasto dalla ciotola e porlo sulla spianatoia infarinata. Prendere un lato della pasta e, lasciando unito l'impasto, tirare leggermente verso l'esterno per poi adagiare la parte al centro della massa. Continuare così per tutto il perimetro della pasta. Girare l'impasto e ripetere la stessa operazione dall'altra parte.
- 5) Rigirare l'impasto e porlo su una tavola di legno (anche un tagliere) rivestita con carta forno leggermente infarinata con semola di grano duro.
- 6) Coprire con pellicola trasparente e lasciare lievitare in un posto caldo ancora per un'ora circa, fino a quando l'impasto sarà raddoppiato di volume.
- 7) Ricoprire la placca del forno con carta forno, infarinarla bene e rimetterla nel forno. Scaldare il forno a 220° e, raggiunta la temperatura, far scivolare la pagnotta di pane sulla placca. Lasciare aperto il forno per pochi minuti e portare il termostato a 200°. Poi cuocere per circa 50 minuti. Se durante la cottura il pane diventa troppo scuro, abbassare la temperatura a 180°.

*Preparare l'impasto del pane **senza Bimby TM31**:*

- 1) In una ciotola sciogliere il lievito e lo zucchero nell'acqua tiepida.
- 2) Su una spianatoia disporre la semola a fontana, al centro la dose di biga e il sale. Aggiungere l'acqua con il lievito e lo zucchero. Impastare con le mani energicamente per almeno 10 minuti, finché l'impasto non risulti liscio e omogeneo.
- 3) Proseguire dai punti 3 a 7 della preparazione dell'impasto con Bimby TM31.

Biga (alimento)

Nella panificazione con metodo indiretto, la **biga** è un preimpasto ottenuto miscelando acqua, farina e lievito in proporzioni tali che esso risulti piuttosto asciutto (circa 450 g di acqua per 1 kg di farina e 10 g di lievito di birra fresco).

Richiede l'impiego di farine forti ed equilibrate, con W maggiore di 300 e P/L (rapporto resistenza/elasticità) variabile tra 0,5 e 0,6, tempi brevi di miscelazione, temperatura finale non superiore a 21 °C e un periodo di fermentazione variabile da dieci a quarantotto ore a temperature sui 16/18 °C, per bighe fino a 24 ore, o 4 °C nella prima fase e 18 °C nelle ultime 24 ore, per bighe fino a 48 ore. A seconda del tipo di pane che si intende preparare, si aggiungono quindi gli altri ingredienti. Dopo un'ulteriore lievitazione, l'impasto finale viene tagliato, formato e lasciato ancora lievitare prima della cottura.

