

# Pane di semola fatto in casa, la ricetta profumata e croccante

**Autore:** Redazione

**Data:** 21 Aprile 2020



La **ricetta** del **pane di semola** non è difficile. Si ottiene dalla **semola rimacinata** ed è noto anche come [pane](#) di grano duro. È molto diffuso nel **Sud Italia** e, naturalmente, in [Sicilia](#). Nella nostra Isola c'è una stupenda **tradizione legata al pane** e alla sua realizzazione. Un tempo lo si [preparava in casa](#) ed era un momento di condivisione e partecipazione.

Lo si infornava in **grandi quantitativi**, in modo che durasse, e l'odore del pane appena sfornato avvolgeva in un caldo abbraccio le abitazioni.

Oggi si trova quello stesso profumo nei [panifici di Sicilia](#), che sfornano in continuazione prodotti da forno deliziosi. Sapere come fare in casa il pane di semola vi tornerà sicuramente utile: scopriamo come fare.

## Pane di semola fatto in casa

## Ingredienti

- 750 g di semola di grano duro rimacinata
- 110 g di Farina 0
- 5,5 g di lievito di birra
- Acqua
- Sale

## Procedimento

1. Per fare in casa il pane di rimacinato, dovete anzitutto preparare la biga.
2. Versate 150 g di semola di grano duro in una ciotola.
3. In un bicchiere di acqua tiepida, sciogliete 1,5 g di lievito di birra e unite il tutto alla semola.
4. Create, impastando con le mani, un composto omogeneo.
5. Coprite con la pellicola e fate riposare per 18 ore. Non preoccupatevi se non risulta troppo gonfio, è normale.
6. Prendete la ciotola della planetaria (potete comunque impastare a mano, ma vi serviranno un po' di pazienza e forza!) e versatevi la restante semola, unendo 100 grammi di farina 0.
7. Aggiungete la biga e 4 grammi di lievito di birra, che avrete prima sciolto in un bicchiere d'acqua tiepida.
8. Azionate e fate amalgamare.
9. Unite, poco alla volta, un altro bicchiere d'acqua tiepida e un po' di sale.
10. Lavorate l'impasto fino a farlo diventare compatto, poi copritelo con un canovaccio.
11. Fate riposare per una decina di minuti.
12. Preparate la postazione per lavorare l'impasto, poggiandolo su un tagliere. Bagnatevi le mani.
13. Stendetelo e lavoratelo, creando delle pieghe: portate i bordi verso il centro, fino a ottenere una pagnotta.
14. Fate riposare ancora per 10 minuti e ripetete la stessa operazione per 3 volte, ricordandovi di fare riposare l'impasto tra una volta e l'altra.
15. Fate lievitare per 3 ore, in una ciotola unta e coperta di pellicola.
16. Trascorso il tempo, mettete un po' di semola sul piano di lavoro.
17. Prendete l'impasto e create di nuovo le pieghe, ottenendo sempre una pagnotta.
18. Spolveratela con la semola e fatela lievitare per altri 30 minuti nel forno spento, con la lucina accesa.
19. Fate uno o più solchi sulla parte superiore della pagnotta.
20. Fate scaldare il forno alla massima potenza.
21. Mettete un pentolino con un po' d'acqua nel ripiano del forno.
22. Cuocete in modalità statica, a 250°C, per 45 minuti.

***Buon appetito con il vostro pane di semola fatto in casa!***

---

Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/pane-di-semola-fatto-in-casa-ricetta/>

Generato il 19/04/2025