# Pane alle patate e semi di nigella. Un ritorno…coi fiocchi!

Cucù…sorpresa?

Pensavate che la folle vena panificatrice mi avesse abbandonata e che Gino e suo fratello se ne fossero andati in vacanza eh?

Invece no!

La produzione è sempre continuata costante tutti i week end (un’intera settimana nell’attesa di poter mettere finalmente le mani in pasta), i due “bimbi” sono più vispi che mai ma causa qualche replica a gentile richiesta di mamma, talpa e perchè no, anche della sottoscritta, le novità hanno subito una piccola battuta d’arresto.

Ma oggi il forno riapre i suoi battenti e lo fa con un pane…coi fiocchi!

In tutti i sensi.

Che la focaccia con i fiocchi di patate sia un campione di sofficità non è mistero per nessuno.

E allora perchè non aggiungere quegli stessi fiocchi anche al pane?

Detto fatto!

Scelte le farine, qualche conto per aggiustare il tiro delle dosi, una manciata di profumatissimi semi ricevuti in dono da lei dolcissima ed eccolo qui, morbido…morbidissimo…quasi una brioche!

E se ne staccate un pezzo quando è ancora caldo…chevelodicoaffà?

Lo so che non si fa, ma voi non lo dite in giro, confido nella vostra discrezione!

In cambio ve ne offro una fetta e vi lascio la ricetta.

**Pane alle patate e semi di nigella**

Tempo di preparazione 30 minuti

Tempo di cottura 40 minuti

Tempo passivo 7 ore

Porzioni 8-10 persone

**Ingredienti per 1 pagnotta da circa 1 Kg**

- 225 gr di farina manitoba
- 225 gr di semolato semintegrale di grano duro
- 50 gr di farina di soia tostata e sgrassata

- 200 gr di licoli attivo
- 250 gr di acqua
- 60 gr di fiocchi di patate (quelli per il purè)
- 200 gr di acqua calda
- 25 gr di semi di nigella
- 12 gr di sale
- 6 gr di miele

**Procedimento**

1. Reidratare i fiocchi di patate con i 200 gr di acqua calda e lasciar raffreddare.
2. Setacciare insieme le farine.
3. Sciogliere licoli nei 250 gr di acqua appena tiepida insieme al miele, aggiungere 2-3 cucchiai di farina, dare una mescolata, quindi unire le patate e lasciarle amalgamare completamente.
4. Iniziare quindi ad incorporare il mix di farina poco alla volta e, quando è stato tutto assorbito e l'impasto comincia a prendere consistenza, aggiungere anche il sale.
5. Lavorare per circa 15 minuti, fino a che l'impasto risulterà liscio e incordato (l'impasto è volutamente molto morbido).
6. Verso la fine aggiungere anche i semi di nigella.
7. Formare una palla, coprire con pellicola e lasciar lievitare in luogo tiepido al riparo da correnti d'aria per 1 ora.
8. Riprendere l'impasto, dare un giro di pieghe tipo 1, coprire e lasciar riposare un'ora.
9. Ripetere un secondo giro di pieghe, far riposare un'altra mezz'ora poi formare una pagnotta, metterla in un cestino foderato con un tovagliolo abbondantemente infarinato e lasciar lievitare fino al raddoppio.
10. Capovolgere delicatamente il pane su una placca foderata di carta forno, incidere a piacere la superficie con una lametta e infornare in forno ben caldo con vapore a 240°C per i primi 10 minuti; abbassare la temperatura a 190°C e proseguire la cottura per altri 35-40 minuti circa.
11. Lasciar raffreddare il pane nel forno spento con lo sportello a fessura, appoggiato sulla griglia.

**Note**

* Per la ***versione con LM***, sostituire licoli con 180 gr LM rinfrescato, riducendo la

manitoba a 205 gr e aumentando a 290 gr l’acqua in cui sciogliere il lievito. Tutto il resto rimane invariato.

* Per la ***versione con lievito di birra***, sostituire licoli con un poolish fatto con 100 gr di farina manitoba + 100 gr di acqua + 1 gr di ldb fresco e lasciato fermentare in luogo tiepido fino a che sarà gonfio con la superficie piena di bolle (circa 4-5 ore). Aggiungere il miele in questa fase. Procedere poi come da ricetta, aggiungendo all’impasto altri 6-7 gr di ldb e accorciando i tempi di riposo tra le pieghe a 45 minuti e 20 minuti.

Questo pane morbido e profumato è tutto per Claudia, Napoleone e il 1° Giveaway di La cuisine très jolie di Tantocaruccia

Un abbraccio a tutti, buona settimana.