

# Pane di semola

Ho preparato questo pane di semola invertendo se così si può dire quelle che sono le mie abitudini.

Ho seguito una ricetta riportata sulla confezione della farina di semola, apportando una sola modifica, sulla quantità di farina, poiché la mia rimanenza di semola, non era sufficiente. Ho aggiunto una piccola quota di farina 0 classica, senza compromettere la riuscita della ricetta.

Ero un po' scettica, perché solitamente uso la semola in minor quantità, come un'aggiunta, per rendere pane e pizza più fragranti o più ruvida la pasta fresca, almeno questa era la mia convinzione. Una ricetta fatta di sola semola mi sembrava eccessivamente rustica o per qualche strano motivo, meno leggera e digeribile. Ebbene ho dovuto ricredermi, perché i miei filoncini di semola sono fragranti fuori e morbidi dentro, davvero deliziosi. Assolutamente da fare e rifare, è un pane che si abbina davvero a molte ricette, alla tavola e sicuramente ad una colazione genuina. Continuo così anche a spuntare la mia lista di buoni propositi per il nuovo anno, dritta dritta alla voce, superare le convinzioni troppo radicate e abitudinarie per esplorare nuovi territori! ☐

## INGREDIENTI PER 1 Kg DI PANE:

- 450 g di farina di semola rimacinata
- 100 g di farina 0
- 400 ml di acqua
- 1 cucchiaino di zucchero
- 1 + 1/2 cucchiaini di sale fino
- 12 g 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 ed in

fine le polveri (lievito in superficie, separato dal sale). 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 O IMPASTATRICE:

In una ciotola versare le farine, formare un incavo al centro e versarvi l'acqua, il lievito e lo zucchero. Iniziare ad amalgamare gli ingredienti poi aggiungere il sale e continuare ad impastare fino a che tutta la farina sarà stata incorporata e l'impasto risulterà omogeneo, elastico e facilmente lavorabile.

Dividere l'impasto in piccole porzioni a cui daremo la forma desiderata. Potete 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 50 minuti o fino a quando il pane avrà quasi raddoppiato il proprio volume.

Terminata la lievitazione, cuocere in forno preriscaldato a 180° in modalità statica per circa 20 minuti ed aggiungere eventualmente la funzione ventilata negli ultimi cinque minuti per avere un pane più fragrante e dorato.