PANE FERRARESE

Ingredienti per 40 persone:

- 10 kg di farina 0,
- 250 g di lievito di birra,
- 100 g di malto,
- 180 g di sale,
- 1000 g di condimento (strutto, burro,olio d'oliva),
- 400 cl di acqua fredda,
- pasta di riporto (eventuale).

Fra i pani più rappresentativi della tavola italiana troviamo certamente i due filoncini che s'intrecciano e che prendono il nome di Ferrarese.
E' un pane 'artistico', il cui nome indica la città di nascita, Ferrara.
Fragrante, con la crosta dura, il Ferrarese ha una sagoma inconfondibile, che richiama le stelle marine.
Una variante del 'Ferrarese' è la cosiddetta 'Ciopa' veneta, pasta dura arrotolata.
Nell'impastatrice (a forcella o bracci tuffanti) lavorare la farina a bassa velocità; unire lievito, malto e sale diluiti in acqua, aggiungere la sostanza grassa a scelta a metà impasto.
Un buon impasto sarà pronto quando risulterà sufficientemente lavorato ad una temperatura di 25°C.
Lasciare riposare la massa sul tavolo di lavoro e coprire con il classico telo.
Tagliare i pezzi di pasta, passare più volte nel cilindro per la laminazione e nella formatrice per l'arrotolamento.
Si arriva così alla formatura manuale nella caratteristica forma.
Dopo l'adeguato riposo in cella di lievitazione a 30° C per 20-25 minuti si procede alla cottura a 240°C per un tempo che varia in base alla pezzatura del pane.
Infornare con poco vapore e, negli ultimi cinque minuti, con la valvola aperta per aiutare l'asciugatura del pane.