

PANE, PIZZE E FOCACCE

Pane bolognese

Tradizione: Provincia di Bologna, Emilia-Romagna

DOSI

4 persone

■ Ingredienti per 4 persone

Farina 0

Acqua

Lievito di birra

Sale

1 pizzico

Olio d'oliva extra-vergine

■ Preparazione

- 1 E' bene usare un tagliere, ma anche il piano del tavolo di cucina va ben purché è ben pulito. Formare con la farina una specie di montagnozzo con la cima come quella di un vulcano.
- 2 Lì dentro metterci il lievito che avrete già fatto sciogliere in un mezzo bicchiere d'acqua caldina (non bollente), il sale e l'olio. Impastate bene in modo che tutta la farina si inglobi formando una massa morbida.
- 3 Man mano che la impastate aggiungete acqua tiepida (tenetela in un tegame vicino a voi) in modo da raggiungere la consistenza giusta. La palla di pane deve stare insieme ed avere elasticità.
- 4 Fatto questo mettete l'impasto in una teglia e coprite con un telo. Collocate il tutto vicino a un termosifone o avvolgete la teglia con un panno.
- 5 Sorvegliate; quando vedrete che la palla ha lievitato i casi sono due: se volete un pane molto alto e di mollica morbida, riportate la palla sul tavolo e lavoratela ancora come la prima volta per poi rimettere il tutto a rilievitare.
- 6 Altrimenti collocate l'impasto in una teglia che avrete già unto d'olio. Infornare a forno caldo (circa 150 gradi ma varia da forno a forno. Imparate a tentativi).
- 7 Numerose le possibili varianti. Sull'impasto potete spennellare del rosso d'uovo (quando infornate) oppure inserire nell'impasto dadini di prosciutto crudo, pezzetti di olive nere, cipolla affettata fine e cotta leggermente a tegame con un po' d'olio e vino bianco, ecc.

- 8 Sfornate quando vedete che il pane ha assunto un color biondo carico. Potete anche prepararne una certa quantità da conservare in surgelatore.
- 9 In questo caso togliete dal forno un po' prima quando avrà appena cominciato a prendere colore. Quando lo toglierete dal surgelatore, prima di mettere in forno ben caldo bagnate leggermente sotto al rubinetto.