

Pane cotto in cocotte Thermomix®

Impasto

370 g di acqua
½ cubetto di lievito di birra fresco (20 g), sbriciolato
50 g di burro, non salato, a pezzi (2 cm)
500 g di farina bigia , o altre farine a vostro piacimento
1 ½ cucchiaino di sale
2 cucchiaini di zucchero

Lavorazione

40 g di farina bigia

Cottura in forno

1 cucchiaio di farina bigia

Impasto

Mettere l'acqua, il lievito e il burro nel boccale e intiepidire: 3 min./37°C/vel. 2.

Aggiungere la farina bigia, il sale e lo zucchero e impastare: 10 min./Impastare . Trasferire l'impasto colloso e ancora umido in una ciotola, coprire e fare lievitare per 1 ora a temperatura ambiente.

Lavorazione

Spolverizzare il piano di lavoro e un cestino per lievitazione (per pane con 500 g di farina) con 30 g di farina bigia usando un setaccio. Trasferire l'impasto con l'aiuto di una spatola sul piano di lavoro infarinato. Spolverizzare l'impasto con 10 g di farina bigia, ripiegare l'impasto con la spatola tutto intorno verso il centro. Mettere l'impasto con la parte ripiegata verso il basso nel cestino per lievitazione⌘, coprire e fare lievitare per altri 30 minuti.

Infornare la casseruola con il coperchio nella parte inferiore del forno. Preriscaldare il forno a 240°C.

Cottura in forno

Tirare fuori la casseruola, infarinare il fondo con la farina bigia. Rovesciare l'impasto nella casseruola, mettere il coperchio.

Cuocere il pane bigio nella casseruola con coperchio per 25 minuti (240°C) nella parte inferiore del forno, togliere il coperchio. Continuare la cottura del pane bigio per altri 15 minuti (240°C) nella casseruola senza coperchio. Sfnare, lasciare intiepidire, togliere dalla casseruola e lasciare raffreddare su una gratella. Servire il pane bigio.

⌘Se non avete un cestino per la lievitazione mettete l'impasto in una forma simile alla casseruola che userete.