



Preparare l'impasto per il pane

La cottura del pane deve avvenire a lievitazione non completa, ovvero l'ultima parte della lievitazione deve avvenire in forno, perché fino al raggiungimento di una temperatura di 55-60 °C al cuore del prodotto, l'impasto continua ad aumentare il suo volume. Inoltre, per ottenere un maggiore aumento di volume, la prima parte della cottura deve avvenire in forno umidificato con valvola chiusa e a temperatura piuttosto alta circa 200-210 °C con vapore al 30%, in modo da impedire la formazione della crosta e favorire il rigonfiamento della pasta.

La fase di cottura successiva deve avvenire a secco (convezione o irraggiamento, dipende dal tipo di forno) e a valvola aperta a temperature di 165-180 °C, in modo da fare asciugare il prodotto e permettere la reazione di Maillard.



Scheda - Pane comune

Ingredienti	
Farina W 250	1 kg
Acqua	550 g ca.
Lievito di birra	25
Sale fino	17 g
Zucchero	10 g
Malto	10 g
Olio extravergine d'oliva o strutto	40 g

Procedimento

- 1 Versare l'acqua tiepida (ca. 27 °C) nella planetaria munita di gancio a spirale (per grandi quantità utilizzare un'impastatrice a spirale o a braccia tuffanti o a forcella), unire il lievito sbriciolato e lo zucchero e, dopo qualche minuto, aggiungere la farina e iniziare a lavorare gli ingredienti a velocità minima.
- 2 Unire il resto degli ingredienti.
- 3 Aumentare di poco la velocità dopo circa 2-3 minuti di lavorazione e continuare a lavorare fino a quando la maglia glutinica si raffina e rende l'impasto liscio ed elastico. L'impasto è pronto quando raggiunge una temperatura di ca. 21-24 °C, si stacca dalle pareti della planetaria e inizia a incordarsi, deve comunque risultare morbido e appena appiccicoso. In genere occorrono 10-15 minuti di lavorazione.
- 4 Togliere l'impasto dalla planetaria e dargli la forma di un panetto.
- 5 Fare un taglio a croce con un coltello sul panetto (per facilitare la successiva lievitazione), oppure abbassare l'impasto con le dita e fare una piegatura a tre.
- 6 Trasferire l'impasto in una bastardella, coprire con pellicola o con un canovaccio e procedere alla prima lievitazione a +27 °C.



- 7 L'impasto è lievitato quando avrà raddoppiato il suo volume, occorreranno circa 70-90 minuti.
- 8 Lasciare cadere l'impasto su una spianatoia e procedere alla pezzatura, spezzando, con l'aiuto di una raschietta o apposite macchine, l'impasto in pezzi uguali.
- 9 Foggiare i vari pezzi a mano o con apposite macchine, dando la forma prescelta (baguette, panini, pagnotte, ecc.).
Porre le forme su una teglia rivestita con carta da forno e praticare, con un coltello ben affilato (o forbici o appositi taglierini) dei tagli.
- 10 Guarnire eventualmente le forme in superficie e procedere alla seconda lievitazione a 27 °C fino a quando le forme raddoppiano quasi il loro volume, occorreranno circa 30-40 minuti. Se le forme non sono state guarnite è possibile procedere a una loro glassatura con latte o uova o olio d'oliva, ecc. Cuocere in forno a una temperatura di circa 210 °C con vapore al 30% per i primi 8-10 minuti (sistema misto convezione-vapore), poi abbassare la temperatura a 165-190 °C e continuare la cottura.

I tempi variano da pochi minuti per forme piccole, fino ad arrivare a 40-50 minuti per forme più grandi. Togliere dal forno e porre il pane su una gratella in modo che si possa raffreddare più rapidamente.

