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

Timp de preparare: 30 min + împăturiri · Timp de gătire: 50–55 min la 220°C · La rece: Opțional, peste noapte la frigider · Porții: 1 pâine (aproximativ 910 g aluat înainte de coacere)

INGREDIENTE

- 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

PREPARARE

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.

Ce am învățat la prima pâine
Aluatul era lipicios după amestecare. În loc să-l corectez cu făină, data viitoare voi umezi mâinile la împăturiri. Dacă întârzii sau trebuie să plec, frigiderul încetinește fermentarea; după răcire, pot continua dospirea când revin. Nu întind aluatul până se rupe.
Fotografii din preparare
Maia activăAluatul amestecatDospirea în bannetonPâinea coaptăMulțumesc, Ștefania, pentru maia și pentru tot ajutorul!
Rezultatul final: miezul pâinii
Pâinea a crescut bine la copt și are un miez cu alveole mici și medii, destul de uniform. Prima încercare, cu tot cu împăturirile uitate.
Secțiunea pâinii – prima fotografieMiezul primei pâini cu maiaCe trebuie să cumperi
500 g făină pentru pâine (12% proteină)
300 g apă
100 g maia activă
10 g sare

Thermomix TM6

Thermomix ajută doar la amestecarea inițială. Fermentarea, împăturirile, modelarea și coacerea se fac manual, conform rețetei clasice.

INGREDIENTE

- 500 g făină albă pentru pâine, cu 12% proteină
- 300 g apă
- 100 g maia matură și activă (hidratare 100%)
- 10 g sare

PREPARARE

1. Pune 300 g apă și 100 g maia activă în bolul TM6 și amestecă 20 sec / viteza 3, fără încălzire.

2. Adaugă 500 g făină și 10 g sare. Amestecă 30 sec / viteza 4, apoi activează modul Frământare pentru 2 minute. Oprește dacă aluatul se încălzește excesiv.

3. Transferă aluatul într-un bol încăpător. Acoperă și lasă-l 30 de minute.

4. Continuă manual cu 3–4 serii de împăturiri la 30 de minute, fermentarea în masă, eventual răcirea peste noapte, modelarea și dospirea în banneton.

5. Coace în oala de fontă preîncălzită la 220°C: 30 de minute cu capac și încă 20–25 de minute fără capac. Răcește pe grătar 1–2 ore.