

# Pane tricolore

Categoria: Portate - Pizze, Focacce e Torte Salate



## Informazioni Generali

 **Preparazione:**  
95 min

 **Cottura:**  
60 min

 **Dosi per:**  
6 persone

 **Costo:**  
Basso

 **Difficoltà:**  
Media

Nota Aggiuntiva: *più il tempo delle lievitazioni circa un'ora e mezza in totale*

Il pane tricolore è un classico pane in cassetta arricchito dai colori brillanti degli spinaci e del pomodoro; è un'idea alternativa al solito pan carrè, come quest'ultimo anche il pane tricolore può essere gustato da sé oppure come base per sfiziosi e colorati tramezzini.



## Per il pane

» <b>Burro</b> morbido 180°	» <b>Lievito di birra</b> 50 gr	» <b>Spinaci</b> 200 gr
» <b>Farina</b> 00 700 gr	» <b>Paprika</b> dolce 2 cucchiaini	» <b>Uova</b> medie 2
» <b>Farina</b> manitoba 300 gr	» <b>Pomodori</b> concentrato 2 cucchiaini	» <b>Zucchero</b> 10 gr
» <b>Latte</b> tiepido 400 ml	» <b>Sale</b> fino 20 gr	

## Preparazione



Per preparare questo pane tricolore è importante avere tutti gli ingredienti pesati e pronti all'uso sul piano di lavoro. (1) Come prima cosa, intiepidire il latte qualche istante nel microonde; in una ciotola mettete il lievito di birra spezzettato e lo zucchero (2), aggiungete poi a filo 150 ml di latte intiepidito (3).



Lasciate riposare un paio di minuti il lievito sciolto (4); setacciate nella planetaria le due farine, formare una fontana nel centro e aggiungere il lievito sciolto e il resto del latte a filo (5); iniziate ad impastare a media velocità e aggiungete il sale (6);



Aggiungete un uovo leggermente sbattuto (7) e il burro morbido (8), tenuto fuori dal frigo per almeno un paio di ore, impastate il tutto per almeno una decina di minuti fino a ottenere un impasto morbido ed elastico che trasferirete sul piano di lavoro (9)



Impastate ancora velocemente a meno (10) e formate una palla (11); mettetela a lievitare per 20 minuti in una ciotola unta con olio e coperta con pellicola: importante lasciarlo lontano da correnti o sotto un calore diretto. Nel frattempo, se avete gli spinaci freschi mondateli e prelevate i gambi, metteteli in una padella antiaderente senza grassi (12)



Fateli asciugare (13); trasferiteli in un colino e strizzateli molto bene (14), devono perdere quanta più acqua possibile; tritateli finemente con una mandolina o coltello (15); tenete da parte;



Trascorsi i 20 minuti, prendete l'impasto e dividetelo in tre parti dello stesso peso (16-17); prendete una parte dell'impasto e formate una conca nel centro in cui verserete il concentrato di pomodoro (18-19)



Iniziate ad impastare e poi unite anche la paprika dolce (20), unite ad un'altra delle parti anche gli spinaci procedendo nello stesso modo (21) formando la conca centrale e versandovi gli spinaci, impastate bene sulla spianatoia infarinata in modo che vengano assorbiti; l'ultima parte è da tenere neutra;



Una volta che avete i tre impasti pronti, stendeteli uno alla volta a forma di lingua (23) della stessa dimensione dello stampo (24); iniziate a formare ora la treccia.



Sovrapponete le tre estremità(25) e procedere intrecciando i tre filoncini(26), chiudete poi sovrapponendo le altre tre estremità e disponete la treccia ottenuta nello stampo a lievitare nello stampo da plumacke da 35cmx10cmx9cm, rivestito di carta forno. Deve raddoppiare di volume, circa 1h a temperatura ambiente. Scaldate il forno a 200° statico e quando il pane sarà raddoppiato di volume, spennellate la superficie con l'altro uovo sbattuto e poi infornate per almeno 1h. Verificate la cottura con uno stecchino; quando il pane è cotto lasciatelo raffreddare almeno 20 minuti nello stampo e poi capovolgetelo su una gratella per farlo freddare completamente.

### **Consiglio**

Il pane tricolore una volta pronto è ottimo come base per sandwich farciti con formaggi morbidi e salumi dal gusto delicato; ottimo con del prosciutto crudo.

