

La Pietra del Piave per Pane e Lievitati

Le Macine



TEMPO DI PREPARAZIONE

15 minuti

RIPOSO

6 ore

COTTURA

30 - 60 minuti

PER IL PRE-IMPASTO (BIGA/LIEVITINO)

Farina la Pietra del Piave del Molino Bertolo **300 g** - Acqua **150 ml** - Lievito di birra **6 g**

PREPARAZIONE PREIMPASTO

Impastate gli ingredienti fino a ottenere un impasto poco amalgamato e mettetelo a riposare a 20°C, in un contenitore coperto con un panno, fino a ottenere il suo raddoppio.

Quando il preimpasto o lievito è raddoppiato si procede con l'impasto.

INGREDIENTI PER L'IMPASTO

Farina la Pietra del Piave del Molino Bertolo **700 g** - Biga o preimpasto/lievito **456 g**
Acqua **400 ml** - Olio extravergine d'oliva **50 g** - Sale iodato **20 g** - Lievito di birra **19 g**

PREPARAZIONE

Mettete in un contenitore 350 ml di acqua, aggiungete il preimpasto e con le mani rompetelo in piccoli pezzi. Aggiungete il lievito di birra sciolto in acqua tiepida e la farina e impastate unendo i 50 ml di acqua rimanenti. A metà impasto mettete il sale e per ultimo l'olio.

Impastate bene finché l'impasto risulti liscio.

Lasciate riposare l'impasto in un recipiente coperto con un panno per circa 30-40 minuti.

Riprendete l'impasto e dategli la forma desiderata. Mettete a lievitare per circa 60 minuti e quindi infornate a 210°C. Il tempo di cottura dipende dalla grammatura del pane: 30 minuti circa per pane di piccole dimensioni, 60/70 minuti circa per pagnotte caserecce.

