



LO PAN NER NELLA CUCINA CONTEMPORANEA

RICETTA OTTAVA CLASSIFICATA

Fantasia Lodigiana sul pane nero delle Alpi

di TIZIANA BONTEMPI – CASALMAIOCCO (LODI)

LINK AL BLOG <https://www.profumodibroccoli.com>

LINK ALLA RICETTA: <https://www.profumodibroccoli.com/fantasia-lodigiana-lopanner/>

DOSI

- ✓ Farina di segale integrale g 550
- ✓ Farina di grano tenero tipo 0 g 250
- ✓ Farina di grano tenero integrale g 200
- ✓ Acqua g 620/650
- ✓ Sale g 20
- ✓ Lievito di birra g 20
- ✓ 50 g di mascarpone
- ✓ 5 olive verdi
- ✓ qualche velo di Raspadura Lodigiana

PREPARAZIONE DEL PANE

Impastare tutti gli ingredienti a mano o con l'impastatrice (in questo caso usando il gancio).

Miscelare le farine con 500 g di acqua, quindi aggiungere la restante acqua e, per ultimo il sale.

Creare un impasto omogeneo e liscio; lasciarlo "puntare" sul piano di lavoro infarinato per 1 ora, a temperatura ambiente.

Procedere con le pezzature (tagliare parti di impasto del peso desiderato), modellarlo (formatura) creando una o più pagnotte, spolverando bene con della farina di segale e lasciare poi lievitare fino

al raddoppio del suo volume, alla temperatura ottimale di 27/28°C, mentre si preriscalda il forno. Io ho fatto delle pezzature da circa 300 g l'una.

Cuocere nel forno a vapore, a 220/230°C per 10 minuti e poi abbassare la temperatura a 200/210°C. Aprire il tiraggio (una fessura del forno) durante gli ultimi 5 minuti di cottura.

Il tempo di cottura dipende sempre dai forni e dalle pezzature. Indicativamente, per una pezzatura da 300 g circa, occorrono circa 30 minuti di cottura.

PREPARAZIONE DEL PIATTO FINITO

Per una fetta come quella indicata nella foto (una porzione) bisogna mescolare con una spatola 50 g di mascarpone con 5 olive verdi denocciolate e affettate e poi spalmare il tutto sul pane. Per terminare, aggiungere dei veli di Raspadura Lodigiana a piacimento.

Tempo di preparazione: tempi legati alla preparazione del pane + 5 minuti per la composizione del panino finito

