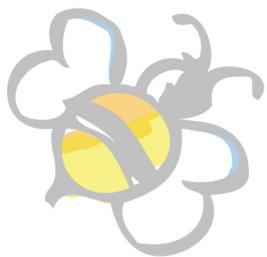




Pane con cipolle al vino rosso - [Visualizza sul sito di silvia](#)



eCucinando.it



Pane - cipolle tropea

(dal blog Profumo di Lievito)

(riporto la ricetta, ma già comprensiva delle modifiche che ho dovuto fare, io non ho il kenwood, ne molta abilità)

Ingredienti:

500gr farina manitoba

330gr acqua

20gr strutto

10gr sale

5,5gr lievito

160gr cipolla rossa di Tropea (netto)

Mezzo bicchiere di vino rosso

poco olio evo

sale q.b.

La sera prima di impastare prepariamo una biga in questo modo: sciogliamo 1,5 gr di lievito fresco in 70gr di acqua, uniamo 65gr di farina e copriamo. Dopo un'oretta aggiungiamo 85gr di farina ed impastiamo a mano, imprimendo poca energia, fino ad ottenere un composto appena amalgamato. Copriamo con pellicola a contatto e mettiamo in frigo a 12° (scomparto verdure).

Al mattino affettiamo le cipolle sottili e tritiamole grossolanamente. Facciamole appassire in un pentolino con un filo d'olio evo, sfumiamo con il vino e lasciamo asciugare a fuoco basso. Aggiustiamo di sale e pepe e lasciamo raffreddare. (io questo l'ho fatto dopo, mentre aspettavo la prima lievitazione)

Tiriamo la biga fuori dal frigo, mescoliamo il resto del lievito con l'acqua rimanente, appena tiepida, ed uniamo 250gr di farina, copriamo.

Qui ho commesso un grave errore, ma per fortuna è andata bene lo stesso 😊)
Ho tirato fuori la biga dal frigo e l'ho impastata direttamente con il resto del lievito sciolto nell'acqua tiepida e i 250 gr. di farina 😞)

Da qui in poi io ho usato i ganci dello sbattitore che per fortuna posso posare su una ciotola girevole...anche se si può far benissimo anche solo con i ganci, non è una gran fatica)

Dopo un'oretta spezzettiamo la biga, che andrà nella ciotola dell'impastatrice insieme a $\frac{3}{4}$ della farina. Avviamo lo sbattitore con il gancio e poco dopo inseriamo il sale, seguito dalla restante farina, conservandone una manciata.

Impastiamo fino a che l'impasto non pulisce la ciotola, uniamo lo strutto e lasciamo andare fino a che non si compatta.

Continuando con i ganci, inseriamo gradatamente le cipolle, seguite dalla farina rimasta finché non si incorda.

Continuare fino ad avere una massa ben legata e liscia.

Coprire far lievitare per 30 minuti.

Dopo 30' rovesciamo sulla spianatoia infarinata, e diamo due piegature e rimettiamo nella ciotola.

Dopo 20' spezziamo in due pezzi, di cui uno da 200gr e, con il taglio in alto diamo altre due piegature e copriamo a campana.

Trascorsi 20' avvolgiamo i pezzi dando una serrata media, copriamo.

Dopo 10' poniamo la sfera piccola sulla grande e con il pollice infarinato premiamo al centro della prima, fino a toccare la spianatoia, copriamo.

Al raddoppio, (ci ha messo 1 ora e mezza) con una lametta, pratichiamo sei tagli ad ogni sfera: dall'alto verso il basso sulla piccola, al contrario sull'altra.

(...ehmmmm....questi tagli mi sono dimenticata di farli...)

Inforniamo a 250° con vapore (un pentolino d'acqua in fondo al forno).

Dopo 8' togliamo l'acqua e riduciamo a 200°.



Trascorsi 5? regoliamo la temperatura a 180° e proseguiamo con lo sportello in fessura fino a cottura (ca. 15?).

Lasciamo raffreddare nel forno in verticale, con lo sportello semiaperto.





eCu

o.it



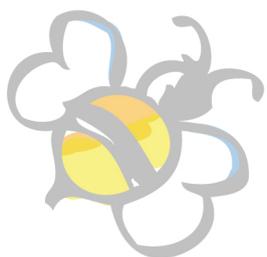
eCu

o.it

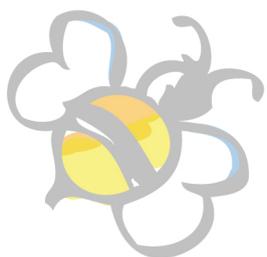


eCucinando.it





eCucinando.it



eCucinando.it