

Pane cotto in cocotte

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 un mix di altre farine a scelta
- 1 ½ cucchiaino di sale
- 2 cucchiaini di zucchero

Lavorazione

- 40 g di farina bigia

Cottura in forno

- 1 cucchiaio di farina bigia

Impasto

1. Mettere l'acqua, il lievito e il burro in un padellino e intiepidire per circa 3 min.
2. Meettere il latte tiepido in una impastatrice, aggiungere la farina bigia, il sale e lo zucchero e impastare per qualche min. Trasferire l'impasto su una superficie infarinata , impastare per circa 10 min.
3. Trasferire l'impasto coloso e ancora umido in una ciotola, coprire e fare lievitare per 1-3 ore a temperatura ambiente.

Lavorazione

1. 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.
2. Infornare la casseruola con il coperchio nella parte inferiore del forno. Preriscaldare il forno a 240°C.

Cottura in forno

1. Tirare fuori la casseruola, infarinare il fondo con la farina bigia. Rovesciare l'impasto nella casseruola, mettere il coperchio.
2. 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 .