

Pane di semola di grano duro



Ingredienti per 2 pagnotte da 400 g circa

500 g	Semola rimacinata di grano duro
325 g	Acqua
10 g	Lievito di birra fresco (o 7 di lievito secco)
n° 1	Cucchiaino di miele
n° 1	Cucchiaino di olio extravergine d'oliva
12 g	Sale

Preparazione

1. Sciogliere il miele ed il lievito nell'acqua.
2. Mettere la farina in una ciotola (o bacinella se si utilizza una planetaria) e versare a filo l'acqua, iniziando a impastare.
3. Dopo qualche minuto aggiungere il sale e l'olio. Quando comincerà a formarsi un panetto, trasferirlo sulla spianatoia infarinata e continuare a lavorarlo per 10 minuti (in alternativa utilizzare la planetaria munita di gancio impastatore per 5 - 6 minuti).
4. Una volta ottenuto un impasto liscio e omogeneo, metterlo a lievitare coperto con un canovaccio in forno spento con la luce accesa per almeno 2 ore.
5. Trascorso questo tempo, dividere l'impasto in due formando due pagnotte e rimettere a lievitare per un'ora.
6. Per ottenere il meglio dal vostro forno elettrico, scaldarlo alla massima temperatura, quindi abbassarla a 200 °C e mettere sul fondo una ciotolina con dell'acqua. In questo modo si creerà un ambiente umido indispensabile per ottenere un pane morbido con una crosta croccante.
7. Incidere la superficie del pane con due tagli obliqui e infornate per 30 minuti.
8. Lasciar raffreddare completamente prima di tagliare il pane a fette.