

PANE SORPRESA

ricetta di Nereo Cambrosio

Ingredienti:

Ingredienti:

300 gr. acqua
300 gr. latte
60 gr. lievito
20 gr. sale
550 gr. farina di frumento
220 gr. farina di segale

Preparazione:

impastare usando acqua e latte piuttosto freddi
riporre la pasta in una bacinella oliata e ricoprire con panno umido e foglio di plastica
dopo 35 minuti rovesciare la pasta sul tavolo appiattirla e quindi arrotolarla
riporla nella bacinella e lasciar lievitare fino al raddoppiamento del volume iniziale

Lavorazione finale:

a lievitazione avvenuta pesare circa 1200 gr di pasta da usare per modellare una pagnotta
trasferirla sulla teglia di cottura e dopo 5-7 minuti, appiattire la pasta a forma di pagnotta di 25
cm di diametro
dopo 20 minuti spruzzare con acqua la superficie, far aderire le decorazioni fatte con il
resto della pasta, spolverizzare con farina chiara, lasciar lievitare per 10-12 minuti e
passare in forno preriscaldato (220 gradi)
tempo di cottura 45-50 minuti a forno calante sui 200 gradi
a cottura ultimata mettere da parte la pagnotta fino al giorno dopo. Per rifinirla, il pane
deve essere raffermo

Rifinitura:

usando un coltello a lama lunga, asportare la calotta della pagnotta e conservare a parte
appoggiare sulla superficie della pagnotta un cerchio per torte o una ciotola dal diametro
di 20 cm e incidere tutt'intorno avvicinandosi al fondo del pane
con il coltello penetrare da una qualsiasi parte della circonferenza della pagnotta verso
l'interno, mantenendo la lama a circa 1,5 cm di altezza e muovendo la lama
dapprima verso sinistra e poi verso destra in modo da tagliare il fondo in corrispondenza
con il taglio circolare
rovesciare la pagnotta e togliere il disco di mollica ottenuto con l'operazione dei tagli
suddividere il disco in due o più strati regolari. Spalmare l'interno con burro, farcire a
piacimento in forme geometriche, trasferire all'interno della pagnotta e apporre il
coperchio