Pan bauletto soffice con water roux

ingredienti

300 g di farina 0
100 g di farina manitoba
100 g di latte
80 g di acqua
20 g di olio extravergine d'oliva
8 g di lievito di birra
8 g di sale
un cucchiaino di miele

per il water roux
125 g di acqua
25 g di farina 0

PREPARAZIONE
30 min
RIPOSO
3 ore circa
COTTURA
35 min
TEMPO TOTALE
4 ore

teglia 30 x 10 cm

procedimento

Preparare il *water roux*. In un pentolino, pesare la farina e aggiungere molto gradualmente l'acqua, mescolando velocemente con una frusta per evitare la formazione dei grumi. Cuocere a fuoco basso, meglio se con uno spargifiamma, fino alla temperatura di 65°C. Se non si dispone di un termometro, il *water roux* sarà pronto quando avrà raggiunto una consistenza lucida e gelatinosa. Per altre informazioni leggere l'approfondimento dedicato. Trasferire il *water roux* in una ciotola e coprire con pellicola a contatto, quindi far raffreddare a temperatura ambiente.

Nella ciotola della planetaria (o in una terrina), sciogliere il lievito con il miele e poco latte a temperatura ambiente. Quando sarà disciolto, unire il resto del latte, l'acqua ed il *water roux*, quindi amalgamare fino ad ottenere un composto omogeneo, eventualmente utilizzando la frusta a filo a bassa velocità.

Montare il gancio ed iniziare ad impastare aggiungendo la farina in modo graduale, raschiando di tanto in tanto i bordi della ciotola e rovesciando l'impasto, per uniformare la lavorazione. Unire il sale e incorporare l'olio gradualmente, a piccole dosi, attendendo che sia completamente assorbito prima di aggiungerne altro. Proseguire la lavorazione fino a che non si otterrà un impasto omogeneo e abbastanza liscio, tuttavia piuttosto morbido e umido: sarà leggermente appiccicoso e tenderà ad incollarsi alla ciotola, ma è tutto ok. Trasferire l'impasto in una ciotola, coprire con pellicola e riporre in frigorifero per un'ora a rassodare.

Trascorso questo tempo, l'impasto sarà leggermente lievitato e sarà più sodo: trasferirlo su una spianatoia leggermente infarinata e schiacciarlo delicatamente con le mani; arrotolare l'impasto su sè stesso, ottenendo un cilindro; arrotolare il cilindro su sè stesso, ottenendo una sorta di palla; arrotondare bene con le mani, coprire con un panno e posare sul panno la ciotola rovesciata. Lasciare riposare 20 minuti.

Trascorso questo tempo, ungere una teglia da plumcake spennellandola con l'olio. Porzionare l'impasto in 7 parti: pesare tutto l'impasto (dovrebbe essere circa 750 g) e dividerlo in porzioni uguali tra loro. Appiattire ciascun pezzo di impasto con le mani ed arrotolarlo su sè stesso fino ad ottenere un cilindro, quindi adagiarlo sul fondo dello stampo. Procedere con tutte le porzioni di impasto.

Inumidire spruzzando un po' di acqua sulla superficie, quindi porre a lievitare in un ambiente tiepido e al riparo da correnti d'aria fino al raddoppio (circa un'ora e mezza o due ore).

Cuocere in forno elettrico ventilato preriscaldato a 170°C per circa 30 minuti o comunque fino a doratura, ricordando che i tempi e la temperatura possono variare in base alle caratteristiche del proprio forno. A cottura ultimata, far riposare il pan bauletto soffice con *water roux* nello stampo per circa 10 minuti, quindi sformare delicatamente (sarà molto molto morbido) e far raffreddare completamente su una griglia. Quando sarà completamente raffreddato, trasferire in un sacchetto in plastica per alimenti.