

# Pane senza impasto

A casa facciamo spesso questo pane, velocissimo (beh ok bisogna partire il giorno prima, ma il tempo totale di lavorazione è davvero pochissimo!) e molto croccante all'esterno e morbido dentro. Ha una bella crosta lucida e una bella forma... è uno dei miei



preferiti. All'interno è bello alveolato, e resta fresco per diversi giorni (almeno credo, da noi finisce subito!)

Avendo pochissimo lievito di birra (per via della lenta lievitazione) non si percepisce il suo sapore nel pane, cosa ottima per chi è intollerante o semplicemente non ama sentire il sapore del lievito di birra (io per esempio non ne vado matto).

Ingredienti per una pagnotta:

- 200 gr farina Manitoba + 300 gr farina 0 (se non avete la manitoba potete fare 250 semola + 250 farina 0, il pane verrà comunque bello croccante)
- 350 gr acqua
- 10 gr sale fino
- 2 gr lievito di birra fresco (un pezzettino di panetto) – se usate quello in busta, considerate circa 1 gr (sarebbe circa 1 decimo di bustina, ma è impossibile da pesare con le bilance elettroniche... 1gr andrà benissimo, non siamo farmacisti!)
- 5 gr miele liquido
- una pentola di ghisa con coperchio (entrambi adatti al forno)

In una ciotola ampia mescolare bene le farine con in sale;

intiepidire l'acqua e sciogliervi all'interno il lievito di birra e il miele. Versare il liquido sulle farine e mescolare velocemente con un cucchiaio. Non è necessario che l'amalgama sia perfetta, è sufficiente che le farine abbiano assorbito l'acqua e non rimanga farina "libera" sul fondo della ciotola. Ci vorrà poco più di un minuto. Il composto deve restare grumoso come in foto.



Coprire (io di solito metto la pellicola e poi sopra un panno) e lasciar lievitare a temperatura ambiente da 12 a 18 ore (meglio iniziare quindi la sera prima).

A fine lievitazione, l'impasto si deve presentare come in foto, molto cresciuto e pieno di bolle. I grumi sono praticamente scomparsi e la pasta risulta abbastanza uniforme. Io di solito controllo dopo 12 ore, che il più delle volte sono sufficienti se in ambiente avete almeno 20-21 gradi.



Con l'aiuto di un tarocco (o una spatola) dare alla pasta un paio di pieghe. In pratica inserire il tarocco tra il bordo della ciotola e l'impasto, sollevarne una parte e portarlo al centro. Ripetere l'operazione per 4-5 volte ruotando intanto leggermente la ciotola. Preparare una seconda ciotola, foderatela con un canovaccio pulito (meglio se di cotone bianco). Ricoprire il telo con abbondante farina o semola, e ribaltare all'interno l'impasto.



Spolverare un altro poco di farina sulla pasta, richiudere i lembi del canovaccio e lasciare a lievitare ancora per 2 ore.



A mezz'ora dalla fine della lievitazione riscaldare al massimo della temperatura il forno (250°) e inserire all'interno una pentola di ghisa (o di altro materiale adatto al forno) con anche il coperchio. Fare riscaldare bene la pentola per tutta la mezz'ora. A questo punto, facendo attenzione a non scottarsi, ribaltare gentilmente l'impasto nella pentola.



Utilizzando un coltello ben affilato (o meglio ancora una lametta) fare dei tagli sulla superficie del pane (a croce, paralleli, o a piacere; in quello in foto ho fatto una specie di foglia: un taglio verticale per quasi tutta la lunghezza della pasta, poi 2-3 taglietti obliqui su ciascun lato), poi coprire la pentola con il suo coperchio.

Abbassare la temperatura a 220°, infornare il pane e cuocere per 45 minuti. Trascorso questo tempo togliere il coperchio, mettere la funzione ventilato (se disponibile) e cuocere altri 15 minuti.

Se avete a disposizione un termometro per alimenti, infilate la sonda al centro del pane e verificate che la temperatura sia almeno di 91-92°. Battendo con le nocche la pagnotta deve suonare vuota.



Sfornare, togliere il pane dalla pentola e lasciarlo riposare circa 10 minuti in posizione verticale (in questo modo il pane perderà parte dell'umidità residua, soprattutto sul fondo), dopodiché appoggiare su una gratella e lasciare raffreddare completamente. Tagliare soltanto da freddo.

