



• PAGNOTTA BIO GRANO DURO SENATORE CAPELLI •

La nostra ricerca di materie prime pregiate si è concentrata sui cosiddetti "grani antichi", dei quali il "Senatore Cappelli" ne è sicuramente degno rappresentante. Prende il nome dal marchese Raffaele Cappelli, a cui va il merito, già alla fine del 1800, di aver favorito la coltivazione di questo particolare grano duro specialmente in Puglia, dove è tutt'ora molto diffuso. Abbiamo scelto di utilizzare solo grano biologico, accuratamente molito fino ad ottenerne il "semolato", in forma di semi-integrale e di granulometria più "grossolana", che viene particolarmente valorizzato dalla lievitazione naturale con Pasta Madre. I risultati migliori si hanno miscelando il semolato Senatore Cappelli con farina di grano tenero tipo "2" o "1" (in proporzione 70%-30%): il pane che si ottiene ha un gusto inconfondibile e un'ottima conservabilità per più giorni.

RICETTA PER 2 PAGNOTTE DA 700g

Semolato Senatore Cappelli • 600g
Farina di grano tenero tipo "2" • 250g
Pasta madre Sosi (in crema) • 170g
Acqua • 650g
Sale • 17g



Impastate in maniera grossolana tutto il semolato e la farina tipo "2" con metà dell'acqua (200g) e lasciate riposare il composto per almeno 30 min. quindi aggiungete la pasta madre e la restante acqua in cui avrete precedentemente disciolto il sale. Impastate fino ad ottenere un impasto liscio, morbido ed elastico.



Lasciate lievitare l'impasto per un'ora, praticate una "piega di forza" e proseguite la lievitazione per altre 2 ore, in un recipiente coperto da un canovaccio, a temperatura ambiente. Quindi dividetelo in 2 porzioni uguali e da ognuna formate le pagnotte che vanno lasciate lievitare a temperatura ambiente, coperte con un canovaccio, per 90 minuti.



Cuocete come vostra abitudine per almeno 35 minuti nel forno a 220°