

Pane di semola di grano duro fatto in casa

(alla base della ricetta dal sito www.daldolcealsalato.myblog.it)



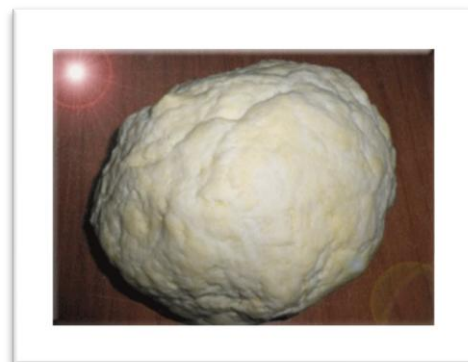
Per realizzare questo pane alcune persone sono solite mescolare metà farina "0" con metà farina di semola, noi invece preferiamo utilizzare **solo semola di grano duro**.

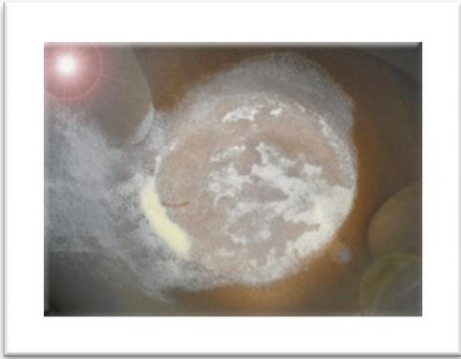
Ingredienti:

- **330ml di acqua o birra chiara tiepida;**
- **2 cucchiaini di olio extravergine d'oliva;**
- **2 cucchiaini di malto o un cucchiaino di miele;**
- **10gr di sale (2 cucchiaini piatti);**
- **500gr di farina di semola rimacinata di grano duro;**
- **1 cubetto di 25gr di lievito fresco o 7gr di lievito di birra secco se utilizzate una macchina del pane *.**

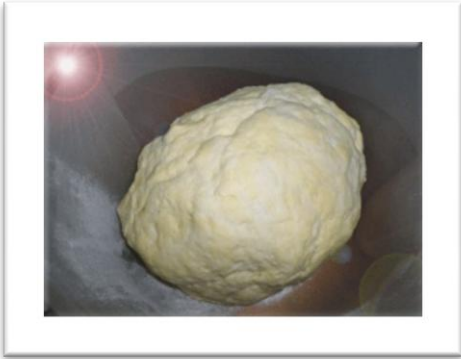
*Se utilizzate una macchina del pane, a questo punto aggiungete gli ingredienti nel cestello nell'ordine consigliato, selezionate il programma "**Pane Integrale**", il peso **750gr** e la doratura "**scuro**" e seguite le istruzioni della casa produttrice della macchina.

Preparare un lievitino, sciogliendo il lievito di birra in poca acqua tiepida e aggiungendo il malto o miele, impastare con tre cucchiaini di farina, tolta dal totale e lasciare riposare per un'ora. Passata l'ora prendere il lievitino e mescolarlo al resto della farina disposta a fontana su una spianatoia, impastare aggiungendo poca acqua per volta, olio d'oliva e alla fine mettere il sale. Impastando per almeno 20 minuti in maniera energica, abbiamo ottenuto questo impasto:





... metterlo in una ciotola spolverizzata con poca farina ...



...



... coprire con un panno e far lievitare fino a quando l'impasto non si raddoppia (servono circa 2 ore) ...



... 2 ore dopo ...



... sgonfiare l'impasto e dargli la forma desiderata ...



... trasferire la pagnotta su una teglia con carta forno, cospargere di farina, fate dei tagli obliqui e coprite la pagnotta ancora per 20 minuti. **Infornare il pane a 220° nel forno preriscaldato, per circa 40 minuti**, o finché il pane non prende colore. **Quando il pane è pronto, la sua crosta ha un colore dorato e se lo battete sotto, il pane produce un suono sordo, come se fosse vuoto.**

Questo pane è ottimo anche il giorno dopo.
L'unico consiglio che possiamo darvi è di **farlo raffreddare in un sacchetto di cotone.**

Buon appetito!