

PANE, PIZZE E FOCACCE

Pane pugliese

Tradizione: Puglia

DOSI

40 persone

Ingredienti per 40 persone

Farina tipo 1	5000 g
Rimacinato di grano duro	5000 g
Lievito compresso	250 g
Aceto di vino (diluito in acqua - rapporto 1/5)	150 g
Sale	200 g
Acqua	750 cl

Preparazione

- 1 Pane tipico della Puglia, di grossa pezzatura (fino a 3 chilogrammi) è, per molti aspetti, assimilabile al cosiddetto 'country bread' o pane di campagna.
- 2 Il pugliese è un tipo di pane che, una volta affettato, si gusta di più dopo un breve 'invecchiamento' di un giorno. Mettere nell'impastatrice la farina e il rimacinato; far fare qualche giro a secco.
- 3 Aggiungere 4 litri d'acqua e iniziare l'impastamento; dopo aver amalgamato per bene aggiungere nell'ordine: 1 litro d'acqua salata, l'aceto diluito, il lievito stemperato e sciolto in acqua.
- 4 La durata dell'impasto varia dai 6 minuti (spirale) ai 25 (forcella). L'impasto deve quindi riposare, coperto da un telo in mastello, per 25-30 minuti.
- 5 Rovesciare il mastello e tagliare l'impasto in parti da 1100 g; arrotolare i pezzi, metterli in posizione rovesciata su assi con teli spolverati di farina integrale o di rimacinato.
- 6 Far lievitare per 30-35 minuti, incidere i pani in tondo. Infornare senza dare umidità. Dopo 15 minuti aprire le valvole di scarico e proseguire per altri 25-30 minuti di cottura.