

Nodini di pane al pepe nero

Di ritorno da una breve gita fuori porta nel veronese ci siamo fermati in un ristorantino piccolo e rustico con piatti davvero succulenti e qui abbiamo potuto gustare tra le tante delizie del buon pane casereccio, fragerante fuori e tenero dentro ma soprattutto arricchito da grani di pepe nero interi. Alla prima impressione, vedendolo fare capolino dal cestino del pane siamo stati un po' titubanti ma poi l'abbiamo assaggiato, scoprendo che i grani di pepe sono più che gradevoli nella soffice trama del pane dando quella sferzata leggermente piccante e aromatica di tanto in tanto che proprio non ti aspetti dal pane

INGREDIENTI:

- 480 g di farina 0
- 300 ml di acqua tiepida
- 1 bustina di lievito di birra in polvere PANEANGELI
- 40 ml di olio extravergine di oliva
- 10 g di sale fino
- 1 cucchiaino di zucchero di canna
- 1 cucchiaio di pepe nero in grani

PROCEDIMENTO:

Per realizzare questo impasto ho utilizzato la macchina del pane con il programma per impasti lievitati. In questo modo ho potuto accorciare i tempi di lavorazione, senza perdere la libertà di dare al pane la forma desiderata. In ogni caso potete realizzare la stessa ricetta a mano ricordandovi di lavorare più a lungo l'impasto ottenuto.

Versare nel boccale della macchina, prima le componenti liquide, ovvero acqua e olio, poi il sale fino e lo zucchero.



Aggiungere la farina, il lievito di birra in polvere e per ultimi i grani di pepe nero parzialmente pestati al mortaio.



Avviare il programma per impastare e iniziare la prima lievitazione.



Dopo circa 50 minuti il pane avrà già iniziato a lievitare. È giunto il momento di prelevare dal boccale della macchina, e lavorarlo sulla spianatoia infarinata per dargli la forma desiderata.



Prelevare piccole porzioni di impasto, arrotolarle con le mani infarinate fino a formare un filoncino, poi chiudere i lembi a formare un piccolo nodo.



Procedere in questo modo fino ad esaurimento del composto, adagiando i nodini ottenuti direttamente sulla teglia del forno già rivestita di apposita carta. Lasciare lievitare in forno a 30 gradi per 1 ora o fino a quando il loro volume sarà quasi raddoppiato.



Cuocere in forno preriscaldato a 200 gradi in modalità statica per circa 20 minuti +5 minuti di ventilato per dorare la superficie a fine cottura.