

Filoncini rustici con pasta madre ai fiori primaverili.

Fiera dei miei filoncini lievitati con pasta madre, prima che finissero, ho voluto celebrarli con una ricetta tutta per loro che esprimesse la primavera in tutti i suoi colori e profumi, così ecco nato un panino da picnic in cui ogni morso è diverso poiché porta con se' le diverse sfaccettature dei sapori floreali. A me è piaciuto molto e voi cosa ne dite?

INGREDIENTI:

- 380 g di farina 00
- 120 g di semola rimacinata
- 200 g di pasta madre integrale già rinfrescata
- 1 cucchiaio di miele
- 1 cucchiaino di sale fino
- 320 ml di acqua tiepida

PER LA FARCITURA:

- 2 hg di prosciutto cotto affumicato
- 1 squaquerone
- fiori eduli (di tarassaco, di rosmarino, di borragine, margherite, viole del pensiero, ecc..)
- pepe macinato fresco
- olio extravergine di oliva di buona qualità

PROCEDIMENTO:

Dopo il rinfresco della pasta madre lasciarla riposare circa 1 ora a temperatura ambiente. Trascorso questo tempo, stemperare i 200 g di pasta madre con l'acqua tiepida. Io ho versato tutto nel boccale della macchina per il pane e ho utilizzato il programma per impasti lievitati, affinché amalgamasse bene e a lungo il mio impasto.

Aggiungere gradualmente la farina 00 e la semola rimacinata,

poi amalgamare ancora. Quando la farina ha assorbito la quota liquida ed il composto inizia a legarsi, aggiungere il miele e il sale, poi proseguire con il ciclo dell'impastatrice per circa 30 minuti.



Lasciare riposare 1 ora.



Trascorso il tempo foderare la placca del forno con apposita carta, spolverare con un velo di farina di semola rimacinata e dividere l'impasto in strisce, da allungare e attorcigliare con le mani ben infarinate, fino ad ottenere dei filoncini. Adagiarli nella teglia, mantenendoli leggermente distanziati per permetterne la lievitazione.



Posizionare la teglia con i filoncini nel forno riscaldato a 35-40 gradi con funzione statica, impostando il timer per il massimo del tempo (2 ore). Lasciare lievitare chiusi nel forno per tutta la notte con il tepore creato.



Dopo 8-10 ore i nostri filoncini saranno ben lievitati e pronti per la cottura. Cuocere in forno statico a 180 gradi per circa 20-25 minuti, poi con funzione ventilata per altri 7-8 minuti o fino a quando risulteranno ben dorati.



Per comporre il panino primaverile, tagliare i filoncini a metà, quando saranno ben raffreddati, poi farcirli con prosciutto cotto affumicato, squaquerone fresco, pepe macinato fresco, un filo di olio extra vergine di oliva e fiori primaverili eduli a piacere, già lavati ed asciugati.

