

## **IL PANE COQUINARIO** **perché non siamo simili a nessuno**

*da Coquinaria con amore*



**L'INDICE**

|  |      |           |
|--|------|-----------|
| <b>Pane pugliese</b>                               | pag. | <b>3</b>  |
| <b>Pane biove</b>                                  | pag. | <b>4</b>  |
| <b>Pane al latte</b>                               | pag. | <b>5</b>  |
| <b>Pane pugliese di grano duro</b>                 | pag. | <b>7</b>  |
| <b>Baguette</b>                                    | pag. | <b>8</b>  |
| <b>Pane in cassetta integrale con frutta secca</b> | pag. | <b>9</b>  |
| <b>Pancarrè</b>                                    | pag. | <b>11</b> |
| <b>Sandwich</b>                                    | pag. | <b>12</b> |
| <b>Sandwich - fotogrammi</b>                       | pag. | <b>13</b> |
| <b>Panini al latte</b>                             | pag. | <b>15</b> |
| <b>Pane di grano duro</b>                          | pag. | <b>16</b> |
| <b>Pane al mais</b>                                | pag. | <b>17</b> |
| <b>Pane di Mariantonietta</b>                      | pag. | <b>18</b> |
| <b>Panini caserecci - fotogrammi</b>               | pag. | <b>19</b> |
| <b>Panini all'olio</b>                             | pag. | <b>23</b> |
| <b>Pane allo zafferano</b>                         | pag. | <b>24</b> |
| <b>Pane di Rosaria</b>                             | pag. | <b>25</b> |
| <b>Pane integrale</b>                              | pag. | <b>25</b> |
| <b>Pane sardo</b>                                  | pag. | <b>27</b> |
| <b>Panini all'olio - fotogrammi</b>                | pag. | <b>28</b> |
| <b>Lievito madre</b>                               | pag. | <b>30</b> |
| <b>Pane della famiglia Pozzi</b>                   | pag. | <b>31</b> |
| <b>Grissini al mais e semi di girasole</b>         | pag. | <b>32</b> |
| <b>Pane di farro</b>                               | pag. | <b>33</b> |

|   |      |           |
|---|------|-----------|
| <b>Carciofi di kamut</b>                      | pag. | <b>34</b> |
| <b>Pane ai cereali</b>                        | pag. | <b>35</b> |
| <b>Pane sardo di Roberto</b>                  | pag. | <b>36</b> |
| <b>Ciabatta di semola</b>                     | pag. | <b>37</b> |
| <b>Pane alle noci - fotogrammi</b>            | pag. | <b>38</b> |
| <b>Panini croissants</b>                      | pag. | <b>41</b> |
| <b>Focaccia della Edwige</b>                  | pag. | <b>42</b> |
| <b>Corona di panini Eugenia</b>               | pag. | <b>43</b> |
| <b>Pane facile con bicarbonato</b>            | pag. | <b>44</b> |
| <b>Chocolate and nut bread</b>                | pag. | <b>44</b> |
| <b>Grissini stirati torinesi - fotogrammi</b> | pag. | <b>46</b> |
| <b>Grissini</b>                               | pag. | <b>49</b> |
| <b>Altri grissini - fotogrammi</b>            | pag. | <b>50</b> |
| <b>Grissini delle Simili - fotogrammi</b>     | pag. | <b>52</b> |
| <b>Pane con impasto chiamato "diretto"</b>    | pag. | <b>55</b> |
| <b>Pane pugliese</b>                          | pag. | <b>55</b> |
| <b>Panini di ramerino</b>                     | pag. | <b>58</b> |
| <b>Pane di grano duro con lievito madre</b>   | pag. | <b>60</b> |
| <b>Pane integrale con semi di girasole</b>    | pag. | <b>61</b> |
| <b>Pane di farro</b>                          | pag. | <b>62</b> |
| <b>Pane di kamut con lievito madre</b>        | pag. | <b>63</b> |
| <b>Panini all'olio</b>                        | pag. | <b>64</b> |
| <b>Panini dolci</b>                           | pag. | <b>65</b> |
| <b>Pane di semola</b>                         | pag. | <b>65</b> |
| <b>Il "mio" pane di farro</b>                 | pag. | <b>66</b> |
| <b>Panini alla ricotta</b>                    | pag. | <b>67</b> |

