

# Pane al pomodoro □

Per quanto amo il pomodoro potevo forse non metterlo anche nel pane fatto in casa? L'idea nasce dall'ispirazione del piatto classico della pappa al pomodoro in cui l'accostamento tra pane rustico e pomodori maturi è assolutamente afrodisiaco. Inizia così la storia di questo pane con la sua mollica arancione che profuma di pomodoro.

Il sapore di pomodoro rimane molto tenue ma gradevole e persistente boccone dopo boccone, così ho deciso di non portarlo soltanto a tavola, bensì di creare una ricetta che lo vedesse protagonista.

Decido di fare un aperitivo sfizioso fatto di crostini al pomodoro, cremosa burrata e acciughine di Cantabrico. Vedi la ricetta

## INGREDIENTI:

- 1,5 cucchiaini di olio extravergine di oliva
- 245 ml di acqua
- 3 cucchiaini di concentrato di pomodoro
- 1 cucchiaino di sale fino
- 3 cucchiaini di zucchero
- 300 g di farina 0
- 160 g di semola rimacinata
- 1 cucchiaino di lievito di birra in polvere

## PROCEDIMENTO CON MACCHINA PER IL PANE:

Per realizzare questa ricetta con la macchina del pane, procedere come di consueto, versando nel boccale della macchina prima tutti gli ingredienti in forma liquida/cremosa ed in fine le polveri. Avviare il ciclo, per il pane classico, che durerà circa 3 ore. In alternativa potete anche utilizzare la macchina per il pane con il solo ciclo per impasti lievitati. In questo modo otterrete un impasto perfetto, senza l'utilizzo di ulteriore farina e potrete comunque decidere di

dare al pane la forma desiderata. Seguiranno lievitazione e cottura come da procedura manuale.



#### PROCEDIMENTO SENZA MACCHINA PER IL PANE:

In una ciotola versare le farine, ricavare un incavo al centro e versarvi l'olio, l'acqua, il concentrato di pomodoro, lo zucchero e il lievito. Iniziare ad amalgamare gli ingredienti, poi aggiungere il sale e continuare ad impastare, fino ad incorporare tutta la farina. Otterremo un impasto omogeneo ed elastico di un bel colore aranciato.



Dividere l'impasto in piccole porzioni e dare la forma desiderata, possiamo realizzare panini o filoncini secondo la vostra fantasia. Adagiare il pane sulla teglia del forno rivestita di apposita carta.



Lasciare lievitare in forno statico a 30° per circa 2 ore o fino a quando il pane avrà quasi raddoppiato il proprio volume .



Terminata la lievitazione cuocere in forno preriscaldato a 180° in modalità statico e per circa 25 – 30 minuti. Se gradite un pane più croccante, potete anche aggiungere la funzione ventilata negli ultimi 5 minuti.

