



Miscela Special
Grano Saraceno


Ori di Sicilia
Assaggiamenti

Filoni



2 filoni



3 ore

INGREDIENTI

350 g Miscela Special Grano Saraceno
280 g acqua tiepida
6 g lievito di birra fresco
(oppure 2 grammi di lievito disidratato)
4 g sale
15 g olio d'oliva
per la finitura:
semi di papavero
farina di riso finissima

PROCEDIMENTO

Fai sciogliere il lievito nell'acqua tiepida e poi versalo in una ciotola con la **Miscela Special Grano Saraceno**. Impasta (con i ganci di un frullatore elettrico oppure con la planetaria) per qualche minuto e poi aggiungi il sale e l'olio.

Impasta ancora per circa 6 o 7 minuti, fino a che non ottieni un impasto setoso e liscio anche se appiccicoso. Ungi la spianatoia (oppure un silpat) e versa l'impasto. Pesalo e dividilo in due parti da 325 g l'una. Lavora ogni porzione con le mani unte, ottenendo prima una pagnotta e poi formando un filone lungo circa 35/40 cm con la parte centrale più bombata.

Avvolgi su se stessa prima un'estremità per formare una piccola chiocciola e poi l'altra nel senso inverso, così da ottenere una specie di "S".

Sistema i due filoni ottenuti su carta da forno, distanziandoli, e coprili con pellicola.

La pellicola deve essere appoggiata mollemente sui pani e non tirata, così non impedirà la lievitazione e non s'incollerà all'impasto.

Lascia lievitare fino al raddoppio in un luogo tiepido. Puoi metterli nel forno con la sola lucina accesa, ci vorranno circa 2 ore.

Poco prima della fine della lievitazione, scalda il forno a 250° in modalità statica con la pietra refrattaria



posizionata sulla griglia più in basso del forno.

Quando il forno sarà a temperatura, con la pietra ben rovente e il pane raddoppiato di volume, decora i filoni alle estremità con dei semi di papavero.

Spolvera con della farina di riso finissima la parte rimanente e, subito prima di infornare, fai i tagli sul pane.

Inforna sulla pietra e, subito dopo, versa 3 o 4 cubetti di ghiaccio sul fondo del forno.

Questo serve a sprigionare vapore e a permettere al pane di sviluppare prima che si formi la crosta.

Cuoci a 250° per 15 minuti, abbassa la temperatura a 220° e cuoci per altri 20 minuti.

Infine, sposta i pani sulla griglia centrale, toglie la pietra, la carta da forno, abbassa la temperatura del forno a 180° in modalità ventilata e lascia cuocere per altri 10 minuti.

Sforna i pani e mettili per circa 1 ora su una griglia affinché raffreddino prima di affettarli.

Buon appetito!