

Pane di segale senza impasto



ingredienti

300 g di farina 0
300 g di acqua fredda
100 g di farina di segale
10 g di sale
6 g di lievito di birra fresco

farina di segale per spolverare

PREPARAZIONE

10 min

RIPOSO

22 ore

COTTURA

45 min

TEMPO TOTALE

23 ore

pagnotta da 500 g

procedimento

In una ciotola capace, mescolare le due farine ed il sale. In una caraffa, disciogliere il lievito di birra e mescolare man mano con una forchetta, quel tanto che basta ad ottenere un composto omogeneo, umido e appiccicoso. Se così non fosse, regolare la consistenza con qualche cucchiaino di acqua fino ad ottenere questo risultato. Coprire con pellicola trasparente e far lievitare a temperatura ambiente per 18 ore.

Trascorso questo tempo, distribuire abbondante farina di segale sulla spianatoia e rovesciarvi l'impasto, accompagnandolo con una spatola flessibile; sollevare una estremità dell'impasto, sempre con la spatola, e ripiegarla verso il centro, quindi ripetere con l'estremità opposta e modellare l'impasto per ottenere una forma tondeggiante.

Cospargere un panno di cotone pulito con abbondante farina di segale e trasferirvi l'impasto, con la parte delle pieghe rivolta verso il basso, quindi cospargere con altra farina di segale e ripiegare i quattro lembi; adagiare il tutto in una ciotola e far riposare a temperatura ambiente fino al raddoppio (da una a due ore). L'impasto è pronto quando, premendo la superficie con un dito, lascia un'impronta profonda mezzo centimetro circa; al contrario, se scompare subito, è necessario prolungare la lievitazione.

Preriscaldare il forno elettrico ventilato a 245°C, posizionando una pentola pesante chiusa con il suo coperchio, sulla griglia posta all'ultimo ripiano del forno. Quando la temperatura sarà raggiunta,

estrarre velocemente la pentola, togliere il coperchio e, con molta attenzione per non scottarsi, aprire il canovaccio e rovesciarvi l'impasto, con le pieghe rivolte verso l'alto. Richiudere la pentola, infornare e lasciare cuocere per 30 minuti. Trascorso questo tempo, rimuovere il coperchio e proseguire la cottura per altri 15-30 minuti, ossia quando il pane avrà raggiunto una colorazione marrone scuro ma non sarà bruciato.

A cottura ultimata, sfornare subito il pane di segale senza impasto rimuovendolo dalla pentola, facendo attenzione a non scottarsi, e verificare l'avenuta cottura: battendo la parte inferiore del pane, deve "suonare vuoto". Riporre su una griglia a raffreddare per almeno un'ora prima di tagliarlo.