

PANE PUGLIESE

Ingredienti per 40 persone:

- 5 kg di farina tipo 1,
- 5 kg di rimacinato di grano duro,
- 250 g di lievito compresso,
- 150 g di aceto di vino (diluito in acqua, rapporto 1/5),
- 200 g di sale,
- 750 cl di acqua.

Pane tipico della Puglia, di grossa pezzatura (fino a 3 chilogrammi) è, per molti aspetti, assimilabile al cosiddetto 'country bread' o pane di campagna.

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.

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.

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.

Rovesciare il mastello e tagliare l'impasto in parti da 1,1 kg; arrotolare i pezzi, metterli in posizione rovesciata su assi con teli spolverati di farina integrale o di rimacinato.

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.