|   |                |
|---|----------------|
| <b>Pane di Lorella</b>                      | pag. <b>67</b> |
| <b>Bacetti</b>                              | pag. <b>68</b> |
| <b>Pane morbidissimo</b>                    | pag. <b>68</b> |
| <b>Pane di segale</b>                       | pag. <b>69</b> |
| <b>Albero di pane al latte - fotogrammi</b> | pag. <b>69</b> |
| <b>Pane della mezz'ora</b>                  | pag. <b>75</b> |
| <b>Pissaladiera</b>                         | pag. <b>76</b> |
| <b>Panini bollé soufflé</b>                 | pag. <b>76</b> |
| <b>Biova</b>                                | pag. <b>76</b> |
| <b>Pane in cassetta</b>                     | pag. <b>77</b> |
| <b>Focaccia pugliese</b>                    | pag. <b>79</b> |
| <b>Pane alle patate</b>                     | pag. <b>80</b> |
| <b>Pane al rosmarino</b>                    | pag. <b>81</b> |
| <b>Pane siciliano</b>                       | pag. <b>82</b> |
| <b>Soda bread bianco</b>                    | pag. <b>83</b> |
| <b>Soda bread al bacon</b>                  | pag. <b>85</b> |
| <b>Soda bread integrale</b>                 | pag. <b>85</b> |
| <b>Soda bread bianco alle erbe</b>          | pag. <b>85</b> |
| <b>Pane integrale di Ballymaloe</b>         | pag. <b>86</b> |
| <b>Pane bianco di Ballymaloe</b>            | pag. <b>87</b> |
| <b>Pasta all'olio d'oliva</b>               | pag. <b>90</b> |
| <b>Focaccia</b>                             | pag. <b>90</b> |
| <b>Focaccia con rosmarino</b>               | pag. <b>91</b> |
| <b>Focaccia con la salvia</b>               | pag. <b>91</b> |
| <b>Focaccia con le olive nere</b>           | pag. <b>91</b> |
| <b>Focaccia alle patate</b>                 | pag. <b>91</b> |

|   |                 |
|---|-----------------|
| <b>Pane facile di segale con semi di cumino</b> | pag. <b>92</b>  |
| <b>Sticky bun</b>                               | pag. <b>93</b>  |
| <b>Scones al caffè e noci</b>                   | pag. <b>95</b>  |
| <b>Scones spezie e formaggio</b>                | pag. <b>96</b>  |
| <b>Chinese wok bread</b>                        | pag. <b>97</b>  |
| <b>Ciabatta</b>                                 | pag. <b>98</b>  |
| <b>Stromboli</b>                                | pag. <b>100</b> |
| <b>Spirali al formaggio</b>                     | pag. <b>101</b> |
| <b>Pane con le zucchine</b>                     | pag. <b>102</b> |
| <b>Banana bread</b>                             | pag. <b>103</b> |
| <b>Tea brack</b>                                | pag. <b>104</b> |
| <b>Pane nero facile e pane al cioccolato</b>    | pag. <b>105</b> |
| <b>Pasta lievitata per pizza</b>                | pag. <b>106</b> |
| <b>Pasta per pizza</b>                          | pag. <b>107</b> |
| <b>Salsa di pomodori arrostiti per pizza</b>    | pag. <b>108</b> |
| <b>Pizza margherita</b>                         | pag. <b>109</b> |
| <b>Pizza con cipolle e chorizo</b>              | pag. <b>110</b> |
| <b>Pizza all'aglio</b>                          | pag. <b>110</b> |
| <b>Calzone</b>                                  | pag. <b>111</b> |
| <b>Insalata per accompagnare la pizza</b>       | pag. <b>111</b> |
| <b>Pane con la zucca - fotogrammi</b>           | pag. <b>112</b> |
| <b>Pane farro e noci</b>                        | pag. <b>114</b> |
| <b>La pasta madre con lo yogurt</b>             | pag. <b>115</b> |
| <b>Pane toscano</b>                             | pag. <b>117</b> |
| <b>Pane di farro</b>                            | pag. <b>119</b> |

**PANE PUGLIESE**

1800 gr di farina di grano duro  
 1200 gr di acqua  
 2 cubetti di lievito  
 4 cucchiaini di sale  
 1 cucchiaino di miele  
 1 cucchiaio di aceto balsamico (non chiedetemi perché)

Impastare tutti gli ingredienti



lasciar lievitare 2 ore



eccolo una volta lievitato

riprendere la pasta dividerla in 2 parti, formare 2 pagnotte e metterete a lievitare sulla carta forno. Far lievitare ancora



Quando sono lievitate infornare a 200°C (sul fondo del forno io ho messo un contenitore di acqua) per circa 30 minuti.

