

PANE TOSCANO Di Piero Capecchi

La sua caratteristica principale è quella di essere insipido. I fornai di un tempo si dovettero adeguare in seguito a una tassa imposta sul sale. Il vero pane toscano ha un aspetto rustico con crosta dorata e mollica ad alveatura abbastanza fitta. Si conserva bene per due o tre giorni e si abbina in maniera perfetta agli affettati e ai formaggi toscani che sono abbastanza salati. Il pane tipico è il filone da 1 kg (la cosiddetta “coppia toscana”)

PANE TOSCANO

Lievito serale

Farina w 250
Pasta di riporto (25%)
Lievito di birra (1-1,5%)
Acqua (50%)
Riposo per 5-6 ore

Per l’impasto

Lievito serale
Farina debole w 200-210
Lievito di birra (1-1,5%)
Acqua (63%)

Tempi d’impasto.

30 minuti nella forcella- 20 minuti nella tuffante in prima velocità.

Procedimento

Fate un impasto abbastanza morbido. Una volta pronto,ribaltatelo nella spezzatrice volumetrica o spezzate del peso voluto; per la coppia 1,250 kg di pasta.Ripiegate la pasta su se stessa fino a formare un filone. Disponete i pezzi su tavole di legno coperte da teli di cotone. Infarinate leggermente i pezzi e stendetevi sopra un telo di lino. Lasciateli lievitare per circa un’ ora. Infornate a 230° C con la valvola aperta per 10-15 minuti. Tempo di cottura per 1 kg:circa un’ora. Negli ultimi 10-15 minuti riaprite la valvola.