

Pane alle patate

Ecco un altro pane fantasticamente morbido all'interno e con una bella crosta croccante e leggera; questa volta è stato cotto sulla **pietra refrattaria**, senza stampo. Potete utilizzare tranquillamente la lastra del forno, scaldata molto bene prima di infornare, come ho scritto nel procedimento.



Ingredienti:

- per il lievito:
 - 50 gr acqua
 - 50 gr farina 0
 - 1 bustina di lievito di birra disidratato
- per l'impasto:
 - lievito come sopra
 - 350 gr farina 0
 - 100 gr semola rimacinata
 - 200 gr patate bollite e schiacciate
 - 70 gr acqua
 - 10 gr miele
 - 10 gr sale fino
 - 20 gr olio extravergine d'oliva

Preparare il lievito mescolando brevemente gli ingredienti, e lasciare riposare per circa 45 minuti.

Nel frattempo bollire le patate in acqua salata per almeno mezz'ora (inserendo una forchetta fino al cuore la patata deve risultare cedevole), pelarle, schiacciarle con il passapatate e pesare il quantitativo necessario.

Mescolare le farine, unire il lievito e le patate.



Aggiungere il miele e l'acqua e iniziare a lavorare nell'impastatrice oppure a mano. Dopo 2 minuti aggiungere il sale e l'olio a filo e continuare a lavorare finché la pasta non incorda (si stacca dalle pareti dell'impastatrice e si attacca completamente al gancio). Se si lavora a mano, la pasta è pronta quando risulta bella setosa e, premendo leggermente sulla superficie con un dito infarinato, questa tende a ritornare in posizione nel giro di pochi secondi senza lasciare tracce.

Ricoprire la ciotola con pellicola e fare lievitare per un'ora, dopodiché trasferire la pasta in una ciotola foderata con un canovaccio pulito ben ricoperto di semola, poi fare lievitare per un'altra ora.



Nel frattempo preriscaldare il forno (statico) a 200°. Inserire la lastra nel forno in modo che si scaldi molto bene (se invece possedete una pietra refrattaria, scaldarla in forno per circa 30 minuti).

Spolverare la lastra (o la pietra) con la semola, poi con un movimento lento ma deciso ribaltarvi sopra la palla di pasta, staccare delicatamente il canovaccio (che potrebbe essere leggermente attaccato in alcuni punti) e con una lametta o un coltello ben affilato praticare qualche taglio profondo come in foto.



Buttare sul fondo del forno una manciata di cubetti di ghiaccio; in questo modo si svilupperà del vapore che permetterà al pane di lievitare completamente prima che la crosta si indurisca. Chiudere subito la porta del forno e cuocere per 15 minuti. Abbassare la temperatura a 180° e cuocere per altri 20 minuti.

Aprire leggermente la porta del forno e terminare la cottura per 5 minuti.

Sfornare il pane e verificare con le nocche che “suoni a vuoto”, indice che è ben cotto: deve produrre un suono sordo e ben distinto.

Spostare il pane su una gratella e fare raffreddare completamente.

