

Pane – Filoncini all'olio d'oliva

Ingredienti:

500 gr.di farina 0
200 gr.di semola di grano duro rimacinata
420 ml di acqua
15 gr.di lievito di birra fresco
30 ml. di olio evo
15 gr.di sale

Preparazione

Mettete in planetaria la farina di grano tenero insieme alla semola rimacinata. Unite tutta l'acqua e mescolate affinché la semola (di granulometria più grossa della farina) si reidrati con più facilità. Lavorate l'impasto in planetaria con il gancio solo per pochi minuti; in seguito aggiungete il lievito di birra e procedete con la lavorazione per almeno 10 minuti. Al termine, incorporate prima l'olio e infine anche il sale nell'impasto. Lasciate lievitare a temperatura ambiente coperto con un telo in superficie fin quando raddoppierà in volume (circa 4 ore). Potrete utilizzare questo impasto per formare dei filoncini ma anche dei panini. Portate l'impasto lievitato sul piano da lavoro leggermente infarinato, spezzatelo e provvedete a dargli la forma desiderata (lavorando l'impasto sempre con delicatezza e attenzione per non sgonfiarlo). Posizionate i filoncini su una teglia spennellata con poco olio, e lasciate lievitare ancora 1 ora. Infornate quindi nel forno preriscaldato a 220 gradi lasciando cuocere per circa 15 minuti; abbassate la temperatura a 180 gradi continuando la cottura per altri 10 minuti circa per far asciugare bene il pane fino al cuore .