

Pane di mais: di allucinazioni e di doppioni!



Giuro che ho pensato di avere le allucinazioni!

O di essermi rinc.....ta all'improvviso!

Cioè...più di quanto non lo sia di solito!

Eppure l'altro giorno non mi sembrava di essere poi così "addormentata", anzi!

Mi sentivo piuttosto vispa e con addosso un bel po' di adrenalina da scaricare, tanto che già prevedevo una seduta di allenamento intensivo.

Eppure, qualcosa all'improvviso m'ha così disorientata da farmi "temere" per la mia sanità mentale già ridotta!

Stavo andando in palestra, ero quasi arrivata alla meta, mancavano solo pochi metri.

Vedo arrivare in senso contrario un ragazzo che ho notato altre volte in sala. Impossibile non farlo dato l'abbigliamento non proprio sobrio e due mega cuffie sempre appiccicate alle orecchie.

Era in abbigliamento "civile" e se ne andava tranquillamente a spasso col suo

piccolo bulldog un po' contrariato.

E fin qui tutto OK.

Arrivata in palestra, ero quasi alla porta dello spogliatoio e chi ti trovo a fianco delle spalliera con le sue belle cuffione formato XL?

NON era possibile!!!

Ma se lo avevo appena incrociato in direzione opposta con il cane, come ci era arrivato fino a lì!?!?!?

Credo di aver sgranato gli occhi peggio che se avessi visto un fantasma o_0!!!

E l'atroce dubbio di come il ragazzo misterioso avesse fatto a materializzarsi in sala in quel modo mi ha tormentata per tutta la sera tra un saltello e l'altro sullo step. Miracolo che non sia inciampata nel frattempo!

L'arcano si è svelato poi da solo il giorno dopo.

GEMELLI!

E manco a dirlo, uguali non solo nella fisionomia, ma anche nell'eccentrico abbigliamento e nelle cuffie portentose!

Me li sono trovata davanti tutti e due ad allenarsi insieme il pomeriggio successivo e mi è scappata sotto i baffi una gran risata! Oltre a tirare un sospiro di sollievo.

Tonta sì ma fino a questo punto no...meno male!

E visto che siamo in aria di...doppioni...oggi un doppione ve lo beccate voi!

Se po' fa? Ma sì dai...

Sarà che per tanti versi mi ricorda la mia amata nonna, sarà il suo gusto rustico o il suo color dell'oro ma il pane di mais è uno dei miei preferiti.

Così, dopo la prima versione ricca di semi, ne ho sperimentata subito un'altra, stavolta più ricca in farina dorata e leggermente profumata con l'aggiunta delle erbe aromatiche.

Ispiratrice lei, il primo amore di Gino che avevo abbandonato da un po'.

Gradite una fetta?



[ricetta adattata da “Tutta la bontà del pane” di S.Papa]

Pane di mais

Tempo di preparazione	30 minuti
Tempo di cottura	50 minuti
Tempo passivo	6 ore
Porzioni	4-6 persone

Ingredienti per 1 pagnotta da circa 600 gr

- 300 gr di farina di mais fine (fioretto)
- 300 gr di semola rimacinata di grano duro
- 150 gr di lievito madre rinfrescato
- 340 gr di acqua
- 20 gr di olio extra vergine d'oliva
- salvia e rosmarino tritati
- 10 gr di sale

Procedimento

1. Mettere a bagno la farina di mais in 280 gr di acqua calda a 50°C. Coprire con

un panno e lasciar riposare tutta la notte (circa 10-12 ore).

2. Sciogliere il LM nei 60 gr di acqua rimasta insieme ad 1 cucchiaino di miele, fino a che sarà tutto liquido, unire la farina di mais messa a bagno e, poco alla volta, la semola rimacinata.

3. Quando tutta la farina sarà assorbita e l'impasto comincia a prendere un po' consistenza unire l'olio e, dopo qualche minuto, anche il sale e le erbe aromatiche tritate fini.

4. Lavorare l'impasto per 10-15 minuti fino a che non risulta più appiccicoso. Coprire con pellicola e lasciar riposare per un'ora.

5. Riprendere l'impasto, allargarlo delicatamente con le mani cercando di formare un rettangolo e dare un giro di pieghe tipo 1.

6. Coprire e lasciar riposare un'ora.

7. Dare un secondo giro di pieghe tipo 1, coprire e lasciar riposare ancora per una mezz'ora, dopodiché formare una pagnotta (o un filoncino), mettere in cestino, rivestito da un tovagliolo abbondantemente infarinato, con la chiusura in alto, coprire e lasciar lievitare fino al raddoppio.

8. Ribaltare delicatamente il pane sulla placca foderata di carta forno, incidere a piacere la superficie con una lametta e infornare in forno caldo a 220°C con vapore per i primi 15 minuti; abbassare la temperatura a 180°C e proseguire la cottura per altri 35 minuti circa.

9. Spegner e, per mantenere la crosta croccante, lasciar raffreddare del tutto nel forno spento a fessura, appoggiando il filoncino in verticale contro la parete del forno stesso.

Note

* Per la versione licoli, sostituire il LM con 200 gr di licoli rinfrescato e attivo, riducendo a 290 gr la quantità di acqua. Usare tutta l'acqua per mettere a bagno la farina di mais. Il resto del procedimento resta invariato.

* Per la versione con lievito di birra, sostituire il LM con 10 gr di lievito di birra fresco, aggiungendo al resto degli ingredienti 100 gr di farina manitoba e altri 50 gr di acqua (totale 390 gr). Il lievito di birra andrà sciolto in 60 gr di acqua, insieme ad un cucchiaino di miele lasciato riposare una decina di minuti prima di aggiungerlo alla farina. I tempi di lievitazione risulteranno leggermente più veloci: lasciar riposare 40 minuti dopo l'impasto e dopo il primo giro di pieghe, e 15 minuti dopo il secondo giro di pieghe prima della formatura.



Un abbraccio a tutti, buona settimana.