

Pane della mezz'ora delle Sorelle Simili

Un'altra ricetta delle Sorelle Simili, le "regine del pane" di Bologna.

- 800 gr di farina 00
- 3 cucchiaini d'acqua
- 36 gr di lievito di birra
- 2 cucchiaini di zucchero
- 200 gr di latte
- 30 gr di burro
- 3 cucchiaini di sale
- 200 gr di acqua

Sciogliete in una tazza il lievito e lo zucchero con i tre cucchiaini d'acqua.

In un pentolino fate intiepidire il latte insieme al burro e al sale quindi versate il tutto in una ciotola.

Unite quasi tutta l'acqua e un terzo della farina, mescolate e cominciate a battere. Aggiungete il composto di lievito e zucchero e poi la farina rimasta lavorate il tutto regolando la consistenza dell'impasto aggiungendo acqua o farina a seconda delle necessità, deve risultare un impasto morbido.

Versate l'impasto sul tavolo e lavoratelo battendo per 5-6 minuti.

Dividete la pasta in due parti e formate due palle, schiacciate ciascuna palla con le mani fino ad ottenere due ovali- Piegare la pasta a metà e arrotolatela aiutandovi con i pollici ottenendo così un filone piuttosto corto, ripetete l'operazione con l'altro pezzo di pasta.

Spolverate due teglie con la farina, adagiatevi sopra il pane con il lembo aperto messo sotto.

Mettete il pane nel forno freddo e accendetelo per un minuto (la temperatura selezionata non ha importanza). Spegnete il forno e lasciate lievitare il pane per 30 minuti.

Trascorsa la mezz'ora, senza aprire il forno, accendetelo di nuovo a 200° C. e fate cuocere il pane per circa 45- 50 minuti. Se durante la cottura il pane tende ad assumere un colore eccessivamente scuro coprite il pane con carta stagnola o da forno.