



Al Pan da Vian

Riscaldamento del forno a legna

48 ore prima

1. Preparazione del forno

- Assicurati che il forno sia pulito da eventuali residui della precedente cottura.
- Posiziona la quantità di 2 cassette di legna ben secca nel forno.

2. Accensione del primo fuoco

- Accendi il fuoco nel forno e posiziona la legna in modo che il fuoco si sviluppi uniformemente.
- Lascia bruciare per riscaldare il forno. Questo processo può richiedere diverse ore.

24 ore prima

3. Ripetizione del processo

- Aggiungi ulteriori due cassette di legna e ripeti il processo di accensione del fuoco. Lascia bruciare per mantenere la temperatura del forno elevata.

Prima di infornare

4. Ispezione della volta del forno

- Controlla la volta del forno per assicurarti che sia uniformemente bianca. Se noti delle zone non bianche, potrebbe essere necessario un'ulteriore riscaldamento.

5. Ultima fiammata per uniformare la volta

- Se la volta del forno non è uniformemente bianca, crea un'ultima fiammata utilizzando legna più fine e ben secca. Questo aiuterà a uniformare la temperatura nel forno.

NB: Il forno dispone di 4 tiraggi per l'aria, chiusi se in posizione orizzontale.

Siete pregati di lasciare il locale e il forno puliti come li avete trovati. Grazie!

Le nostre ricette

Proporzioni degli ingredienti con lievito madre

- Farine diverse (ad esempio, farina semibianca, segale, spelta)
- Lievito madre, pari a 1/4 del peso totale della farina
- 0.7- 0.8 l di acqua tiepida per ogni chilo di farina
- 20 gr di sale per ogni chilo di farina
- Un po' di crusca per formare i pani, farina per infarinare

Ricetta per 40 pani da 500 gr con lievito madre

PAN DA VIAN AL MARCÙ DA NATAL, 8-9.12.23, RICETTA DEL PRESTINO MASSIMO PIZZATTI

1. Assicurarsi che il lievito madre e la farina siano a temperatura ambiente.
2. Mescolare 13 kg di farina (11 kg di farina semibianca e 2 kg di segale della Società cooperativa campicoltura Valposchiavo). Aggiungere 8 l di acqua tiepida, mescolando bene. Riposare 30 minuti per consentire alla farina di assorbire l'umidità.
3. Aggiungere 3 kg di lievito madre. Impastare fino a ottenere una consistenza uniforme.
4. Coprire la ciotola con un panno e lasciar lievitare l'impasto per 2 ore a temperatura ambiente. Evitare correnti d'aria.
5. Sciogliere 260 gr di sale in 1 litro di acqua tiepida e aggiungere all'impasto. Impastare fino a quando il sale è completamente incorporato. Se l'impasto sembra secco aggiungere un po' d'acqua.
6. Trasferire l'impasto nella panera. Lasciare lievitare per 2-3 ore.
7. Piegare l'impasto su se stesso a pacchetto per incorporare aria alla pasta, lasciar lievitare per ulteriori 30 minuti.
8. Formare dei pani da 600 gr utilizzando un po' di crusca e sistemarli sui teli su cui avete sparsa un po' di crusca. Nel contempo, se necessario, riaccendere il fuoco nel forno.
9. Lasciar lievitare i pani per 2,5 ore. Evitare correnti d'aria.
10. Pulire il forno con il raschietto metallico, rimuovendo cenere e brace. Pulire con il bastone a straccio bagnato. La volta del forno dovrebbe essere uniformemente bianca. Chiudere i 4 tiraggi.
11. Infarinare i pani, tagliarli e infornarli. Accendere la lüscia (pezzetti di legno) all'apertura, lasciandola bruciare per 5 minuti.
12. Dopo 5 minuti, togliere la lüscia utilizzando il secchio di metallo. Chiudere il forno.
13. Dopo 20 minuti, aprire il forno e controllare il colore del pane. Se il colore è troppo scuro, lasciare il forno un po' aperto per abbassare la temperatura di cottura.
14. Ultimare la cottura per altri 40 minuti. Bussare sul fondo del pane: se suona vuoto è cotto.
15. Sfornare il pane e lasciarlo raffreddare.

Cerchiamo ricette nuove e antiche per il nostro forno! Inviatelo a lucianopedrazzi@bluewin.ch. Grazie!