

Pane di Kamut con pasta madre

Qualche giorno fa sono stata al [Sigep di Rimini](#), la più importante fiera di pasticceria. Beh sono rimasta davvero estasiata dalla zona dedicata alle farine e al pane. Ho seguito parecchi corsi sul lievito madre e cosa potevo fare appena tornata a casa se non infornare un pane morbidissimo?

Ho utilizzato la [pentola per il pane di Emile Henry](#) per preparare il pane in cassetta. Avevo la pentola da un po' di tempo, ma non avevo ancora avuto modo di provarla davvero, beh ammetto che è davvero strepitosa! La ceramica refrattaria, unita ai fori del coperchio, permettono di ottenere un pane bello croccante fuori e morbido dentro. Direi che i miei esperimenti di panificazione non si fermeranno qui, ho appena iniziato!

Ho utilizzato una farina di frumento Khorasan a marchio Kamut di [Molino Grassi](#), una farina che per me è davvero facilmente digeribile e leggera. Ho diviso il pane a fette e l'ho surgelato, ogni mattina ne mangio una fetta con una marmellata senza zuccheri aggiunti, è una colazione perfetta!



Pane di Kamut con pasta madre

500g di farina

335ml di acqua

12g di sale

150g di pasta madre

1/2 cucchiaino di malto (o miele)

20ml di olio d'oliva

Nella ciotola dell'impastatrice spezzettate la pasta madre in acqua e malto. Accendete l'impastatrice e fatela andare a bassa velocità per un paio di minuti. Poi unite la farina e l'olio, continuando sempre a mescolare. Aggiungete anche il sale continuate a impastare fino a incordatura (cioè quando l'impasto inizierà a staccarsi dalle pareti della ciotola), ci vorranno circa 10 minuti.

Trasferite l'impasto su un piano di lavoro infarinato. Schiacciate l'impasto, ripieгатelo in tre dal lato lungo e poi ancora in tre dal lato corto. Ripiegate l'impasto su se stesso per 4 volte a intervalli di 40 minuti e mettetelo in una ciotola unta di olio. Lasciatelo riposare in frigo per almeno 18 ore.

Il giorno dopo tirate fuori l'impasto e fategli raggiungere la temperatura ambiente.

Stendetelo delicatamente sulla teglia e lasciatelo lievitare per 4 ore. Prima di infornare fate dei tagli

in diagonale con un coltello (se avete una lametta è meglio). Infornate con il coperchio a 240°C per 20 minuti, poi si abbassa a 200 gradi x mezz'ora e poi 10 minuti a 180 con cottura a spiffero che vuol dire tenere il forno leggermente aperto si può anche mettere un cucchiaino di legno x tenere aperto il forno.

Tiratelo fuori dalla pentola, mettetelo su una griglia e fatelo raffreddare in verticale. .

