
Pane di segale

Autore: Cristina Orlandi

Fonte: Città Nuova

Il pane di segale è ottimo sia servito semplicemente per accompagnare il pasto, sia per gustare salumi e formaggi. Si adatta molto bene ad essere impiegato per preparare dei crostini. Provate a porre sulle fette di pane dello stracchino unito a della salsiccia di prosciutto, scaldate in forno per pochi minuti e servite. I crostini con il pane di segale sono gustosi anche con le verdure, come melanzane, capperi ed olive. Squisiti antipasti si possono realizzare con fette tostate di pane di segale, burro e alici sott'olio. Ma provate anche i crostini con lardo di Arnad, castagne lesse e miele di acacia, vi conquisteranno.

Ingredienti

300 g di farina di segale, 200 g di farina bianca, 375 ml d'acqua tiepida, 25 g di lievito di birra, 1 cucchiaino di zucchero, 1/2 cucchiaino di sale.

Preparazione

Su un piano di lavoro mettere le due farine setacciate, fare con la mano un buco nel centro e formare la classica fontana. Nel centro mettervi per prima cosa il lievito di birra, che avrete precedentemente sbriciolato e stemperato in poca acqua tiepida e zucchero. Spargere il sale intorno all'incavo, evitando di metterlo a diretto contatto con il lievito (ridurrebbe la lievitazione del pane). Iniziare ad impastare aggiungendo la rimanente acqua. Dopo aver lavorato l'impasto, formare una palla, coprirla con un canovaccio e far lievitare in un luogo caldo per almeno 30 minuti, fino a far raddoppiare il volume. Formare una o più pagnotte in relazione alle vostre esigenze. Con un coltello fare in superficie una incisione a scacchiera. Porre il pane sulla placca da forno infarinata o ricoperta da carta da forno. Far riposare per altri 15 minuti, quindi cuocere nel forno, preriscaldato alla temperatura di 200°C, per circa 30 minuti. Il tempo chiaramente dipende anche dalla grandezza che avrete deciso di dare al pane.