

Pane toscano velocissimo



Preparo molto spesso questo pane, perchè oltre ad essere molto buono è anche velocissimo da fare, in pratica non ha bisogno di lievitazione. Sfruttando la "lievitazione forzata", un processo per mezzo del quale il lievito lavora molto più velocemente grazie alla temperatura, in un'ora in totale il pane lievita e cuoce, permettendovi di prepararlo anche all'ultimo momento se vi ritrovate a dover organizzare una cena estemporanea per amici inattesi.

Io lo preparo con il Bimby, ma potete tranquillamente utilizzare una qualsiasi impastatrice. L'importante è lavorare il pane con le mani il meno possibile.

Ingredienti:

- 450 ml di acqua
- 1 cubetto di lievito di birra, oppure 1 bustina di lievito disidratato
- 10 gr zucchero semolato
- 600 gr farina 0 - oppure 300gr farina 00 e 300 gr di semola di grano duro (semolino)

Preriscaldare il forno (statico) a 50°.

Se si utilizza il lievito disidratato, meglio sarebbe attivarlo come indicato sulla bustina (normalmente si versano 50 gr di acqua in un bicchiere, poi 1 cucchiaino di zucchero e il lievito. Si mescola e si lascia agire per circa 10 minuti). In questo caso, aggiungere soltanto 400ml di acqua alla ricetta. Se invece utilizzate il lievito fresco in cubetto non è necessario questo passaggio.

Mettere nel boccale l'acqua, il lievito e lo zucchero: 3 minuti 37° velocità 2.

Se non utilizzate il Bimby, porre l'acqua sul fuoco e riscaldare fino a 37/40° (utilizzare un termometro da cucina oppure fare la prova immergendo nell'acqua un dito asciutto, non ci si dovrebbe quasi accorgere di averlo immerso, in quanto la temperatura è uguale a quella corporea).

Aggiungere la farina: 4 secondi velocità 4 poi 2 minuti velocità spiga. (senza Bimby: frullare 4 secondi a velocità media poi velocità impasto per 2 minuti). Il composto rimane abbastanza

morbido e appiccicoso.



Preparare la lastra del forno ricoprendola di carta forno, dopodichè versare tutto il contenuto del boccale sulla carta senza utilizzare le mani (sbloccare la ghiera del Bimby in modo da fare cadere impasto e coltello, **come in fotografia**), con una spatola staccare l'impasto rimasto attaccato alle pareti del boccale, togliere il coltello e, sempre senza usare le mani, compattare l'impasto in modo da dargli una forma possibilmente omogenea.

Mettere la teglia con il pane nel ripiano intermedio del forno e lasciare lievitare a 50° per 30 minuti. Trascorso questo tempo, senza rimuovere il pane, aumentare la temperatura a 220° e cuocere per 35 minuti circa.

Togliere dal forno e fare raffreddare su una gratella, dopodichè affettare.