

Il pane di Francesco

Questa meraviglia di pane, il **pane di Francesco**, l'ho preparato per la grigliata di ferragosto a casa di mia sorella....non lasciatevi ingannare dalla mia pessima foto: sono 3 filoni belli grossi e croccanti, che tagliati a fette hanno sfamato una ciurma di 11 persone e sono pure avanzati..

E' stata la prima ricetta che mi ha fatto scoprire la mia mitica presentatrice Bimby, infatti l'abbiamo realizzata durante la dimostrazione che lei ha tenuto da me per la vendita; credo si chiami così in quanto, un certo signor Francesco lo abbia, come dire, "creato e sperimentato" per primo.....grazie Francesco, chiunque tu sia, mi hai fatto scoprire un pane fantastico, eheheheh!



Allora vi voglio subito mostrare come l'ho preparato...

Ingredienti:

450 gr.farina 0
200 gr.farina manitoba
60 gr.farina di mais
1 cubetto lievito di birra
1 cucchiaino di zucchero
20 gr.sale fino
30 gr.olio di oliva
360 gr.acqua non fredda

Preparazione:

Ho inserito nel boccale del bimby acqua, olio, lievito, zucchero ed ho fatto andare 10 sec.vel.6.

Successivamente ho inserito le farine ed il sale, ed ho impastato 3 minuti a vel.spiga.

Ho messo in una ciotola coperta con uno strofinaccio ed ho lasciato lievitare in luogo tiepido (la mia cella di lievitazione è il microonde, eheheheh!!!!!!) per circa un ora.

A questo punto ho diviso in tre l'impasto ed ho formato dei filoni che ho messo sulla teglia del forno con sotto la carta antiaderente.Ho praticato dei tagli obliqui con un coltellino ben affilato, e...ho cercato di dividerli un pochino fra loro (anche se dopo la seconda lievitazione si sono uniti...mi hanno occupato sia per il lungo che per il largo tutta la teglia!!!!!!!!!!!!!!)

Ho messo a lievitare per 3 ore ancora, coprendo il pane con un canovaccio ed una copertina di lana sempre in un luogo tiepido...che spettacolo si è presentato ai miei occhi quando ho tolto il canovaccio...mmmm.....che profumino....

...mi fa impazzire il profumo del pane, sia crudo che cotto.

A questo punto, ho infornato in forno ben caldo a temperatura 180° per circa 30 minuti...il risultato lo potete vedere da voi...e vi consiglio vivamente di provare, si si si!

P.s: non lasciatevi intimorire se non possedete il bimby...si può benissimo preparare con una normale impastatrice ed anche a mano!!

Buona preparazione... e se vi cimentate, poi ditemi, ok?!

Simona