Pane al nero di seppia

Questo pane in cassetta ha un colore grigio scuro, un leggero sapore di mare e una consistenza molto morbida. E’ ottimo per un antipasto di tartine al salmone per esempio, o come accompagnamento di secondi di pesce.
Io utilizzo il Bimby, ma si può tranquillamente impastare a mano.

Ingredienti:

- 600 gr di farina Manitoba
- 12 gr di lievito di birra (mezzo panetto)
- 350 gr di acqua tiepida
- 40 gr di olio extravergine di oliva
- 1 cucchiaino di sale
- 1 cucchiaino di malto (o di zucchero)
- 1 vescichetta fresca di nero di seppia, o una bustina (la trovate in pescheria)
- 1 stampo da pane in cassetta o da plum-cake lungo circa 35 cm

Versare nel boccale l’acqua, l’olio, il lievito, il malto e il nero di seppia e scaldare bene: 50 secondi 37 gradi vel 2.
Setacciare la farina, versarla sul liquido, aggiungere il sale e impastare: 4 minuti vel. Spiga.

Porre l’impasto in una terrina leggermente unta, ricoperta con pellicola, nel forno spento con la luce accesa finchè non raddoppia di volume (ci vorranno almeno 2 ore, meglio 3).

Riprendere l’impasto e sgonfiarlo, lavorarlo con le mani dandogli una forma allungata.
Imburrare bene lo stampo, infarinarlo e versare il panetto all’interno. Fare lievitare ancora per circa mezz’ora.
Riscaldare il forno a 220° (statico), cuocere il pane 10 minuti, poi abbassare la temperatura a 180° e proseguire per altri 30 minuti. Per i primi 25 minuti di cottura tenete coperto lo stampo con un foglio di carta forno per evitare che la superficie scurisca troppo.
Appena sfornato, togliere il pane dallo stampo, e farlo raffreddare su una gratella.

Ricetta tratta dal libro “Natale con Bimby” di Vorwerk.