

Damper bread con olive e rosmarino

Il **damper bread** è un pane tradizionale Australiano, senza lievito, che veniva preparato anticamente e cotto direttamente nella cenere; è un impasto veloce di acqua e farina a cui si aggiunge solo un po' di lievito istantaneo (una volta si utilizzava il bicarbonato di sodio, per questo viene raggruppato normalmente tra i "soda bread").



Io lo trovo ottimo, molto bello da servire e **velocissimo** da fare. Ogni commensale può spezzare la sua porzione e vedrete, questa pagnotta andrà finita in un attimo.

In questa versione ho aggiunto rosmarino tritato e olive snocciolate, ma potete aggiungere qualsiasi ingrediente di vostro gradimento (semi, peperoncino, cubetti di prosciutto, ecc).

Ingredienti per una pagnotta da circa 700 gr (8 porzioni):

- 450 gr di farina autolievitante (oppure farina 00 + 10 gr di lievito istantaneo per torte salate) + un poco extra per spolverare
- 225 ml acqua tiepida
- 1/2 cucchiano di sale fino
- 1 cucchiaio abbondante di olio extravergine d'oliva
- 3 rametti di rosmarino fresco tritati
- 75 gr di olive verdi o nere denocciolate

Preriscaldare il forno (statico) a 200°C.

In una ciotola versare la farina , l'olio, il rosmarino

tritato finemente ed il sale.



Aggiungere l'acqua e mescolare velocemente con un cucchiaino di legno (oppure usare l'impastatrice, ma senza compattare l'impasto).

Non si deve impastare a fondo, altrimenti si svilupperà il glutine e, mancando il lievito di birra, l'impasto rimarrà pesante dopo la cottura.

Riprendere la pasta su un tagliere infarinato premendo leggermente cercando di incorporare tutti pezzi non impastati. Dare alla pagnotta una forma schiacciata, come un piccolo disco.

Tagliare grossolanamente le olive ed asciugarle con un panno, poi spargere uniformemente sul pane e premere con le dita. Ripiegare i bordi del disco verso l'interno per ridare la forma di una palla, raccogliendo così tutte le olive.

Schiacciare nuovamente, allargare un poco l'impasto poi disporlo sulla lastra del forno leggermente infarinata.



Ora, utilizzando il manico di un cucchiaino di legno leggermente infarinato, premere a fondo per formare una croce, e poi di nuovo, in modo da formare 8 spicchi come in foto.

Spolverare la superficie della pagnotta con un altro poco di farina poi cuocere per 35 minuti, o finché il fondo del pane non suonerà a vuoto se lo colpite con le nocche delle dita.

Servire caldo, è ottimo se accompagnato da olio extravergine d'oliva e aceto balsamico.

