

PANE DOLCE ALLA SEGALE

Questa ricetta è frutto di uno scambio con Mykola Nevrev, panificatore di Bratislava che per strani giri si è trovato un pezzo della mia pasta madre tra le mani!

Volete sapere anche voi l'arcano? Una mia allieva da Bratislava qualche anno fa è venuta a fare un corso di panificazione nel mio lab e, come di consueto, io le ho regalato un po' della mia pasta madre.

Attraverso Instagram con [Mykola](#) ci siamo scambiati qualche informazione in privato, poi chiacchiera dopo chiacchiera mi dice di avere la mia pasta madre portata da una sua amica da Bologna (la mia allieva) Che belle coincidenze :D

Da lì siamo rimasti in contatto e ci siamo scambiati anche info e ricette, lui voleva quella del babà al rum io gli ho chiesto la ricetta che vi posto oggi un pane dolce alla segale.

Mi raccomando fatela perché davvero strepitosa ;-)



PANE DOLCE ALLA SEGALE

 **Per un pane da circa 1 kg**

Preparazione del lievito

80 g di pasta madre di segale

80 g di farina di segale integrale

80 g of water

Mescolare tutto e riporre in un Barattolo alto e lasciare lievitare. Triplicherà il suo volume e piccole bolle compariranno sulla superficie, vuol dire che sarà pronto per l'utilizzo.

Ingredienti aromatici

10 g malto (in sciroppo anche se sarebbe meglio quello in polvere)

20 g cacao amaro

1 cucchiaino di spezie adatte per il gingerbread (oppure un pizzico di polvere di cannella, finocchio, anice, zenzero e cardamomo)

110 g di acqua bollente

Mescola in una ciotola tutti gli ingredienti e lasciare raffreddare.

Ingredienti a base di frutta secca

100 g di nocciole

80 g di prugne secche

80 g di albicocche secche

100 g di uvetta

In una padella tosta le nocciole tagliate grossolanamente . Taglia a piccoli pezzi le prugne e le albicocche, mettili in una ciotola e unisci l'uvetta, copri con acqua calda e lascia in ammollo per 20 minuti dopodiché scola tutto e lascia asciugare su un foglio di carta da cucina.

Impasto finale

Lievito di segale rinfrescato (come descritto sopra)

mix di cacao e spezie

tutta la frutta secca

380 g di farina integrale

200 ml di acqua

30 g di miele

10 g di sale

semi per guarnire (io ho usato fiocchi di avena)

Nella ciotola della planetaria mettere il lievito, il mix di cacao e malto e tutti gli altri ingredienti tranne la frutta secca. Impasta per 5 minuti dopodiché aggiungi la frutta secca e continua ad impastare per altri 5 minuti.

Forma un filoncino con le mani bagnate o leggermente oleate, riponi il filoncino in uno stampo da

plumcake ricoperto di carta forno e cospargi i semi in superficie. Riponi a lievitare, meglio se hai una T di 28°C per circa 2-3 ore.

Il pane crescerà fino al bordo e presenterà delle spaccature in superficie, vuol dire che è pronto per essere cotto. Preriscaldare il forno a 250 °C e nebulizza un po' d'acqua in superficie, quindi copri con un foglio di alluminio. Infornare e abbassare la temperatura a 230 °C e cuoci per 30 minuti, poi riduci la temperatura a 210 °C, rimuovi il foglio di alluminio, nebulizza la superficie con altra acqua e continua la cottura per altri 30 minuti.

Sfornare, togliere dallo stampo, lasciare raffreddare su una griglia e aspettare, questo pane è più buono dopo almeno 8 ore, quindi non cedete alla tentazione di tagliarlo prima che prima, ne perdetevi di gusto e avrete una fetta ancora troppo umida.

SEGUITEMI ANCHE SU

[Instagram](#)

[Facebook](#)

[Youtube](#)

[Pane Rustico con pasta madre di segale e limone](#)

Ancora morbido e umido è questo pane che ho cotto giovedì scorso, quando a Bologna nevicava a pieno ritmo!!

Il limone??? Eh si avevo letto del suo utilizzo nella panificazione e visto che in questi giorni sto approfondendo un paio di temi a riguardo per miei progetti di lavoro futuri, l'ho provato per questo pane.