**PANE BIOVE DI PINELLA**

Ingredienti:  
 500 gr di farina  
 280 gr di acqua tiepida  
 20 gr di lievito di birra  
 20 gr di strutto  
 10 gr di malto d'orzo  
 un cucchiaino pieno di sale

Fate l'impasto aggiungendo l'acqua tiepida in cui avrete sciolto il lievito pian piano. L'impasto deve risultare morbido ma non deve appiccicarsi alle mani. Quindi, lavoratelo con le mani sulla spianatoia senza stracciarlo, ma con i lati delle mani calcate sulla pasta come per formare una piega. Fate fare mezzo giro e continuate. alla fine vi ritroverete una palla tonda di pasta. Mettetela a lievitare in luogo tiepido e ben coperta. Con questo freddo ci vorrà almeno un'oretta buona se non di più. Quindi, sgonfiate delicatamente l'impasto e fate dei filoncini grossetti. Ogni filoncino lo taglierete a pezzi più piccoli secondo la procedura descritta da Graziana. Mettete i panini arrotolati a lievitare ancora sempre con il sistema di Graziana (cioè tra i pacchi di farina), finché raddoppiano di volume. A questo punto potete tagliarli nel senso della lunghezza e fare un'incisione sulla parte tagliata oppure cuocerli così interi. Io li ho fatti in entrambi i modi. Ho messo il forno a 190°C e li ho tenuti finché si sono presentati dorati.



Allora! Per fare delle palline di pasta levigatissime e senza il solco sotto, come succede schiacciando la pasta e poi arrotolandola con il palmo della mano, c'e' un sistema.

Prendete una pallina di pasta (questa è da un etto) e mettetela sul palmo della mano sinistra. Poi con il bordo esterno della mano destra, in maniera perpendicolare al palmo della mano sinistra, calcate forte sotto la pallina come a volerla staccare. Anzi, staccatela proprio. Rimettetela sul palmo e continuate finché non diventa liscia.



### **IL PANE AL LATTE DI PINELLA**



Ingredienti:  
650 gr di farina 00  
350 gr di latte

60 gr di strutto morbido  
25 gr di lievito fresco  
15 gr di sale  
un cucchiaino di malto d'orzo

Sciogliete il lievito di birra nel latte appena intiepidito. Setacciate la farina con il sale, aggiungete il malto, lo strutto e cominciate a lavorare con il latte unito al lievito. Mettete il latte in piccole quantità tenendo sempre conto che la quantità dei liquidi dipende dal tipo di farina usata. quindi, 350 gr è un valore relativo. L'importante è che l'impasto sia molto morbido, non appiccicoso. Con la planetaria ci vogliono non meno di 15 minuti di lavorazione. quindi, mettete l'impasto sulla spianatoia e lavoratelo con i pollici, non stendendo la pasta con il palmo della mano in avanti. Una volta che l'impasto è bello setoso, raccoglietelo a palla e fatelo lievitare al caldo, ben coperto. Non tappate ermeticamente il contenitore. Il volume al termine della lievitazione deve essere del doppio rispetto al volume iniziale.

A questo punto, dividete l'impasto in tre parti dello stesso peso e ogni parte modellatela a palla. Ogni palla la stenderete a filoncino. Poiché l'impasto oppone resistenza, stendetelo sommariamente, fatelo riposare e stendete gli altri due. Vedrete che dopo il riposo sarà possibile stenderlo benissimo a formare un lungo filoncino. naturalmente, i tre filoncini devono essere di uguale lunghezza. Metteteli in verticale davanti a voi, ben allineati e fate una treccia riunendo in alto i tre capi e attorcigliando insieme i tre filoni. Deponete la treccia all'interno di un capace stampo da pan carrè e fate lievitare nuovamente finché supera il bordo dello stampo di almeno 2 cm. A questo punto spennellate con latte oppure tuorlo e latte (delicatamente) e infornate a 190°C per 15 minuti e quindi a 180 °C per altri 20-25 minuti. I tempi e temperature dipendono dal forno. ricordatevi sempre di mettere un pentolino con dell'acqua all'interno del forno.

