Alessandro Borghese Kitchen Sound: pane del miracolo. VIDEO

borghese-24-4c76301e

La nuova stagione di **Alessandro Borghese Kitchen Sound** su Sky Uno e *Mixer Planet*.

OSPITE: EZIO ROCCHI

PANE DEL MIRACOLO

COSTO: basso
TEMPO: alto
DIFFICOLTÀ: alta

Ingredienti:
Per l’autolisi:
1kg Farina del Miracolo
600g Acqua
Per l'impasto finale:
200g Li.Co.Li Lievito Coltura Liquida
100g Acqua
20g Sale

Preparazione:
Mettere nella planetaria con il gancio, un Kg di farina e 600 Gr di acqua, fare girare a bassa velocità finché il vostro impasto risulterà omogeneo (non è necessario farlo girare troppo l'importante è che non ci siano residui di farina). Coprire con la pellicola e lasciare riposare un'ora. È un buon momento per togliere dal frigo il vostro Li.Co.Li in modo tale da portarlo a una temperatura ideale.
Aggiungere il Li.Co.Li all'impasto precedente, versare qualche goccia d'acqua e fare girare in prima velocità finché non sarà bene incordato, aggiungere lentamente l'acqua a filo e iniziate ad aumentare la velocità, senza esagerare! Per non surriscaldare l'impasto è importantissimo che sia sempre ben idratato, quando rimarranno circa 30 Gr d'acqua aggiungere il sale e finire con la rimanente acqua.
Terminata l'operazione ungere con un po' di olio o spray un contenitore di plastica per alimenti che possa contenere almeno il doppio del volume del vostro impasto, coprire con un coperchio o pellicola, lasciarlo lievitare per un'ora a temperatura ambiente e date la prima piega, dopo un'altra ora effettuare la seconda piega, occorre un'altra ora per la terza e ultima piega, occorrerà ancora un'ora prima di poterlo capovolgere sul tavolo, dividerlo in due parti uguali e dargli una leggera performa, dopo qualche minuto mettere in forza il vostro pane e adagiarlo su un cestino o basket precedentemente infarinato, con la chiusura verso l'alto, saldare bene la chiusura con dei pizzicotti, coprire con la pellicola ed effettuate dei piccoli fori con uno stuzzicadenti, riporlo in frigo a 4 gradi per 14/18 ore.
Preriscaldare il forno a 220 gradi, una volta raggiunta la temperatura, togliere il vostro Pane dal frigo, rovesciare su un tegame con la carta forno e incidere longitudinalmente con un coltello o un cutter, infornare con vapore e abbassate la temperatura a 210 gradi per circa un'ora.

Guarda le altre puntate di Alessandro Borghese Kitchen Sound andate in onda su Sky Uno