RICETTA PANE FERRARESE

cucinadibarbara

Ingredienti per 16 panini ferraresi

---

1 kg. di farina O
400 ml. di acqua
5 gr. di lievito secco in sfere
1 cucchiaino di sale marino integrale
100 ml. di olio di oliva
1 cucchiaino di malto
1\2 cucchiaino di miele

Sciogliete il lievito in 100 ml di acqua e lasciatelo riposare qualche minuto.
Nella planetaria o nella spianatoia, mettete 250 g. di farina setacciata con i 100 ml. di acqua e il miele, amalgamate il tutto, lavorandolo per qualche minuto. Coprite con la pellicola e un telo pulito e lasciate riposare fino al raddoppio; con questa quantità di lieviti e a circa 20 ° io ci impiego 4 ore.
Adesso unite tutti gli altri ingredienti e lavorate con il gancio per circa 10\15 minuti.
Lasciate riposare coperto fino al raddoppio, questa volta occorrerà un'ora e mezza circa.
Adesso su una spianatoia appiattite la pasta e dividetela in 16 pezzi da 90 gr. l'uno, è importante che siano dello stesso peso, così i tempi di cottura in forno saranno gli stessi per ogni panino.
Adesso cilindrate ogni pezzo con la macchina per la pasta, con lo spessore massimo.
Arrotolate il pezzo cilindrato come da foto e cilindrate ancora, ottenendo una lunga striscia come da foto.
Adesso che avrete queste sfoglie sottili e lunghe potete dare libero sfogo alla vostra fantasia.
Prendete una sfoglia e tenendo fermo il capo più lontano dal vs. corpo, iniziate ad arrotolare cercando di allungare in orizzontale, componendo poi le forme che più vi piacciono, come ho fatto io.

Lasciate riposare coperto con la pellicola per circa 40 minuti. Io uso il tappetino in silicone, così non uso neppure la carta da forno. Lucidate di acqua con un pennello il pane.
Infornate a 200° per 30 minuti, spruzzando un pò di acqua sulle pareti del forno, mentre infornate il pane.
Lasciate raffreddare su una griglia e buon pane!