**PANE PUGLIESE DI GRANO DURO di Betti****per la biga**

120 g. di farina di semola di grano duro

80 g. di acqua

2 g. di lievito di birra

impastare in una ciotola e far riposare coperto per 24 ore

**per l'impasto**

1 kg. di farina di semola di grano duro

600 g. di acqua

20 g. di lievito di birra

20 g. di sale

Nella ciotola del Kitchen ho sciolto la biga e il lievito di birra con 300 g. di acqua. Questo passaggio è stato fatto a mano. Poi ho versato 350 g. di farina ed ho azionato l'impastatrice, prima a velocità bassa poi sempre più alta. Questo impasto andrebbe battuto a mano nella ciotola, perché all'inizio è troppo tenero per essere impastato sul tavolo, quindi è necessario usare una velocità dell'impastatrice che lo sbatta con forza sulle pareti della tazza. Ho continuato aggiungendo un po' della farina e un po' di acqua alla volta, avendo l'accortezza di abbassare la velocità quando versavo l'acqua ed aumentandola man mano che l'impasto la assorbiva. Dopo alcuni giri a velocità massima aggiungevo di nuovo farina e acqua. A questo punto ho impastato ancora un po' la massa che intanto era diventata meno appiccicosa e più elastica poi ho terminato a mano per pochi minuti, effettuando alcune serie di battute sul marmo. Ho messo tutto in una grande ciotola ben unta di olio e ho fatto lievitare al caldo coperto con la pellicola per 90'. A questo punto ho impastato velocemente, a mano, ed ho formato

due palle che hanno lievitato una seconda volta sulla teglia per 30', sempre al caldo e coperte. Trascorso questo tempo ho sgonfiato le pagnotte e senza impastare ho ridato loro la forma rotonda. Messe su due teglie che avevo spolverato con della semola, hanno lievitato per l'ultima volta per circa 3/4 d'ora. Prima di infornare ho inciso con la lametta il quadrato inscritto nella pagnotta ed ho spolverato le forme con la semola. In forno a 210° per 20', poi direttamente sulla gratella per mezz'ora a 190°.

**BAGUETTE di StefaniaDE****Ingredienti:**

530 gr. di farina

20 gr. di lievito di birra

1 cucchiaino di strutto

un cucchiaino di sale

170 gr. di acqua

160 gr. di latte

1 cucchiaino di zucchero

siccome ho un barattolo di glutine ne ho messo un piccolo cucchiaino (praticamente è come avessi usato della Manitoba)

Ho messo gli ingredienti nella ciotola del Plurimix e ho impastato finché non fosse ben amalgamato. Ho fatto riposare per 10 minuti ca., poi ho nuovamente lavorato la pasta per 5 minuti con energia, coperto a campana e fatto lievitare per 1 ora e 30 minuti.

Ho formato 3 filoncini, ho pennellato con l'uovo (secondo me però con l'uovo intero in cottura si colorano troppo, la prossima volta pennello solo con l'albume) e ho fatto delle incisioni diagonali in due o tre punti. Fare lievitare di nuovo 1 ora, ho portato il forno a 240° (secondo me è troppo almeno per il mio forno) e ho cotto per 20 minuti mettendo sul fondo del forno una ciotola con l'acqua. Nella ricetta originale il tempo di cottura previsto era di 30 minuti, se l'avessi cotto ancora si sarebbe colorito troppo. E' venuto bene sia come sapore, che come consistenza della mollica, però secondo me bisogna ottimizzare la cottura per avvicinarsi alla crosta bella croccante ma non bruciata della baguette e all'interno bello soffice.

### **PANE IN CASSETTA INTEGRALE CON FRUTTA SECCA di**

**StefaniaDE**



#### Ingredienti :

200gr farina 00  
 150gr farina di grano integrale  
 150gr farina di farro  
 50gr burro morbido  
 25gr zucchero  
 8gr sale  
 25gr lievito di birra  
 1 cucchiaino di malto d'orzo  
 250gr circa d'acqua ( o quanto basta per ottenere un impasto morbido ma non appiccicoso)  
 frutta secca sgusciata (io sono andata a occhio con le quantità):  
 20gr di noci  
 20gr nocciole

10gr uvetta (fatta rinvenire in un po' d'acqua)  
 20gr di pistacchi  
 10gr pinoli  
 10gr di semi di zucca

#### Procedimento:

Io ho usato il Plurimix (se non avete il robot potete procedere come per un normale impasto fatto a mano), ho unito le 3 farine, ho aggiunto il malto, lo zucchero, il lievito sciolto in un po' d'acqua e ho cominciato ad impastare con la restante acqua. Appena il lievito ha incominciato ad amalgamarsi con la farina ho aggiunto il sale. Infine ho aggiunto delicatamente la frutta secca e il burro ammorbidito. Coprire la ciotola e lasciare riposare 30 minuti. Intanto foderare uno stampo da plum-cake con la carta forno : tagliare la carta agli angoli in modo che aderisca bene allo stampo senza fare grinze e lasciarla più alta dello stampo in modo che se l'impasto aumenta durante la lievitazione e la cottura non esca dallo stampo.