In pratica l'acido ascorbico contenuto nel succo di limone rafforza i legamenti del glutine soprattutto per le farine che ne contengono poco. Io qui ho usato una farina di media forza che è la buratto del Mulino Marino insieme a quella di Enkir del medesimo mulino che di forza ne ha poca, siamo sì e no intorno ad un W di 90, utilizzato nella ricetta per un terzo sul totale di farina.

Anziché usare la mia solita pasta madre poi che mi accompagna oramai dalla nascita di questo blog, ho usato sua sorella di segale che mi dà altrettante soddisfazioni!

Quindi alla domanda di molti di voi, se si può utilizzare la pasta madre con farina diversa da quella utilizzata per il pane, rispondo assolutamente sì, anzi, ne arricchirete il gusto finale!!

Tornando al limone invece, non so se ha funzionato realmente, anche perché non ho fatto una prova comparata con un altro impasto che non lo contenesse, ma il mio pane ha lievitato e si è sviluppato bene e sono stata soddisfatta anche molto del gusto, che è rimasto un pelino acidino ma in questo caso mi è piaciuto proprio, ci azzecava ;-)

Alla prossima ricetta!!

PANE RUSTICO CON PASTA MADRE DI SEGALE E LIMONE



Per 1 pane da 1,2 kg.

400 g di farina di grano tenero tipo 2 (la Buratto del Mulino Marino)

200 g di farina di farro monococco (enkir del Mulino Marino)

250 g di pasta madre di segale rinfrescata (a 3 ore)

400 g di acqua

12 g di sale

15 g di succo di limone

In una ciotola unire le farine e l'acqua della ricetta, mescolare brevemente e lasciare riposare per almeno mezzora (autolisi) dopodiché aggiungere la pasta madre di segale e cominciare ad impastare, aggiungere il succo di limone ed il sale e impastare fino a che l'impasto risulti liscio ed omogeneo.

Trasferire l'impasto in un'altra ciotola oleata, arrotondare e coprire con pellicola trasparente o con panno umido, lasciare riposare per 1 ora dopodiché rovesciare l'impasto sulla spianatoia bella infarinata e fare delle pieghe circolari, quindi arrotondare la pagnotta e riporla nel cestino da lievitazione ben infarinato. Coprire con un canovaccio e lasciare lievitare tutta notte nella parte alta del frigorifero.

L'indomani tirare fuori dal frigo il cestino, preriscaldare il forno con il pentolino dell'acqua a 250 °C e con pietra refrattaria, capovolgere la pagnotta su una pala infarinata e infornare. Cuocere per 20 minuti alla temperatura massima quindi abbassare il forno a 200 °C e proseguire la cottura per altri 35-40 minuti. Gli ultimi 10 minuti cuocere lasciando una piccola fessura in modo da favorire la fuoriuscita del vapore in eccesso e di fare asciugare per bene il pane al suo interno. Sfnare il pane e lasciare raffreddare completamente su una griglia prima di affettare.

[Pasta Matta tutti gusti!](#)

Oggi va così con la pasta matta :-)

Leggevo un articolo su [Sale & Pepe](#) di aprile di questa pasta che per la sua semplicità l'Artusi la definì "matta". Una pasta magra, friabile adatta come base delle torte salate che di questa stagione vanno tanto per la varietà di verdure che abbiamo.

L'ho fatta subito mia e oggi ve la propongo in versione vegetariana con le zucchine e ricotta e una più light/vegan con tofu, patate e broccoli :-)

Io ho usato farina di grano khorasan KAMUT®, segale e amido di ~~mais~~ riso, al posto dell'acqua poi indovinate cosa ho messo? Birra! Ha conferito all'impasto molta morbidezza e il risultato finale con le farine utilizzate è stato strepitoso, veramente perfetta come involucro di qualsiasi cosa, da provare!

A volte nelle torte salate con questo tipo di pasta ho notato la secchezza e l'eccessiva croccantezza che mi faceva incorrere nell'effetto "spatasciamento" del ripieno sulla maglietta chiara appena

comprata oppure talvolta nel “conficcamento” della parte dura di crosta nel molare con un conseguente dolore/fastidio che durava qualche giorno, non so se vi è mai capitato. Proprio per questi motivi l’ho voluta fare, e sono rimasta felicemente soddisfatta dal risultato, eh eh eh!!

