

Pane bianco ricetta Bonci

Ingredienti: 250 g di farina 0 - 250 g di farina Manitoba di tipo 0 - 350 g di acqua tiepida
3,5 g di lievito di birra in granuli - 7,5 g di sale

Preparazione:

- In un bicchiere mettete dell'acqua e sciogliete il lievito per bene e mettete da parte
- In un altro bicchiere mettete altra acqua e scioglieteci il sale e mettete da parte
- In una ciotola pesate le farine, aggiungete un po' di acqua "pura" e cominciate a impastare, poi inserite l'acqua con il lievito e il resto dell'acqua (mi raccomando, quella senza sale!)
- Continuate a impastare finché non è tutto assorbito e aggiungete infine l'acqua col sale (importantissimo che il sale non venga MAI a contatto con il lievito altrimenti lo...ammazza!)
- Mescolate per bene, l'impasto sarà abbastanza molle e appiccaticcio, è l'effetto collaterale della farina 0! Ma va bene così, vi sporcherete solo un po' di più le mani



- Una volta tutto ben amalgamato, trasferite l'impasto in un contenitore ermetico ben unto di olio
- Mettetelo in frigo nel cassetto in basso dedicato alle verdure, oppure dentro al forno spento, salutatelo e fatelo lievitare per 18/24 ore



- Passato questo tempo vedrete che è lievitato per bene, e potete cominciare a "coccolarlo"



- Capovolgete il pane su una spianatoia infarinata e stendetelo con le mani come in foto
- Cominciate con le classiche pieghe del buon Bonci: piegate l'angolo in alto a destra verso il centro come vedete dalla foto in basso
- Ripetete l'operazione con l'angolo alto a sinistra
- Procedete poi con la piega dell'angolo centrale



- Infine create una sorta di salsicciotto



- Adagiate il pane (ricordate...va sempre coccolato) dentro uno stampo da plumcake dove avrete inserito un panno pulito e infarinato, coprite per bene e fatelo riposare e lievitare per 20 minuti



- Nel frattempo accendete il forno statico alla massima potenza



- Passati i 20 minuti capovolgete il vostro pane su una placca con la carta forno un pochino infarinata e procedete con dei tagli sopra, cercate di farli abbastanza profondi, l'impasto è mollino quindi tenderanno a richiudersi

- Infornate nella parte bassa del forno e abbassate il forno a 200°



- Tenete in forno per 50 minuti poi sfornate e adagiate sopra una griglia in modo che non rimanga bagnato sotto (difficilmente lo rimarrà... ma non si sa mai)

- Tagliatelo una volta tiepido e servite

