

pane alla birra e miele

Ecco un pane saporito adatto sia per la colazione (ha un leggero sapore di miele) che per accompagnare pietanze salate, in particolare le zuppe.

La farina integrale dà un gusto leggermente rustico e molto piacevole.

Ha una crosta spessa ma una mollica umida e ben compatta.



Ingredienti per 2 panini da circa 500 gr ciascuno:

- 300 gr farina 0
- 250 gr farina integrale
- 300 gr birra rossa
- 40 gr yogurt greco
- 30 gr miele liquido (es acacia)
- 10 gr sale
- 7 gr lievito di birra secco (1 bustina), oppure 1 panetto di lievito fresco

Preparare un lievito mescolando, in una ciotola, 50 gr di acqua e 50 gr di farina 0, prelevate dal totale.

Lasciare lievitare per circa 1 ora.

Nel frattempo, setacciare le due farine insieme e pesare il resto degli ingredienti.



Trascorsa un'ora, versare nell'impastatrice tutti gli ingredienti escluso il sale, montare il gancio e avviare la lavorazione e, dopo circa 1 minuto, unire il sale. Lavorare finché l'impasto non incorda (si stacca dalle pareti della ciotola e si attacca completamente al gancio), dopodiché fermare la lavorazione, prelevare la pasta, ungere lievemente la ciotola dell'impastatrice e ridepositarci la pasta, dopo averle dato una forma sferica. Coprire con pellicola e lasciare raddoppiare (circa 1-2 ore) in luogo caldo (io normalmente metto la ciotola dentro al microonde leggermente riscaldato prima, per esempio facendo bollire una ciotola d'acqua per 2 minuti poi togliendola).



Una volta lievitato, dividere in 2 l'impasto e formare 2 pagnotte (io ho usato questi bellissimi cestini da lievitazione, che potete comprare sul sito del Molino Quaglia, qui). Lasciare lievitare ancora circa mezz'ora.



Nel frattempo preriscaldare il forno a 200° (statico).
Spolverare la lastra del forno (o la pietra refrattaria) di farina, trasferirci sopra delicatamente il pane, dopodiché con una lametta o un coltello ben affilato praticare alcuni tagli come in foto, cercando di imitare le venature di una foglia.
Richiudere la porta del forno, avendo cura di gettare prima sul fondo alcuni cubetti di ghiaccio (che permetteranno al pane di crescere correttamente prima che la crosta si solidifichi). Lasciare cuocere 45 minuti.
Spegnerne il forno, verificare con le nocche che il fondo del pane suoni “a vuoto”, altrimenti lasciare in forno ancora 4-5 minuti, dopodiché rimuovere le pagnotte e lasciare raffreddare completamente su una gratella.



Conservare in una busta di carta o nelle buste apposite per pane.