Passati i 30 minuti lavorare brevemente l'impasto, formare un salame e metterlo nello stampo, lasciare lievitare in luogo tiepido per 2-3 ore fino a quando non ha riempito lo stampo. Scaldare il forno a 190°, infornare e cuocere per circa 45 minuti. Quando il pane è cotto, toglierlo dallo stampo e lasciarlo raffreddare un po' prima di tagliarlo.

**PANCARRÈ DI PAOLA BALESTRINI****Ingredienti:**

500gr. di farina 00  
 500gr. di farina Manitoba  
 100gr. di strutto  
 60gr. di zucchero  
 20gr. di sale  
 25gr. di lievito di birra  
 ½ litro di acqua

Lavorare tutti gli ingredienti finché non avrete ottenuto una pasta compatta ed elastica. Mettere l'impasto in una ciotola e fare un taglio a croce, coprire con un canovaccio e lasciar lievitare un paio d'ore. Riprendere l'impasto e sgonfiarlo, senza lavorarlo troppo, fare delle palline e adagiarle nello stampo del pane in cassetta, oppure uno da plum cake, chiudere lo stampo e lasciar lievitare un paio d'ore. Cuocere in forno a 240°C per 35 min. circa.

**SANDWICH di Paola Balestrini****Ingredienti:**

150gr. di zucchero  
 50gr. di lievito di birra  
 500gr. di farina 00  
 500gr. di farina Manitoba  
 100gr. di olio d'oliva e.v.  
 100gr. di burro  
 4 uova  
 un pizzico di sale  
 un cucchiaino di miele  
 200gr. di acqua

Sciogliere il lievito nel latte insieme al miele, poi aggiungerlo al resto degli ingredienti.

Impastare tutti gli ingredienti e formare una palla, fare un incisione a croce e poi coprire con uno strofinaccio e mettere a lievitare in un posto al riparo da correnti d'aria. Dopo un paio d'ore riprendere l'impasto e sgonfiarlo delicatamente, formare dei panini allungati del peso di circa 30gr. e metterli a lievitare nuovamente per circa un'ora, riscaldare il forno a 180°C e poi infornarvi i sandwich per circa 20 min., precedentemente spennellati con un tuorlo d'uovo battuto con un po' di latte.

**I sandwich passo passo**

Ingredienti:

150 gr. di zucchero

50 gr. di lievito di birra (2 cubetti)

1000 gr. di farina 00

100 gr. di olio extravergine

100 gr. burro

4 uova

un pizzico di sale

un cucchiaino di miele per sciogliere il lievito

300 ml di acqua



ho messo tutto nell'impastatrice



e ho girato



fino quando ho ottenuto questa roba appiccicosa



io ero abbastanza preoccupata dell'aspetto del impasto e allora ho aggiunto un po' di farina lavorandolo poco fino quando è diventato liscio, poi l'ho messo a lievitare

Poi ho tagliato dei pezzetti



che ho pesato come diceva la Paola, 50 grammi



e messo a lievitare



dopo di che spennellato di latte e tuorlo d'uovo e infornato a 180° risultato

sulla gratella per raffreddarsi



**PANINI AL LATTE di Rossanina**

Ingredienti:

1kg. di farina

200gr. di burro morbido( a temperatura ambiente)

50gr. di lievito di birra

400gr. circa di latte tiepido

20gr. di sale

50gr. di zucchero

Dopo aver preparato l'impasto metterlo a lievitare un'oretta circa. Poi preparare i panini e metterli nella teglia, che poi andrà in forno, a lievitare. Prima di metterli a lievitare spennellare i panini con del latte. Laura Ravaioli per fare questa operazione ha utilizzato uno spruzzatore( tipo quelli che si usano per pulire i vetri, naturalmente nuovo) ,io ero sprovvista quindi ho usato il pennello.

Quando i panini sono ben lievitati, bisogna dare un'altra spruzzatina di latte, o una pennellata come preferite, e poi infornarli a 200°C circa, per una mezz'oretta.

Potete variare questa ricetta base aromatizzando l'impasto:

1) con noci sbriciolate

2) olive nere, scorza d'arancia grattugiata e semi di finocchio pestati

3) scalogno stufato nell'olio, poi asciugato, e pancetta croccante

4) uvetta ammollata, strizzata e asciugata con rosmarino fresco

Oppure potete cospargere i panini, prima di essere infornati, con semi di sesamo, di papavero o di cumino.

