

Pagnotte 400 g di semola di grano duro rimacinata

Dosi per 8 pezzi Da 400 g circa	Ingredienti	Dosi per 16 pezzi Da 400 g circa
2000 g	Semola di grano duro rimacinata	4000 g
1300 g	Acqua	2600 g
25 g	Lievito disidratato	50 g
N° 4 cucchiaini	Miele	N° 8 cucchiaini
N° 4 cucchiiai	Olio Extravergine di oliva	N° 8 cucchiiai
50 g	Sale	100 g

Preparazione

- 1) Sciogliere il miele e il lievito nell'acqua.
- 2) Mettere la farina nella bacinella, azionare l'impastatrice a velocità bassa e versare l'acqua a filo.
- 3) Dopo qualche minuto aggiungere il sale e l'olio e continuare ad impastare per 5 - 6 minuti aumentando leggermente la velocità.
- 4) Una volta ottenuto un impasto liscio ed omogeneo metterlo a lievitare, coperto da un canovaccio, in un luogo caldo per 2 ore oppure 1 ora in cella di lievitazione (30 °C - 70% umidità).
- 5) Dividere l'impasto in porzioni da 400 g ca. e formare delle pagnotte, metterle in teglia e far lievitare, coperte da un telo in nylon in un luogo caldo, per 1 ora oppure 30 minuti in cella di lievitazione (30 °C - 70% umidità).
- 6) Preriscaldare il forno a 250 °C, ventole al massimo e valvola chiusa, quindi abbassare la temperatura a 200 °C.
- 7) Incidere la superficie del pane con 2 tagli obliqui e infornare per 30 minuti; vapore 5 secondi ed infornare. 5 minuti prima della fine cottura aprire la valvola.
- 8) Lasciar raffreddare completamente prima di tagliare il pane a fette.