Prima mea pâine cu maia, în oală de fontă la 220°C

Prep time: 30 min + împăturiri · Cook time: 50–55 min la 220°C · Chilling time: Opțional, peste noapte la frigider · Servings: 1 pâine (aproximativ 910 g aluat înainte de coacere)



INGREDIENTS

- 500 g făină albă pentru pâine, cu 12% proteină
- 300 g apă la temperatura camerei
- 100 g maia matură, activă, la hidratare 100%
- 10 g sare

STEPS

1. Amestecă 500 g făină cu 300 g apă, 100 g maia activă și 10 g sare, până nu mai rămâne făină uscată. Aluatul poate fi lipicios. Nu adăuga făină suplimentară ca să îl faci nelipicios.
2. Acoperă bolul și lasă aluatul 30 de minute la temperatura camerei (ideal aproximativ 23°C).
3. Cu mâinile umezite, întinde o margine a aluatului și adu-o peste centru. Rotește vasul și repetă pe cele patru laturi. Fă 3–4 serii de împăturiri la intervale de circa 30 de minute, fără să rupi aluatul.
4. Lasă aluatul acoperit să fermenteze, numărând timpul de la amestecarea ingredientelor. Urmărește o creștere vizibilă de circa 40–60%, bule la margini și o structură aerată. La 23°C poate dura în total aproximativ 5–8 ore sau mai mult, după activitatea maielei.
5. Dacă este târziu și aluatul nu a terminat prima fermentare, pune bolul acoperit la frigider peste noapte. A doua zi scoate-l și, dacă este necesar, lasă-l să termine fermentarea la temperatura camerei înainte de modelare. Dacă fermentarea s-a încheiat deja, poți trece direct la modelare.
6. Răstoarnă aluatul pe un blat foarte ușor înfăinat. Preformează delicat o bilă, cu îmbinarea dedesubt; acoperă și lasă 15–20 de minute să se relaxeze.
7. Modelează definitiv fără să scoți aerul. Pune aluatul într-un banneton bine înfăinat, cu partea netedă în jos și îmbinarea în sus. Acoperă-l.
8. Lasă la dospit la aproximativ 23°C până devine pufos și vizibil mai crescut; verifică după 45–60 de minute, dar timpul poate fi mai lung. Dacă trebuie să amâni coacerea, pune bannetonul acoperit la frigider și coace direct din rece.
9. Încinge cuptorul la 220°C cu oala de fontă și capacul înăuntru, timp de 40–45 de minute, dacă vasul este potrivit pentru preîncălzire în gol și această temperatură. Nu lăsa cuptorul pornit nesupravegheat.
10. Răstoarnă pâinea pe hârtie de copt certificată pentru 220°C, cresteaz-o cu lama aproximativ 0,5–1 cm, apoi transfer-o cu grijă în oala încinsă. Acoperă.
11. Coace 30 de minute la 220°C cu capac, apoi 20–25 de minute la 220°C fără capac, până la rumenire; dacă ai termometru, miezul ajunge în jur de 96–99°C.
12. Scoate pâinea din oală și las-o să se răcească pe grătar 1–2 ore înainte de tăiere.

Photo: După gust