**PANE DI ROSA CREMONA**

Ingredienti:

1 Kg di farina di grano duro

10 g di lievito di birra

2-3 cucchiaini di sale fino

15 g di aceto

acqua tiepida q.b.

Amalgamo la farina di grano duro con il sale , poi in un bicchiere di acqua aggiungo 15g di aceto di vino bianco(per la pasta acida ,ci vorrebbe il lievito casalingo ma per fare in fretta uso l'aceto)e l'aggiungo alla farina , sbriciolo bene l'impasto che si è formato, poi sciolgo il lievito di birra con dell'acqua calda( mi regolo con la dose d'acqua perché spesso faccio la pizza ma una mezza tazza basta)qui bisogna fare un impasto non tanto duro ne molle, poi lavoro tantissimo l'impasto per incorporare aria ,lo lascio lievitare coperto al caldo di una coperta per mezz'ora dopodiché rompo la lievitazione e preparo le forme del pane, metto di nuovo canovaccio e coperta e lo lascio lievitare per almeno 1 ora e mezza .Accendo il forno tradizionale preriscaldandolo prima di mettere il pane a 220°, inforno il pane a questa temperatura per 10 minuti poi senza aprire lo lascio ancora 15 minuti abbassandola a 190° e dopo lo sforno.

**PANE AL MAIS DI ANGELA(CABON)****Ingredienti:**

500 gr. di farina di grano duro;  
 250 gr di farina di mais,  
 un cubetto di lievito di birra,  
 un cucchiaino di miele,  
 1 cucchiaino e mezzo di sale,  
 un cucchiaio di olio e.v.

Mescolare molto bene le due farine; far sciogliere il lievito in acqua tiepida a cui si è aggiunto un cucchiaino di miele; far sciogliere anche il sale in poca acqua tiepida; unire il lievito, il sale e l'olio alla farina ed impastare aggiungendo l'acqua sufficiente per un impasto giusto per almeno 20 minuti.

Dare al pane la forma, metterlo in una teglia leggermente unta e passata con un velo di farina, fare sulla superficie tre tagli incrociati e lasciar lievitare per circa un'ora e mezzo o anche due. Passare direttamente in forno caldo a 200° per circa un'ora o anche meno a seconda della grandezza del pane. Dopo i primi 15 minuti abbassate la temperatura a 190° circa.

Nel forno va sempre messo un pentolino di acqua.

**IL PANE DI MARIANTONIETTA****Ingredienti:**

500 gr. farina di semola di grano duro,  
 150 gr. farina 00,  
 150 gr. farina manitoba,  
 circa 400 gr. acqua tiepida,  
 20 gr. lievito di birra,  
 3 cucchiaini colmi di sale.

Ho sciolto il lievito in una piccola parte dell'acqua tiepida.

Nel robot ho versato le farine, il sale, il lievito sciolto e ho fatto andare a bassa velocità. Poi ho versato a filo l'acqua restante (ogni tanto mi fermavo per valutare, ad occhio, se la consistenza dell'impasto era buona).

Mi sono comodamente seduta accanto al tavolo e ho fatto andare il robotino per circa 15 minuti, aumentando man mano la velocità.

L'impasto dev'essere bello sodo ed elastico.

L'ho trasferito in una scivedda, (contenitore in terracotta) ma andrebbe bene anche in plastica o ceramica, insomma quello che hai.. e ho provato a schiacciarlo coi pugni. Siccome faceva una buona resistenza ho detto: mi fermo.

Ho coperto la sommità della "scivedda" con un telo di lino e poi avvolto il tutto con una bella coperta di lana e lasciato lievitare per 3 ore. Ho poi diviso il pane in 2 forme tonde (ne ho tenuto da parte un pezzo perché tra qualche giorno (resisterò fino a domenica?) voglio provare con la pasta acida evitando il lievito di birra), ho infarinato il fondo della leccarda e vi ho adagiato le 2 pagnotte.

Ho preso una bella manciata di farina di semola e l'ho cosparsa sopra la pasta.

Il forno era caldissimo: 250° e l'ho tenuto così alto fino alla fine della cottura che è durata un'ora. A metà cottura, affinché non scurisse troppo, ho posato sul pane un foglio d'alluminio, e anche se la ventilazione l'ha sollevato, credo sia stato utile.

Evito di raccontarti, come stavo appiccicata al vetro del forno, la mia meraviglia nel veder 'sto pane crescere, crescere....ecc..ecc...

