

Corona di pane ai semi di papavero

Un ottimo modo per portare il pane in tavola durante una cena con amici in modo diverso e creativo.

L'olio di semi di sesamo conferisce un gusto inconfondibile al pane, molto piacevole.



Ingredienti:

- 550 gr farina bianca (se preferite il pane più fragrante usate 400 gr farina 00 + 150 gr Manitoba)
- 100 gr farina integrale
- 2 cucchiaini di sale
- 1 bustina di lievito di birra secco (oppure un panetto di lievito di birra fresco)
- 1 spruzzata di miele
- 350 gr acqua tiepida
- semi di papavero per decorare
- olio di semi di sesamo

Iniziate mescolando bene tutti gli ingredienti liquidi, partendo dall'acqua tiepida e dal lievito. Se utilizzate il panetto di lievito fresco, stemperatelo bene nell'acqua fino a farlo sciogliere completamente. Aggiungete le farine setacciate e impastate bene (con l'impastatrice almeno 6-7 minuti, per far sviluppare al massimo il glutine).

Formate una palla, ponete in una terrina leggermente unta e coprire con pellicola, mettere a lievitare nel in forno spento con la luce accesa per circa 1 ora e mezza (almeno 2 ore se avete usato anche la Manitoba). Riprendete la pasta,

stendetela in un rettangolo di circa 20x30 cm (se appoggiate la pasta sopra un foglio di carta forno questa operazione sarà molto più facile da fare), spennellate con abbondante olio di semi di sesamo e cospargete con uno strato uniforme di semi di papavero. Con il tagliapizza ricavare 6 strisce nel senso della lunghezza, arrotolate a spirale ciascuna striscia su se stessa, poi raggruppate tutte le strisce e arrotolatele a spirale tutte insieme. Formate una corona, unendo bene i bordi; per non farli aprire, sigillateli con un po' di acqua. Ecco la corona pronta dopo averla assemblata:



Fate lievitare coperto per un'altra mezz'ora, dopodichè cuocete in forno a 200° per 30 minuti, mettendo nel ripiano inferiore del forno anche una teglia con acqua bollente per favorire la lievitazione del pane.