Ricetta per Laugenbrötchen - Panini fatti con la soluzione di soda

Per 15 persone

Tempo di preparazione: 60 min

Ingredienti

- 500 g farina di grano tenero RIEPER tipo 00 blu
- 350 ml latte
- 20 g burro ammorbidito
- 20 g miele
- 20 g lievito
- 10 g sale

Soluzione con idrossido di sodio

- 600 ml acqua
- 50 g idrossido di sodio

A piacere:

- sale grosso per cospargere

Preparazione:

Scaldare il latte con il miele e sciogliervi il lievito sbriciolato. Aggiungervi la farina di frumento, il burro e il sale e impastare il tutto fino a ottenere una pasta bella elastica. Coprire con un telo e far lievitare a una temperatura massima di 35 gradi.

Per la soluzione con idrossido di sodio: Miscelare l'acqua con l'idrossido di sodio.

Per ultimare: Dividere l'impasto in due stringhe, tagliarle in porzioni della stessa dimensione e dare a ogni panetto la forma di un panino ovale. Far lievitare in un luogo caldo per circa 20 minuti.
Immergere i panini nella soluzione di idrossido di sodio e farli lievitare ancora per 15 minuti.

Incidere i panini con un coltello affilato nel senso della lunghezza, cospargerli con il sale grosso e cuocerli nel forno preriscaldato.

Suggerimenti:

L'idrossido di sodio lo trovate dal panettiere. Fate molta attenzione a maneggiare la soluzione di idrossido di sodio, perché è molto corrosiva!

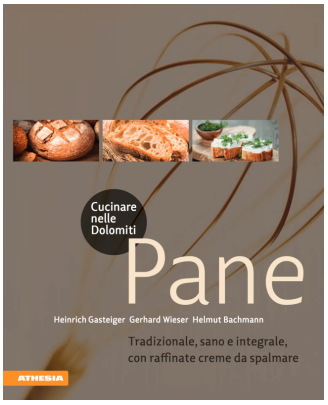
Tempo di cottura:

Infornare nel forno preriscaldato a 200°C per ca. 15 min.
Nel forno termoventilato i tempi di cottura ca. 18 min a 180°C.

Variazione:

Laugenbrezeln: stendere i panetti di pasta formando delle stringhe spesse un dito, tenendo le estremità più sottili. Intrecciare le stringhe dandogli la forma di Brezeln. Prima della cottura immergere le Brezeln nella soluzione di idrossido di sodio.

Fonte:



Una ricetta di: Cucinare nelle Dolomiti – Pane
Autore: Heinrich Gasteiger, Gerhard Wieser, Helmut Bachmann
Athesia Tappeiner. Verlag 2019