### I PANINI DI STEFANIADE



La ricetta che ho seguito la prima volta in assoluto che ho fatto il pane è quella del pane casereccio o pane tipico bolognese contenuta nel libro delle Simili, io di solito lo faccio così:

In una tazza preparare il lievito con:

100gr di farina 00

un pizzico di lievito di birra pari a 2-3gr

50gr d'acqua, quanto basta per impastare

coprire con un piatto e lasciare lievitare 8-10 ore

Successivamente sul tagliere impastare:

600gr di farina 00

23gr di lievito di birra in pratica quello che resta del cubetto

260gr d'acqua

il lievito

2 cucchiari di olio

2 cucchiari di strutto

un pizzico di sale

questo pane si fa col lievito di birra. In una tazza preparare il "fondo" e mettere a lievitare in un posto caldo lontano da correnti

d'aria per 8-10 ore di solito io preparo il fondo la mattina prima di andare in ufficio e la sera quando torno impasto il pane



Preparare l'impasto con gli ingredienti della ricetta, aggiungendo il fondo preparato in precedenza e facendo attenzione a non far entrare in contatto il sale con il lievito, per questo motivo è bene fare la "casetta del sale". Impastare bene e battere l'impasto con il matterello oppure sbattendo l'impasto sul tagliere, fino ad avere una superficie liscia e omogenea. Questa operazione sembra banale, ma ha una sua importanza serve infatti a far sviluppare maggiormente il glutine ai fini della lievitazione del pane



Suddividere l'impasto in 12-16 parti e dare le varie forme al pane. Partendo da una striscia di pasta spianata con il matterello. Arrotolarla spingendo con il palmo.



fino alla fine e otteniamo un panino



Partendo sempre da una striscia di pasta praticare su un lato una serie di tagli. Arrotolare



per ottenere il "carciofo": Sempre la solita striscia arrotolare da una parte e dall'altra spingendo con il palmo. Quando fai il rotolino della crocetta, devi arrotolarlo e srotolarlo ripetutamente, facendo

pressione con la mano solo quando srotoli. In questo modo otterrai un rotolino lungo e sottile e non corto e ciiccotto.



Rigirare ....spero si capisca come va rigirato dalla foto. Avvicinare con una leggera pressione le due parti per ottenere la "crocetta"



Disporre sulla teglia del forno sulla quale avrete messo un foglio di carta forno. Coprire con della carta da cucina che avrete bagnato nell'acqua e strizzato bene , sopra ancora un canovaccio e lasciar lievitare per 50 minuti



10 minuti prima che finisca il tempo della lievitazione accendere il forno e portarlo a 220°

Infornare e abbassare subito a 200° far cuocere per 10 minuti poi abbassare a 180° e cuocere ancora 20-30 minuti (col mio forno va bene, ognuno poi sa come comportarsi col proprio). Ci può essere qualche piccola differenza nei tempi di cottura magari dovuta alle dimensioni dei panini.

### **PANINI ALL'OLIO di Betti**



Ingredienti:

500 g. di farina da pane  
250 ml. di acqua  
100 g. di olio e.v.  
1 cubetto di lievito di birra  
5 g. di malto e 10 g. di sale

Nell'impastatrice metto la farina setacciata, il malto e il lievito, precedentemente sbriciolato e sciolto in una tazza con una parte dell'acqua.

Incomincio a impastare e aggiungo man mano la restante acqua. Aggiungo quindi l'olio ed in ultimo il sale. Quando l'impasto è diventato bello morbido ed elastico al tatto lo metto in una terrina unta di abbondante olio e.v. e lo faccio lievitare per 3/4 d'ora vicino al termosifone. A questo punto formo i panini (con queste dosi ne faccio 16): coroncine, serpette, nodini, torcetti, choiccirole, ecc. Sistemo le forme su due teglie e le faccio lievitare ancora, sempre vicino al termosifone e sempre coperte con un foglio di cellophane per uso alimentare, per altri 45'. Infine spennello i panini con una miscela di acqua, olio e sale e li spolvero coi semi di sesamo e papavero.

Inforno a 200° ventilato per 25'

### **PANE ALLO ZAFFERANO DI PAOLA BALESTRINI**



Ingredienti:

250gr. di farina 00  
200gr. di farina integrale  
100gr. di farina di segale  
50gr. di semi di sesamo  
30gr. di lievito di birra  
360gr. di latte tiepido  
1 cucchiaino di zucchero  
2 cucchiaini di sale  
3 bustine di zafferano

Mescolare i tre tipi di farina e fare la fontana, sciogliere il lievito con un po' di latte tiepido e il cucchiaino di zucchero, poi versarlo al centro della fontana insieme ai semi di sesamo. Sciogliere le bustine di zafferano nel restante latte e mettere il sale intorno alla fontana, lontano dal lievito. Iniziare ad amalgamare l'impasto aggiungendo il latte un po' alla volta. Impastare bene il tutto per 10min. poi mettere a lievitare in un luogo tiepido per un'ora. Riprendere l'impasto e dividerlo in due, formare due pagnotte e mettere a lievitare per un'altra ora e mezza e poi cuocere in forno già caldo, a 200°C per circa 50min.

