

PANE DI PASTA DURA di PIERGIORGIO GIORILLI



Ingredienti:

Per la biga di 20/24 ore:

200 grammi di farina 320W

90 grammi di acqua

2 grammi di lievito di birra

Per l'impasto:

Biga

200 grammi di farina 240W

90 grammi di acqua

20 grammi di strutto

8 grammi di sale

4 grammi di lievito di birra

2 grammi di malto

Procedimento:

Il giorno prima preparare la biga impastando tutti gli ingredienti fino ad ottenere un composto liscio e omogeneo. Lasciar lievitare per 20/24 ore coperto.

Passato il tempo di lievitazione, unire alla biga tutti gli altri ingredienti lasciando per ultimi il sale e lo strutto ed impastare fino ad ottenere un impasto liscio. Lasciar riposare per circa 20 minuti.

Spezzare l'impasto in panetti più piccoli crecando di tagliarli rettangolari. Stenderli con il mattarello e arrotolarli su se stessi. Ora girare il panino dalla posizione orizzontale a quella verticale e ripetere l'operazione, quindi stenderlo e arrotolarlo su se stesso.

Mettere i panini ottenuti su una teglia e lasciar lievitare fino al raddoppio.

A questo punto tagliare i panini in senso longitudinale e infornare in forno già caldo a 230° mettendo una pallina di stagnola per lasciar il forn leggermente aperto. Quando i panini si saranno gonfiati togliere la pallina di stagnola e continuare la cottura a forno chiuso abbassando la temperatura a 210°.

5 minuti prima della fine della cottura rimettere la pallina di stagnola.

1° stesura



1° formatura



2° stesura



2° formatura definitiva



prima della lievitazione



lievitati



taglio longitudinale sui panini



cotti

