

il panificatore italiano.

LA PRIMA RIVISTA PROFESSIONALE DI PANIFICAZIONE

WWW.LABRIGATA.IT

L'inchiesta
Non di solo grano

La nostra proposta
Pane con cipolla
e rosmarino



Werner & Pfleiderer
Bakery Technologies Italia

The advertisement features several large, stainless steel industrial bread baking ovens. One oven on the left has its door open, revealing multiple trays of freshly baked bread. Another oven in the center-right is fully loaded with bread. A smaller inset image in the bottom right corner shows a close-up of a bread tray being processed. Below the main image, there are three smaller images of different types of industrial bread-making machinery.

www.wp-italy.it

La nostra proposta

PROFUMATO E GUSTOSO

Pane con cipollotti e rosmarino

Stella José Luis, Daniele Persegani, Andrea Lombardelli, Daniele Gobbi, Concetta Marono e l'erborista Paolo Prampolini presentano ai nostri lettori una proposta buona da mangiare e bella da vedere. Questo pane è particolarmente indicato per accompagnare carni e pesci alla griglia

Foto di Eros Maggi





La ricetta dei Maestri

INGREDIENTI

Farina W280 p/l 0,55	g 1000
Acqua	g 500
Lievito	g 35
Sale	g 25
Molto	g 10
Cipollotti freschi	g 200
Rosmarino fresco	g 10
Olio extra vergine	g 20

PROCEDIMENTO

Stufare in padella insieme all'olio i cipollotti freschi tritati con un goccio d'acqua e il rosmarino anche esso tritato.

Impastare inizialmente tutti gli ingredienti tranne il sale ed i cipollotti stufati che verranno incorporati 2 minuti prima della fine dell'impasto.

Lasciare riposare per circa 60 minuti, poi spezzare e formare a piacere.

Spennellare con salamoia di olio extravergine e acqua. Lasciare in lievitazione in cella a 28 °C per circa 1 ora. Far cuocere in forno a 220 °C per circa 20 minuti.

Il tempo di cottura dipende dalla pezzatura.



Gli autori

Stella José Luis, Daniele Persegani, Andrea Lombardelli, Daniele Gobbi, Concetta Marano (stagista dell'Università degli Studi della facoltà di scienze gastronomiche) e l'erborista Paolo Prampolini



Abbinamenti consigliati

Si tratta di un pane che, all'assaggio, offre, senza dubbio, sensazioni composite ed una particolare aromaticità, tale da renderlo il piacevole compagno di numerose preparazioni. Tra queste la classica cotoletta alla milanese le cui peculiarità sono, ancor oggi, oggetto di diaatriba fra i buongustai, già a partire dal nome: cotoletta o castoletta? E poi questa preparazione tradizionale deve essere bassa a orecchio di elefante o alta? Altre particolarità sono invece universalmente condivise: andrebbe cucinata sempre e solo con l'osso e cotta lentamente in abbondante burro e poco olio d'oliva, girata una sola volta. Come recita una ricetta dell'800 citata nel volume "Il ghiottone lombardo" del 1964 "... la si sceiga né troppo grassa, né troppo magra, ma più sul magro che sul grasso. La si stenda sul tagliere e col pestacarme si cominci a tormentarla dolcemente... fatta passare in uovo battuto, poi in pane grattugiato". In abbinamento potremmo optare per del San Colombano rosso, vino prodotto in un'enclave milanese in territorio lodigiano, che si presenta alla vista di un rubino intenso, mentre all'esame olfattivo si rivela persistente e penetrante con richiami di mora e liquirizia. In bocca è sapido e corposo, discretamente tannico, dalla lunga persistenza aromatica intensa (PAU), che ben si avverte dopo la degluttazione. Altro accostamento interessante del pane con cipollotti e rosmarino è, certamente, quello con del roast beef. Si tratta di un termine anglosassone la cui traduzione letterale è quella di "bue arrostito" e che sta, appunto, ad indicare un particolare arrosto di bue, come pure alcuni tagli regionali di carne. La classica preparazione inglese prevede un arrosto allo spiedo per il quale si impiega una buona parte della lombata del bovino, mentre oggi la carne viene cotta quasi esclusivamente in forno, utilizzando tagli meno imponenti.

Davide Oltolini



1

Gli ingredienti



2

Stufare la cipolla



La lavorazione



5

Fare lievitare la pasta per circa 60 minuti

3

Preparare l'impasto con farina, lievito, acqua, sale, malto

**4**

Aggiungere all'impasto il cipollotto stufato



in 8 immagini

**6**

Spezzare l'impasto

**7**

Formare le pezzature

**8**

Spennellare con salamoia di olio extravergine e acqua

