

Pane alla segalevery special

Ieri ho sfornato questo pane ed è stata felicità pura, il suo profumo, la sua consistenza, l'alveolarura, la bella struttura l'ho eletto pane dell'anno ohhhhhh!

Per quanto mi ha soddisfatto oggi ho continuato a mangiarlo in ogni momento della giornata, con la marmellata di more di rovo stamattina a colazione, con pecorino semistagionato- miele di castagno e noci a pranzo e poi ancora sono in tempo per la merenda e la cena :D

Godurioso! Non l'ho mai scritto penso godurioso, ma questo filone alla segale se lo merita proprio!!!

Ma adesso passo alle note tecniche della ricetta se no rischio di esagerare :-)

Quindi dicevo, ho usato la mia evergreen pasta madre al 50% di idratazione che ho inserito nell'impasto solo dopo 30 minuti di autolisi (miscela della farina e dell'acqua della ricetta lasciata lì a riposare) dopodiché dopo 2 serie di pieghe l'ho riposta in frigorifero e l'indomani senza maneggiare troppo la pasta, che nel frattempo si presenta più soda e strutturata ma sempre mooolto morbida (87% di idratazione), ho formato il filone che ho messo a lievitare nel cestino per non più di 2 ore, poi infornato come di consueto.

Bon, tutto qui e questo è il risultato che sarà la base delle mie future sperimentazioni a base di segale e di farine integrali :)

Per favore qualcuno lo prova e mi dice come si è trovato con questa ricetta?????

Thanks a lot!!!

p.s. dimenticavo che la farina è ottima ;-)) Più la uso e più me ne innamoro!!

PANE ALLA SEGALE VERY SPECIAL

 **Per 1 pane da circa 1,2 kg**

480 g di farina di segale bianca del [Mulino Marino](#)

150 g di farina buratto del [Mulino Marino](#)

550 g di acqua

200 g di pasta madre

1 cucchiaio di melassa

6 g di sale

Pesare le farine e metterle nella ciotola della planetaria, aggiungere l'acqua, mescolare e lasciare riposare per mezzora (autolisi), dopodiché aggiungere la pasta madre e impastare con gancio a bassa velocità fino a che l'impasto risulti liscio e la pasta madre si sia incorporata bene all'impasto, aggiungere la melassa, il sale e continuare ad impastare fino a che si incorpori di nuovo tutti gli ingredienti.

Trasferire l'impasto in una teglia unta d'olio e coprire con pellicola trasparente, lasciare riposare per 30 minuti dopodiché fare una serie di pieghe, poi ancora una fase di riposo di mezzora per procedere con il secondo giro di pieghe che andranno fatte sempre nella teglia e con le mani unte d'olio vista la vischiosità dell'impasto.

Coprire e riporre in frigorifero per 15 ore dopodiché procedere con la formatura.

Sulla spianatoia bene infarinata capovolgere l'impasto, appiattirlo leggermente e con delicatezza quindi formare velocemente il filone da trasferire nel cestino da lievitazione infarinato, coprire con

pellicola e lasciare lievitare per 2 ore dopodiché infornare.

Riscaldare il forno alla massima temperatura con il vapore (solito pentolino con l'acqua) e capovolgere la pagnotta su una pala infarinata, quindi infornare a 250 °C per 10 minuti dopodiché abbassare il forno a 200 °C e continuare la cottura per altri 25 minuti, poi girare il pane sotto sopra e far cuocere ancora per 10 minuti. Sfornare e lasciare raffreddare completamente su una griglia prima di gustarlo!

Pane "Buratto" ;-)

Prima di partire, con il bollino nero ovviamente e con la borsa frigo a pois contenenti "le mie paste madri", vi saluto augurandovi buone ferie e una buona estate con questa pagnotta di pane buratto del mitico [Mulino Marino](#) al 75% di idratazione e 24 ore di lievitazione :D

Trovo che i pani molto idratati siano perfetti per l'estate in quanto grazie al loro alto contenuto di acqua si seccano più lentamente degli altri che con queste temperature hanno una vita minore, ma a parte questo la cosa che ho trovato buona in questo pane è la sua rusticità ed elasticità adatto per le bruschette con il pomodoro ma soprattutto per quelle all'aglio e olio che sono le mie preferite e che nel periodo vacanziero si possono mangiare senza troppi problemi :-D

Questa estate casa pappareale si ritirerà soprattutto in Campania in quel di Alvignano ed obiettivo della vacanza sarà soprattutto riposarsi, togliere il pannolino all'apotto (e quindi metà del riposo è giocato) ma anche quello di potervi raccontare al rientro un meritevole percorso enogastronomico, che in parte avevo già scoperto l'anno scorso, ma che necessita di ulteriori tappe, prima tra queste sarà la pizzeria di Franco Pepe a Caiazzo (CE) [Pepe in Grani](#), altri posti interessanti spero invece di incontrarli strada facendo.

Un caro saluto a tutti e ci rivediamo a settembre :D

PANE BURATTO

 **Per un pane da circa 1,2 kg**

600 g di farina buratto del Mulino Marino

450 g di acqua

200 g di pasta madre rinfrescata

6 g di malto d'orzo

14 g di sale

Il giorno prima preparare l'impasto. Mettere la pasta madre nella ciotola della planetaria, aggiungere l'acqua tiepida, il malto, la farina, e cominciare ad impastare con la foglia, aggiungere il sale e continuare ad impastare fino a che il composto non risulti liscio ed omogeneo. Versare l'impasto in un contenitore ermetico oleato e lasciate riposare a temperatura ambiente per una mezzora (o un ora se in inverno) dopodiché fare nel contenitore stesso le pieghe, coprire e lasciare

riposare per un'altra mezzora. Riporre in frigorifero fino al giorno dopo (24 ore) e quindi prendere l'impasto dal frigo, capovolgerlo sulla spianatoia infarinata, sgonfiarlo leggermente e formare una pagnotta, riporla in un cestino di vimini rivestito con un canovaccio infarinato, coprire con pellicola trasparente e lasciarlo lievitare per un paio d'ore o comunque fino a che l'impasto non abbia raggiunto il bordo. Riscaldare il forno alla massima temperatura con il vapore (solito pentolino con l'acqua) e capovolgere la pagnotta su una pala infarinata, quindi infornare a 250 °C per 10 minuti dopodiché abbassare il forno a 200 °C e continuare la cottura per altri 35-40 minuti. Sfornare e lasciare raffreddare completamente su una griglia prima di gustarlo!
