Pane al kamut con lievito madre. Chi va al mulino…



Due settimane.

Tante quelle già passate da quel 9 novembre, una giornata volata via in un baleno, una giornata finita troppo in fretta e che per sempre porterò nel cuore.

Col ritardo che sembra diventato ultimamente il mio fiore all'occhiello – sob – arrivo anch'io a parlarvi del meraviglioso corso sulla panificazione tenuto dal **Maestro Piergiorgio Giorilli** a cui ho avuto l'onore e il piacere di partecipare sabato 9 novembre presso il Molino Grassi di Parma, un corso organizzato fin nei minimi dettagli da super Vale insieme a Federica Chiara Grassi, con l'esperto e

disponibilissimo Guido Stancari che ci ha fatto da Cicerone nella visita guidata al mulino, alla scoperta dei segreti e falsi miti sul grano e sulla farina.
Un sabato che è iniziato all'alba, dopo una notte praticamente insonne, con un lungo viaggio verso Parma e che è finito a sera tarda davanti al PC, scaricando le decine, o meglio centinaia, di foto che la talpa, padrona per un giorno intero della reflex, non si è risparmiata di scattare.
Un sabato trascorso letteralmente in fermento tra pasta madre, pani, ciabatte, impasti da sfogliare, cornetti e girelle da formare, un profumo indescrivibile dal forno e il "**canto**" del pane appena sfornato.
Perchè il pane, se lo ascoltate, "**canta**". Mai provato?



Mi son sentita "piccola" quel sabato, nella consapevolezza del mio "non sapere", curiosa e desiderosa di assorbire quanto più possibile, come un bambino al primo giorno di scuola.
Ed ho avuto la conferma di ciò ho sempre pensato: i veri **GRANDI** non se la tirano mettendosi sul piedistallo, non ti guardano dall'alto in basso come se fossi l'ultima persona degna di considerazione, no. Sono aperti e disponibili, pronti a condividere non solo il loro sapere ma anche i loro "segreti", con simpatia ed umiltà, facendoti sentire "uno di casa".



Sono uscita arrichita da quel sabato, arricchita non solo di informazioni preziose ma anche di dubbi e insicurezze, perchè l'incoscienza ti porta spesso ad agire con più tranqullità e a buttarti senza timori.

Mai avrei immaginato che la T dell'acqua nell'impasto del pane potesse avere un effetto tanto significativo sul risultato finale. Conoscevo la formuletta per calcolarla ma poi in pratica, chi l'ha mai usata?

E quando mai mi è saltato in mente di controllare la T finale dell'impasto?

Per un panettone o una colomba diciamo pure di sì ma per il pane…ehm, anche no!

Se da un lato sento di essere stata una gran sprovveduta fino ad oggi, dall'altro mi sembra di essere diventata un tantino paranoica con la miriade di domande che adesso mi frullano per la testa e mi chiedo cosa penserebbe la mia nonna, vedendomi in simbiosi col termometro, lei che faceva tutto a occhio, con le mani e col cuore.

Chissà…

Nel mentre che cerco di sbrogliare la matassa dei miei dubbi e medito, vi lascio con questo pane preparato la settimana prima del corso.
In confronto a quanto sfornato in quel di Parma, ripensandoci mi vergogno seriamente del risultato, però sul momento garantisco che mi/ci è piaciuto assai.
Specie ben imbottito :D!



[ricetta adattata da "La pasta madre" di A.Scialdone]

Pane al kamut®

Tempo di preparazione 20 minuti
Tempo di cottura 35 minuti
Tempo passivo 7 ore
Porzioni 6 persone

Ingredienti per un filoncino da circa 600 gr

• 300 gr di farina di grano di kamut
• 100 gr di farina manitoba
• 265 gr di acqua gassata
• 135 gr di LM rinfrescato
• 10 gr di sale
• 5 gr di malto d’orzo (o di miele)

Procedimento

1. Setacciare insieme le farine.
2. Sciogliere il LM in 240 gr di acqua appena tiepida fino a che è tutto liquido, unire il malto, 320 gr di farina e impastare quel tanto che basta ad incorporarla. Coprire e lasciar riposare 30-40 minuti.
3. Trascorso il riposo, unire il resto della farina,il sale sciolto nell’acqua rimasta (25 gr) e lavorare l’impasto per circa 10-15 minuti, fino a che risulterà liscio e omogeneo.
4. Formare una palla, coprire con pellicola e lasciar lievitare in luogo tiepido, lontano da correnti d’aria per 3 ore.
5. Trasferire l’impasto sulla spianatoia, sgonfiarlo, formare un rettangolo e procedere con una serie di pieghe tipo 1.
6. Coprire e lasciar riposare per un’ora.
7. Riprendere l’impasto, spezzarlo a metà con l’aiuto di una spatola, formare 2 filoncini e lasciar riposare ancora mezz’ora.
8. Trasferire i filoncini so un canovaccio infarinato con la chiusura rivolta verso l’alto, coprire e lasciar lievitare fino al raddoppio.
9. Capovolgere i filoncini su una placca foderata di carta forno, praticare con una lametta dei tagli obliqui nel senso della lunghezza a mo’ di spiga e infornare a 250°C con vapore per i primi 10 minuti; abbassare la temperatura a 200°C e proseguire la cottura per altri 30-35 minuti.
10. Per mantenere la crosta croccante, lasciar raffreddare completamente i filoncini nel forno spento appoggiati in verticale contro la parete del forno stesso.

Note

* Per la ***versione con licoli***: sostituire il LM con 160 gr di licoli rinfrescato e attivo, riducendo la quantità di acqua a 235 gr e aumentando a 110 gr la farina manitoba.
* Per la ***versione con lievito di birra***: sostituire il LM con 7-8 gr di lievito di birra fresco, aumentando a 315 gr la quantità di acqua e 190 gr la farina manitoba.

Impastare velocemente 400 gr di farina con 280 gr di acqua, coprire e lasciar riposare 30-40 minuti (autolisi).
Sciogliere il lievito di birra in 30 gr di acqua insieme al malto e lasciar riposare per una decina di minuti.
Trascorso il tempo di autolisi, aggiungere al primo impasto l'acqua con il lievito e il resto della farina, incorporare bene, quindi unire il sale e procedere come da ricetta.
I tempi di lievitazione saranno più brevi. Ridurre a 30 minuti il primo riposo dopo il giro di pieghe (prima della formatura) e a 15 minuti il secondo, prima di capovolgere i filoncini sulla placca.



Un abbraccio a tutti, alla prossima…