

# Pan Bauletto

Provate questa ricetta, e vi innamorerete del profumo di questo pane; è una pagnotta estremamente soffice, con una leggera crosta dorata e con un fantastico profumo. A differenza dei prodotti acquistati, non contenendo conservanti (come l'alcool) si conserva per 3-4 giorni al massimo.



I pani in cassetta che si comprano, proprio perché utilizzano l'alcool come conservante, hanno sì una durata elevata, ma la persistenza alcoolica (che scompare con la tostatura) può risultare fastidiosa se si consuma così com'è.

## Ingredienti:

- 250 gr farina Manitoba + 250 gr farina W260 (è una farina appositata per lievitati, con una forza più alta della normale farina 0; si può sostituire con farina 0 se non la trovate)
- 150 ml d'acqua
- 2 cucchiaini di miele
- 50 ml olio di semi
- 150 ml di latte (+ un po' per spennellare)
- 1/2 panetto di lievito di birra , o 1/2 bustina
- 12 gr sale fino
- 1 stampo per plumcake o pane in cassetta (quello che ho io è di **Emil Henry**, in vendita su Amazon: **LINK**)
- burro, q.b. per imburrare

Nella planetaria, montate il gancio per impastare. Mettere nel boccale il lievito (sbriciolato), l'acqua e il latte e mescolare per una ventina di secondi a velocità medio-bassa.

Aggiungere miele e olio, poi la farina tutta in una volta e, per ultimo, il sale. Impastare a velocità media finché la pasta non risulta ben incordata (quando, cioè, si stacca dalle pareti e si avvolge al gancio).

Porre la pasta in una terrina leggermente unta, coprire con pellicola e lasciare lievitare nel forno spento con la luce accesa per almeno 2 ore.

Riprendere l'impasto e porlo su un tagliere infarinato, e solo usando le dita, allargarlo fino a formare un rettangolo, poi arrotolarlo su sé stesso per dare alcune pieghe alla pasta (gli conferirà ulteriore forza).

Ora potete porre l'impasto così com'è nello stampo (ben imburrato); oppure potete dividerlo in 8 palle di uguale peso, e disporle una accanto all'altra per un effetto più elegante. Porre di nuovo in forno a lievitare per almeno un'altra ora. Ecco come si presenta l'impasto dopo la seconda lievitazione.



Spennellare bene la superficie di latte, e cuocere in forno statico caldo a 170° per circa 45 minuti.

Se possedete un termometro a sonda (non necessario) controllate che la temperatura interna del pane sia arrivata a 90-91°. Altrimenti, per una prova più empirica, provate a "suonarlo": rimuovetelo dallo stampo (dovrebbe sfilarsi agevolmente) e con una nocca battete sul fondo: dovrete sentire un rumore sordo, quasi di vuoto. Se lo sentite, il vostro pane è pronto e sfornatelo subito. Se il rumore è ancora un po' ovattato, segno che c'è ancora un po' troppa umidità all'interno, prolungate la cottura per altri 4-5

minuti.



Lasciare raffreddare dentro allo stampo poi rimuovere.

Ecco come si presenta la fetta una volta tagliato: una fantastica alveolatura all'interno, crosta leggermente croccante e molto morbido al tocco.