Vi lascio la ricetta della pasta che tanto nei ripieni ognuno ci mette quel che vuole!

Vi ricordo che **giovedì 10 aprile alle ore 20:00** sarò alla [Trattoria Vecchio Mercato](#) (Via Pietro Gobetti, 49F - Bologna) per la cena “**A tutto KAMUT®**” dove preparerò per voi i pani della serata e regalerò un pezzetto di pasta madre di KAMUT®!!

Vi aspetto, ma ricordatevi di prenotare ;-)



PASTA MATTA TUTTI I GUSTI

—● Per 3 teglie da 26 cm di diametro

300 g di farina di grano khorasan KAMUT

100 g di farina di segale integrale

100 g di amido di riso

4 cucchiari d’olio extravergine di oliva

300 ml di birra lager

2 prese di sale

Mettere le farine e l’amido in una terrina e aggiungere la birra e il sale, amalgamare bene, aggiungere l’olio, fare assorbire all’impasto e poi passare sulla spianatoia e impastare fino a che si otterrà un impasto liscio ed omogeneo, dovrà risultare morbido ma non lento. Avvolgere l’impasto nella pellicola e riporre in frigorifero per un ora, va bene anche prepararlo la mattina per la sera o

anche la sera prima per il giorno dopo.

Dividere l'impasto in 3 palline, infarinare la spianatoia, adagiare una pallina di impasto, appiattirla con la mano, spolverare di farina e spianare con il mattarello facendo fare alla pasta sempre un quarto di giro ad ogni passata di mattarello ottenendo così una sfoglia tonda. Continuare fino ad arrivare ad uno spessore di 3-4 mm, dopodiché rivestire una con la pasta una teglia unta d'olio e procedere con il ripieno. Alla fine chiudere sulla torta i bordi e infornare a 200°C per circa 25-30 minuti. Lasciare raffreddare e servire con verdure fresche :-)

Suggerimenti per il ripieno: in quella con tofu e broccoletti ho frullato una confezione da 360 g di tofu al naturale con 2-3 patate, erba cipollina, mezzo spicchio d'aglio, scorza di mezzo limone bio, 150 ml di latte di riso, un goccio d'olio e sale. Al composto ho aggiunto i broccoletti tritati e precedentemente cotti al vapore.

In quella alle zucchine ho amalgamato 500 g di ricotta di pecora con 3 uova, grattugiata abbondante di provolone piccante e un pizzico di sale. A parte ho fatto rosolare con olio extravergine di oliva e aglio le piccole zucchine alle quali ho staccato i fiori. Una volta steso sulla torta la base di ricotta ho adagiato le zucchine a raggio intervallandole con i fiori e poi infornato come sopra ;-)

[Stecche di segale integrale](#)

Ve lo avevo detto che in questo periodo prediligo pani alla segale e quindi la mia sperimentazione continua in questo senso, ho seguito un metodo completamente diverso dal precedente pane alla segale ed anche in questo caso ho ottenuto un buon risultato!

Prima che dimentichi la ricetta (il pane risale a qualche giorno fa) e prima che rientri il mio fantasma dal giro nel quartiere (col papà neh) alla ricerca di qualche "dolcetto o scherzetto", vi lascio le mie memorie :D

Buona notte stregata and stay tuned per i prossimi esperimenti ;-)

STECHE DI SEGALE INTEGRALE



Per 4 stecche da circa 300 g

400 g di farina di segale integrale del [Mulino Marino](#)

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

500 -550 g di acqua tiepida tendente al caldo

200 g di pasta madre al 100% di idratazione (rinfrescata 3-4 ore prima)

1 cucchiaino di malto d'orzo

8 g di sale

Rinfrescare la pasta madre al 100% di idratazione, 3-4 ore prima di panificare pesare 75 g di pasta madre solida, 75 g di acqua e 75 g di farina "0" e lasciare lievitare fino al raddoppio.

