

Ricetta :Il Pane del Mondo

Il primo Pane del Mondo, preparato da algoritmi, un ispirante e morbido pane piatto. La ricetta è un'unione trasversale tra le ricette di pane più popolari di tutti gli angoli del mondo ed è stata raffinata dal celebre panettiere svedese Sébastien Boudet. L'impasto viene preparato al meglio con un'impastatrice da cucina "gentile", come l'Ankarsrum Assistent Original, ma il risultato sarà altrettanto buono se preparato a mano.

Ingredienti (per un pane di circa 800 g):

250 g di farina di grano setacciata
150 g di farina di farro
50 g di farina di mais
100 g di segale spezzato (+ 100 ml di acqua bollente)
30 g di semi di lino interi
30 g di zucchero di canna grezzo
20 g di burro fuso a temperatura ambiente
50 ml di olio evo
15 g di sale marino
2 g di lievito biologico
400 ml di acqua (a 35°C)

Procedimento

1. Scaldate i chicchi di segale immergendoli in una tazza di acqua bollente. Fateli raffreddare fino ad una temperatura di 37°C (per renderli tiepidi al tatto).
2. Versate l'acqua, il lievito, il sale, lo zucchero, i semi di lino, la farina di mais, la farina di farro e i chicchi di segale scaldati nella ciotola della vostra Ankarsrum o in una grande ciotola di miscelazione. Mescolate tutti gli ingredienti fino ad ottenere una pastella liscia.
3. Aggiungete la farina di grano alla pastella e mescolatela nella vostra macchina da cucina fino ad ottenere un impasto liscio (a velocità media per circa 2-3 minuti). In alternativa, mescolate la pastella in una ciotola. Coprite la ciotola della macchina da cucina con il coperchio o la ciotola di miscelazione con un panno umido e lasciate riposare l'impasto per 45 minuti.
4. Dopo che la pasta ha avuto il tempo di riposare, aggiungete il burro fuso a temperatura ambiente e fatelo amalgamare all'impasto con la vostra Ankarsrum azionandola a media velocità per circa 2-3 minuti. In alternativa, aggiungete il burro all'impasto con le mani, lavorandolo in modo tale che sia ben incorporato. Ripulite i bordi della ciotola e aggiungete l'olio d'oliva in modo che scivoli tra la ciotola e l'impasto.
5. Mettete il coperchio sulla ciotola della macchina da cucina o un panno umido sulla ciotola dell'impasto e lasciate riposare la pasta, questa volta per circa 2 ore. Si consiglia di manipolare l'impasto a intervalli regolari, per darle una bella elasticità. La tecnica migliore è quella di portare la pasta dal bordo verso il centro della ciotola, ruotandola ad ogni movimento.

6. Infarinate leggermente il piano di lavoro e riponete la pasta su di esso. Ripiegate ancora una volta i bordi verso il centro dell'impasto e poi dare al pane una forma circolare con un'altezza di circa 2-3 cm. Posizionate l'impasto su un panno da cucina infarinato e piegate il panno sopra la pasta, in modo che non si asciughi.
7. Avvolgete il pane in una pellicola e lasciatelo riposare in frigorifero o in una stanza fredda per 12 ore.
8. Preriscaldate il forno a 250°C, con l'impostazione di cottura superiore ed inferiore, e mettete una teglia al centro. Quando il forno è caldo, posizionate l'impasto su un foglio di carta da forno, distribuite un sottile strato di farina sulla pasta e assicuratevi che il pane non cresca troppo durante la lievitazione. Il pane del Mondo è di circa 2-3 cm di altezza, il che rende questo pane più rapido da cuocere per ottenere una crosta croccante.
9. Posizionate il pane nel forno lasciando scivolare la carta da forno sulla teglia calda. Sentitevi liberi di usare un tagliere o una spatola per pane per semplificare il processo. Spruzzate un poco d'acqua sul fondo del forno e chiudete.
10. Dopo 15 minuti nel forno, il pane deve essere girato in modo che entrambi i lati possano risultare ben cotti. Girate il pane e lasciatelo per altri 15 minuti, finché la crosta non ha il colore desiderato. Il tempo totale di cottura è di circa 30 minuti, a seconda del tipo di forno.
11. Rimuovete il pane e lasciatelo raffreddare su una teglia da forno.
12. Spezzate il pane con le mani e condividetelo con i vostri commensali.

Un suggerimento dal celebre panettiere svedese Sébastien Boudet:

Quello che rende il pane cotto alla perfezione è molto personale, quindi il modo migliore per determinare quando è il momento di togliere il pane dal forno è controllare il colore. Personalmente, il momento giusto è quando la crosta è veramente ben cotta, ed è di un bel colore scuro, quasi bruciacchiato. La crosta assume così quasi una dolcezza caramellata.

Ricetta: Ankarsrum, in collaborazione con Sébastien Boudet