PAPOULA

PADEIRA

PÃO DE SÊMOLA

com fermento biológico

Essa é uma versão caseira e com fermento biológico para o clássico PANE DI ALTAMURA que originalmente é feito com a Sêmola de Altamura.

INGREDIENTES

450g sêmola rimacinata
310g água
9g fermento biológico seco
1 colh chá mel
9g sal
10g água 2

azeite

Dia 1:
20h preparar a massa

Dia 2:
8h tirar da geladeira
12h dobras e modelagem
12h30 forno

PASSO A PASSO

1. No bowl da batedeira coloque 160g de água, o mel, o fermento e a sêmola. Coloque o timer para marcar 10 minutos de trabalho que será sempre na velocidade mais baixa.
2. Misture até que forme uma farofa e acrescente mais 150g de água. Passados 3 a 4 minutos, inclua o sal e a água 2 (10g).
3. Finalizado o tempo, coloque a massa na mesa e faça uma bola. Coloque numa bacia untada com azeite e polvilhe sêmola na superfície. Cubra com plástico e leve imediatamente para a geladeira.
4. No dia seguinte, retire a massa da geladeira e deixe por 4 horas em temperatura ambiente. Nesse período ela vai dobrar de volume.
5. Inicie o préaquecimento do forno a 240ºC.
6. Passe a massa para a bancada e faça uma sova rápida retomando a textura lisa da massa. Faça a modelagem. Para o formato clássico, faça uma bola e pressione as laterais formando uma pequena aba.
7. Cubra com um tecido e deixe fermentar mais 30 minutos em ambiente.
8. Faça os cortes e leve para forno. Use um borrifador para criar umidade.
9. Asse por 20 minutos em 240ºC então baixe para 220ºC e asse por mais 20 minutos.
10. Finalize por mais 10 minutos controlando a temperatura. Desligue o forno e deixe que o pão permaneça ali por mais 10 minutos. A intenção é mesmo que ele seque no forno.
11. Coloque para resfriar sobre uma grelha antes de partir.