Pesare le farine e metterle nella ciotola della planetaria, aggiungere la pasta madre liquida, l'acqua e mescolare, aggiungere il sale e impastare fino a che tutti gli ingredienti si siano amalgamati. Lasciare l'impasto in ciotola e fare lievitare per 3 ore alla temperatura di 28 °C. Prendere l'impasto e dividerlo, questa è in effetti la parte più complicata, ma bisogna procedere con fermezza e decisione e molto velocemente. Infarinare molto bene la spianatoia e prendere con una spatola 1/4 dell'impasto e metterla sulla spianatoia e dare velocemente forma di filoncino avendo cura di affinare di più le estremità, man mano che si formano sistemare ciascuna stecca sulla teglia ondulata, quelle delle baguette, coprire con pellicola e lasciare lievitare per 30-40 minuti a 28-30 °C dopodiché infornare.

Riscaldare il forno alla massima temperatura con il vapore (solito pentolino con l'acqua) e infornare la teglia 250 °C per 5 minuti dopodiché abbassare il forno a 200 °C e continuare la cottura per altri 15-20 minuti, poi girare il pane sotto sopra e far cuocere ancora per 5 minuti. Sfnare e lasciare raffreddare completamente su una griglia prima di gustarlo!

[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 ohhhhhhh!

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 alla birra e a tra poco :-\)](#)

Ciao a tutti, di corsa e ancora con il sapore di caffè in bocca, vi auguro buona giornata!

Visto che tra un pò si aprono le danze per la distribuzione di pasta madre e per l'infornata collettiva al **Mercato della Terra**, e visto che andrò ad aiutare, con enorme piacere, i miei amici della [Comunità del Cibo](#) in quest'opera, ho pensato bene di onorare il **Pasta Madre Day**, con un pane :-)

Ho avuto l'ispirazione da una e-mail ricevuta qualche giorno fa da un lettore che mi chiedeva informazioni che avevano a che fare con il pane e con la birra!

Ho fatto una ricerca veloce e mi sono imbattuta nel blog di [Anna](#), mia stimata collega food blogger ;-), dove ho trovato la ricetta del pane tedesco alla birra!

Appena un pò rivista per adattarla alla mia pasta madre ed ecco un pane morbidissimo, profumato e bbbbuono!

Forse non adatto tanto a colazione, quanto in accompagnamento a formaggi e salumi, salmone affumicato....., ma da provare!

A tra poco! Il tempo di una doccia veloce e ci troviamo al mercatino ;-)

PANE ALLA BIRRA

 **Per una pagnotta da circa 1 kg**

200 g di pasta madre (attiva)

350 g di farina di frumento "0"

100 g di farina di segale integrale

80 g di farina di frumento integrale

330 ml di birra scura

1 cucchiaino di malto d'orzo

15 g di sale

25 g di burro

birra per spennellare

La sera prima, fare il [rinfresco](#) alla pasta madre. L'indomani metterla in una terrina capiente, aggiungere la birra a temperatura ambiente, con una forchetta sciogliere bene il lievito fino a che sia tutto liquido, quindi aggiungere il malto, le farine, il sale e mescolare. Aggiungere il burro ammorbidito a temperatura ambiente e impastare [energicamente \(vedi video\)](#) per una quindicina di minuti. Formare una palla, coprire con un canovaccio umido o con pellicola trasparente e lasciare lievitare per 2 ore lontano da correnti d'aria, dopodichè sgonfiare l'impasto in modo da ottenere un rettangolo e procedere con la piegatura. Piegare uno sull'altro i due lati, destro e sinistro, per un terzo del rettangolo complessivo, girare di 90° e ripetere l'operazione, ricoprire e lasciare riposare per 1 ora e quindi procedere con un'altra serie di pieghe e lasciare riposare per un'altra ora. Prendere l'impasto e formare un pagnottina, mettere a lievitare in un cestino tondo, coprire con pellicola trasparente e lasciare lievitare 4-5 ore. Prima di infornare capovolgere la pagnotta su una teglia, spennellare la superficie con la birra e fare delle incisioni. Cuocere nel forno preriscaldato a 200°C per circa 35-40 minuti. Sfnare e lasciare raffreddare completamente su una griglia prima di servire.
