

# Stecche con pasta madre



*Pensieri e pasticci*



Finalmente.

Finalmente...io e la pasta madre ci stiamo capendo.  
Dopo varie sperimentazioni, dove sempre il retrogusto acidino  
mi faceva desistere...

...dove dopo prove e prove, sconfitte e successi (pochi), quando  
ti prende lo sconforto e ti viene voglia di lanciare dalla  
finestra il contenitore in cui Ella riposa...

...finalmente...

ho provato a fare questo pane.

Ormai sarà il MIO pane, il pane della mia famiglia...

...il pane che è stato fatto e finito in un sol giorno, pezzo  
dopo pezzo, croccante, per nulla acido e davvero

**BUONISSIMO!!!!!!!**

Devo in primis, ringraziare la [Lo](#), per averlo postato e per i  
suoi consigli preziosissimi..

..poi [Stella](#) ed anche [Diletta](#) che lo hanno realizzato prima di  
me...

**GRAZIE!!!!!!**

Guardate che meraviglia di alveoli, una cottura perfetta e la  
giusta croccantezza e sapore..

..amiche della pasta madre...provatelo, non ve ne pentirete!!!

## Ingredienti:

50 gr pasta madre appena rinfrescata  
455 gr farina (io uso un misto di manitoba e 0, che prendo dal mulino)  
350 gr acqua  
mezzo cucchiaino di sale  
mezzo cucchiaino di malto di grano (trovato al Naturesì)  
[sale aromatico](#) e olio d'oliva

Preparazione: (procedimento preso da [Stella](#))

L'impasto è il tipico impasto da "pane senza impasto", cioè molle, molto idratato. Più che impastare si mischia bene il tutto per amalgamare gli ingredienti, inizialmente con un cucchiaio, poi con le mani.

L'ho lasciato 24 ore a lievitare coperto nel forno spento, ma se mi serve il forno lo metto in un armadietto, basta che sia al riparo. Devono formarsi le bolle. Ho provato successivamente, anche a far lievitare 20 ore...era perfetto ugualmente!

Poi ho infarinato bene la spianatoia, versato l'impasto, con l'aiuto della farina ho dato tre giri di pieghe del primo tipo, [queste](#), spostato su un canovaccio pulito non lavato con detersivi e infarinato, pennellato di olio evo, cosparso con una presa di sale, avvolto nel canovaccio e lasciato riposare per un paio d'ore.

Dopo un'ora e mezza, cioè mezz'ora prima della fine della lievitazione, ho acceso il forno a 200 gradi statico (ma dipende dal forno).

Ho tagliato in 4 strisce l'impasto, sempre aiutandomi con la farina perchè è ancora un po' appiccicoso, ho tirato le 4 strisce più lunghe possibile, senza schiacciarle le ho spostate sul tappetino di silicone (o su carta forno!) messo sulla griglia del forno, praticamente sono talmente molli che solo spostandole si allungano, meno si toccano e meglio è perchè dentro ci sono le bolle.

Con queste dosi vengono 4 filoncini della lunghezza del forno. Ho pennellato con poco olio e sparso poco sale, nel mio caso aromatico che dà un particolare saporino; nel frattempo il forno era a temperatura, ho cotto 20 minuti circa e mangiato subito, appena si riesce a farlo senza ustionarsi.

Se si mette in freezer basta scaldarlo un attimo in forno



quando è scongelato e torna come nuovo.  
Noi lo lasciamo anche sul calorifero, ed è favoloso  
ugualmente....

Era talmente buono, che pezzo dopo pezzo, pezzo dopo pezzo, ce  
lo siamo mangiato noi tre allegramente..



*Pensieri e pasticci*

Oggi sono così contenta...ho comprato il microonde nuovo, il mio  
vecchio è passato a miglior vita...

è [questo](#)! Vi piace? Fa anche da forno ventilato, una  
meraviglia per cuocere le torte..

...sperimerterò quanto prima!

Intanto vi auguro una buonissima giornata, qua sempre un pò  
nuvolosa e grigia...