



Focaccia pugliese di adriano e croissant di paoletta - [Visualizza sul sito di line](#)

direttamente dal corso di cucina e di panificazione di Palermo:





eCu



qui i croissant [elic](#)

qui la focaccia [elic](#)

la focaccia splendida morbidissimaaaaaaaaaaaaaa e sta mattina ho fatto colazione con i croissant una meraviglia mamma mia che bontà

Postata da Cristina



Sopra focaccia pugliese con lievito di birra.

Sotto focaccia pugliese con Lievito Madre.



Questo il risultato delle prove tecniche qui a Palermo: io, Pia e Daniela abbiamo impastato anche la focaccia pugliese diversificando i lieviti. La fetta in alto che vedete nelle 2 foto è con lievito di birra, quella in basso con lievito madre. La prima l'abbiamo cotta nella tarda serata (inizio lavori intorno alle 17), la seconda l'indomani mattina dopo tutta la notte di lievitazione. Abbiamo usato la dose di LM per impasti molto idratati quindi 150 grammi per chilo, ma dopo solo un rinfresco del LM. Forse se avessimo osato 2 rinfreschi avremmo accorciato i tempi di lievitazione (a regime dovremmo avere il raddoppio in 4 ore). Oggi ci riprovo, magari con del pane ...

Pane in cocotte

Sempre preziosa la ricetta di Line del pane in cocotte. Oggi dovevo smaltire del lievito madre e volevo una ricetta veloce. Ho messo della farina di rimacinato in acqua per avviare il processo di autolisi che ammorbidisce le fibre di glutine troppo rigide nella nostra farina di rimacinato, e ho dato le pieghe di primo tipo per ottenere un'alveolatura più fitta. L'unica delusione è l'odore: mi aspettavo di più visto che il LM odorava di yogurt ...





La dose di oggi è stata:

400 grammi di farina di rimacinato
100 grammi di farina manitoba
18 grammi di sale
250 cc circa o poco di più di acqua
125 grammi di lievito madre

Per il resto ho seguito le istruzioni di Line del [Pane in cocotte di Line](#)

[Vai alla discussione sul forum](#)