



Cocci o pani biancu - [Visualizza sul sito](#)  
di rosaria

pane tipico sardo - semola - lievito - acqua

Cocci o pani biancu

Ingredienti:

1kg di semola fine  
30g di lievito madre

per chi non ha il lievito madre trasformare così, riducendo le dosi:

500g di semola fine (non il rimacinato....a meno che non lo rinforziate con semola)  
15 g di lievito di birra  
sale ed acqua qb

Procedimento

- 1) Impastare 150 g di semola con 15g di lievito di birra e una puntina di zucchero e lasciare lievitare x un'ora e mezza
- 2) Unire questo piccolo impasto al resto della semola, aggiungere acqua salata ed impastare a lungo. L'impasto deve essere omogeneo, elastico e consistente. Lasciare lievitare per un'ora e mezzo
- 3) Ricavare dei cilindri e modellare
- 4) sistemare i pani su panno infarinato e lasciare lievitare per almeno 2 ore
- 5) Infornare a 250 per 45 minuti circa....ma naturalmente il tempo di cottura dipende dalla pezzatura....diciamo che posto su un piano intermedio....deve diventare...colore del pane ...

In questo link....il pane a sinistra è la forma che si trova quotidianamente nelle panetterie. Leggete quello che dice a proposito dell'alveatura

[http://images.google.it/imgres?imgurl=h ... t%26um%3D1](http://images.google.it/imgres?imgurl=h...t%26um%3D1)

fotografia postata da Silvia:



questo è quel che ottengono i maestri (dal web)



eCucinando.it