

PANE DI SEMOLA RIMACINATA TIPICO SICILIANO

✘ RICETTA PER UN KG DI FARINA.

Un chilo di farina rimacinato Rossello (grano duro antico siciliano, facilmente reperibile anche su internet)

500 g di acqua

20 grammi di sale

10 grammi di lievito di birra.

SVOLGIMENTO :

in Una brocca mettiamo l'acqua, il sale, mescoliamo e facciamo sciogliere. Poi aggiungiamo il lievito di birra . A questo punto prendiamo la farina la mettiamo al centro della spianatoia, e Formiamo una fontana. Versiamo i tre quarti dell'acqua e incominciamo piano piano ad impastare, Quindi mettiamo il resto dell'acqua e lavoriamo la pasta fino a ottenere una pasta liscia ed asciutta. A questo punto copriamo con la pellicola e facciamo lievitare per un'ora. Poi spezzettiamo la pasta in tre pezzetti da mezzo chilo, formiamo delle sfere, e poi li modelliamo a piacere, formando dei filoncini. Prendiamo il nostro kit forno foderiamo con carta forno la griglia distanziatore e appena il pane Sarà lievito applichiamo una incisione nella parte superiore lo adagiamo all'interno del kit forno, copriamo con il nostro M. C. 35, facciamo cuocere per 20 minuti a fiamma alta e 10 minuti a fiamma bassa, lasciamo 10 minuti in auto cottura. E buon appetito con Magic Cooker.

Paolo Fugali