

STECHE SENZA IMPASTO QUASI BAGUETTE

Mesi che rincorro la baguette e quando pensavo di star facendo un'altra cosa, me la ritrovo, è lei, la baguette, morbida dentro, con la mollica non compatta ma alveolatissima, con la crosta croccante e sottile non troppo secca, morbida che la puoi schiacciare, non troppo alta e neppure troppo bassa, che tagliata non ha la forma tonda ma semmai ovale, non più larga di 10 centimetri e lunga, insomma la baguette, solo che questa non sarebbe la ricetta della baguette, è diverso l'impasto, diversa la formatura, sopra c'è anche un filo d'olio che nella baguette non ci sarebbe, questa è la ricetta delle stecche senza impasto, un'altra cosa della serie "pane for dummies" che lo lasci un giorno a lievitare e fa tutto da solo. Insomma per farla breve la ricetta di queste stecche senza impasto ma che si sentono baguette l'ho trovata qui: <http://losciefscientifico.blogspot.com/2009/11/stecche-senza-impastare-al-rosmarino.html> e l'ho fatta uguale, ho solo usato la farina 2, the best :-)) e ho usato il malto al posto dello zucchero, e non ho messo il rosmarino.

50 gr pasta madre appena rinfrescata
455 gr farina tipo 2 bio
350 gr acqua
mezzo cucchiaino di sale
mezzo cucchiaino di malto di grano
sale e olio

L'impasto è il tipico impasto da pane senza impasto, cioè molle, molto idratato. Più che impastare si mischia bene il tutto per amalgamare gli ingredienti, con le mani.

L'ho lasciato 24 ore a lievitare coperto nel forno spento, ma se mi serve il forno lo metto in un armadietto, basta che sia al riparo. Devono formarsi le bolle.

Poi ho infarinato bene la spianatoia, versato l'impasto, con l'aiuto della farina ho dato tre giri di pieghe del primo tipo, queste: <http://profumodilievito.blogspot.com/2007/10/le-pieghe.html>, spostato su un canovaccio pulito non lavato con detersivi e infarinato, pennellato di olio evo, cosparso con una presa di sale, avvolto nel canovaccio e lasciato riposare per un paio d'ore. Dopo un'ora e mezza, cioè mezz'ora prima della fine della lievitazione, ho acceso il forno a 200 gradi (ma dipende dal forno). Ho tagliato in 4 strisce l'impasto, sempre aiutandomi con la farina perchè è ancora un po' appiccicoso, ho tirato le 4 strisce più lunghe possibile, senza schiacciarle le ho spostate sul tappetino di silicone messo sulla griglia del forno, praticamente sono talmente molli che solo spostandole si allungano, meno si toccano e meglio è perchè dentro ci sono le bolle. Con queste dosi vengono 4 filoncini della lunghezza del forno.

Ho pennellato con poco olio e sparso poco sale, nel frattempo il forno era a temperatura, ho cotto 20 minuti circa e mangiato subito, appena si riesce a farlo senza ustionarsi. Se si mette in freezer basta scaldarlo un attimo in forno quando è scongelato e torna come nuovo.

