

Covid: tutti pazzi per il pane e la pizza

Scritto da Maurizio Artusi
Martedì 21 Aprile 2020 13:42



[Melania Guarneri](#) è un'appassionata lievittista palermitana che grazie al suo costante studio ha raggiunto un livello elevato nei suoi prodotti. L'intervista di [Maurizio Artusi](#) nella seguente diretta **Facebook** è stata una buona occasione per conoscerla meglio, per fare chiarezza su fermentazioni, maturazioni e lievitazioni, ma anche per "validare" la mia ricetta per il pane che troverete alla fine dell'articolo.

{youtube}PTst_L7rsjU{/youtube}

IL MIO PANE



Panini e focacce da poco meno di 200 gr

BIGA

200 gr di farina di semola rimacino (200W circa)
100 gr di acqua fredda
3 gr di lievito di birra

Sciogliere il lievito in acqua fredda e impastare grossolanamente tutti gli ingredienti, il risultato NON deve essere liscio, quindi avvolgere in pellicola e riporre in frigo per 24 ore.

IMPASTO (Indiretto)

200 gr di biga precedentemente preparata
400 gr di rimacino come per la biga
350 gr di acqua fredda
8 gr di sale

Impastare tutto, conservare per la fine un po' d'acqua in cui sciogliere il sale e aggiungerla, infine fare le "pieghe", formare e riporre in frigo proteggendo in una ciotola chiusa o altro contenitore adatto per 24 ore. Al termine di questa fase di maturazione, togliere l'impasto dal frigo e far lievitare a temperatura ambiente, nel mio caso a circa 15 gradi per altre 24 ore, oppure regolarvi con i vostri parametri ambientali, più caldo = meno ore, e viceversa, ad esempio con 20-25 gradi 5-8 ore possono bastare, ma meglio non superare i 35 gradi, tuttavia attenzione al W o forza della farina impiegata, nel mio caso si trattava di una semola di rimacino di grani duri siciliani del **Molino Levantino** di **Camporeale** (PA) con un W di circa 200. Infornare in elettrico a 250 gradi per circa 20 minuti, in base alla dimensione e grammatura scelta per i panetti.

In caso volessimo abbreviare la fase di lievitazione è possibile aggiungere al secondo impasto altri 3 grammi di lievito di birra e accorciare la permanenza a temperatura ambiente a poche ore, tipicamente da 3 a 6 ore, sempre in base a temperature e all'esperienza condotta con la farina impiegata. In caso di evidenti difficoltà nella manipolazione dovute alla elevata idratazione si può ridurre di 50 grammi l'acqua dell'impasto portandola a 300.

Covid: tutti pazzi per il pane e la pizza

Scritto da Maurizio Artusi
Martedì 21 Aprile 2020 13:42

IL MIO PANE... VELOCE



IMPASTO (Diretto, senza biga)

500 gr di farina semola di rimacino
350 gr di acqua fredda
8 gr di sale
4 gr di lievito di birra

Sciogliere il lievito in acqua fredda e impastare tutto, conservare per la fine un po' d'acqua in cui sciogliere il sale e aggiungerla alla fine, infine fare qualche "piega", formare e riporre in frigo proteggendo in una ciotola chiusa o altro contenitore adatto per 12 o max 24 ore. Al termine di questa fase di maturazione, togliere l'impasto dal frigo e far lievitare a temperatura ambiente, nel mio caso a circa 20 gradi per altre 3 o 4 ore, oppure regolarvi con i vostri parametri ambientali, più caldo = meno ore, e viceversa, ad esempio con 20-25 gradi 5-8 ore possono bastare, ma meglio non superare i 35 gradi, tuttavia attenzione al W o forza della farina impiegata, nel mo caso si trattava di una semola di rimacino di grani duri siciliani del **Molino Levantino** di **Camporeale** (PA) con un W di circa 200. Infornare in elettrico a 250 gradi per circa 20 minuti, in base alla dimensione e grammatura scelta per i panetti. Io ho pesato a 120 grammi, ottenendo dei piccoli panini morbidi e soffici ideali per contenere le più svariate imbottiture.