

Pane alla ricotta, zafferano e menta

Ci sono diversi modi per ottenere un pane molto morbido, i primi due che mi vengono in mente sono aggiungere all'impasto le patate oppure il formaggio. In questo caso abbiamo voluto provare con la ricotta di pecora. Oltre al



formaggio è stata aggiunta anche una bustina di zafferano che, oltre a donare il suo sapore caratteristico leggermente pungente, fa in modo che ogni fetta presenti una bella spirale colorata al suo interno. Si possono poi a piacere aggiungere foglioline di menta o di basilico, oppure ometterle. Il pane va cotto in uno stampo da plumcake, oppure nell'apposito stampo per pane in cassetta (abbiamo usato quello di Emile Henry).

Ecco come prepararlo:

Ingredienti:

- per il lievito:
 - 40 gr acqua
 - 40 gr farina 0
 - 1/2 bustina di lievito di birra disidratato
- per l'impasto principale:
 - 250 gr semola rimacinata
 - 100 gr farina 0
 - 250 gr ricotta di pecora
 - 6 gr sale fino
 - 125 gr acqua
- per decorare:
 - 1 bustina di zafferano
 - una ventina di foglioline di menta

Mescolare in una ciotola gli ingredienti per il lievito, coprire con pellicola e lasciare lievitare un'ora. Setacciare le farine e mescolarle. Pesare il resto degli ingredienti.



Unire tutti gli ingredienti (tranne il sale) nel boccale dell'impastatrice, e montare il gancio. Avviare la lavorazione e non appena la pasta tende ad incordare aggiungere il sale. Lavorare ancora per 2-3 minuti poi prelevare la pasta, formare una palla e mettere a lievitare (sempre nel boccale, ben coperto da pellicola) per circa 1 ora.

Se non si utilizza il robot, l'impasto va lavorato energicamente con le mani per alcuni minuti finché non ci sono più grumi, poi va aggiunto il sale, dopodiché va lavorato ancora 5-6 minuti finché non risulta bello setoso e finché, premendo sulla superficie un dito leggermente infarinato, la pasta non ritorna indietro senza lasciare traccia.

Riprendere la pasta e stenderla sul tagliere leggermente infarinato, ottenendo un rettangolo largo come lo stampo, e lungo circa 30 cm.

Spargere sulla superficie lo zafferano in modo uniforme; io lo trasferisco dalla bustina su un cucchiaino poi picchietto MOLTO delicatamente con un dito per farlo scendere a polvere. Il quantitativo di zafferano presente nella bustina è veramente esiguo e altrimenti rischiate di ritrovarvelo tutto ammassato in due o tre punti sulla pasta.

Finire di decorare con le foglioline di menta ben lavate ed asciugate. Arrotolare senza stringere troppo e trasferire nello stampo.



Come vedrete dalle foto del pane affettato, in questo caso ho fatto solo un giro alla pasta, ma potete stendere più sottile e fare un paio di giri completi, in modo che la spirale di zafferano risulti più evidente. Il sapore in ogni caso non ne risente anche con un solo giro.



Lasciare lievitare ancora mezz'ora, nel frattempo preriscaldare il forno (statico) a 200°.



Infornare (se usate lo stampo da pane, coprire con il suo coperchio) e cuocere per 50 minuti. Se necessario, sformare e proseguire la cottura per altri 5 minuti per fare asciugare bene la crosta.

Raffreddare su una gratella.