**IL PANE DI ROSARIA RUBINO**

Stavolta l'ho fatto con 300 g. di semola di grano duro, 250 gr. di farina manitoba e 250 gr. di farina 00, 1 panetto di lievito, acqua tiepida quanto basta per avere un impasto morbido ma non appiccicoso, un pizzico di sale che aggiungo quasi alla fine, l'ho lavorato energicamente e battuto per circa mezz'ora e ho messo a crescere, ho formato le pagnotte le ho massaggiate con un pò di farina e le ho infornate in forno caldo a 200° per 40-45'. e stavolta dopo aver formato le pagnotte l'ho fatto ricrescere per un'altra mezz'ora coperto, mi è venuto un pane favoloso mai venuto prima, con dentro dei bei buchi belli grandi!

**PANE INTEGRALE di Ross**

Ingredienti:

g. 500 farina integrale biologica (la farina integrale deve essere fresca, altrimenti il germe irrancidisce e la farina puzza di rancido)  
 un panetto di lievito di birra  
 g. 400 di acqua tiepida  
 un cucchiaino di malto di grano  
 un pizzicone di sale

Ho fatto sciogliere il lievito nell'acqua tiepida insieme al malto. Nel frattempo ho scaldato il forno a 120°C e ci ho messo lo stampo che avevo unto per 10 minuti.

Ho messo la farina in una ciotola meno un paio di cucchiari che ho mescolato al sale. Ho aggiunto l'acqua con il lievito ed ho iniziato ad impastare (all'inizio con il cucchiaino di legno), poi ho aggiunto la restante farina a cui ho mescolato il sale e via, impastare a mano. La pasta rimane MOLTO lenta.

A questo punto erano trascorsi i 10 minuti, ho tirato fuori lo stampo vuoto dal forno e ci ho messo l'impasto. Ho coperto con uno strofinaccio e ho fatto lievitare per mezz'ora. Via in forno a 220°C per 40 minuti e poi l'ho tolto dallo stampo e l'ho rimesso in forno per altri 10.

Ho "battuto" sul fondo. Suonava a vuoto e quindi l'ho tolto e fatto freddare su una gratella.

## IL PANE SARDO DI PINELLA

Lei mette il lievito la sera prima, lavora tipo 80 gr di lievito per 7 kg di farina, poco meno di 10 gr per kg. lo scioglie nell'acqua tiepida e aggiunge un kg di farina. Fa lievitare tutta la notte poi lo lavora con altri 7 kg di farina. Ovviamente acqua tiepida salata ecc ecc. Io ho voluto fare una prova con un solo kg di farina. Ho utilizzato delle indicazioni già scritte da qualcuno che ringrazio ma che non so più chi sia.

Ho messo 130 gr di farina 3 o 4 gr di lievito di birra in cubetto ed acqua tiepida (circa 80 gr). Poi ho sciolto nell'acqua tiepida il lievito ed ho aggiunto la farina fino ad ottenere una pastella morbida. A questo punto, ho lavorato l'impasto ottenuto per una quindicina di minuti. Ho fatto lievitare per circa 12 ore.

L'indomani ho lavorato il panetto con la farina restante, l'acqua tiepida salata e ...via! L'impasto l'ho tenuto pochissimo a riposo (mi consigliano una lievitazione di circa 30 minuti), poi ho fatto pagnotelle piccole da circa un etto. Le ho ricoperte di farina e le ho adagiate in un cesto di vimini. Sono separate dalle pieghe di una tovaglia. Ho fatto un errore! Nel timore che si incollassero le ho divise una dall'altra, ma così facendo si sono allargate e quando le ho cotte sono risultate troppo basse.



## I PANINI DI GRAZIANA



Ingredienti:

500 gr di farina

lievito 25 gr sciolto in un po' di acqua con 1 cucchiaino di zucchero

4 cucchiaini di olio ev

1 cucchiaino di sale, mescolato alla farina

acqua circa 200-250 ml

Ma puoi usare una qualsiasi altra ricetta usando anche altre farine. Questo infatti è solo un modo diverso di dare la forma ai panini. Come promesso ho rifatto i panini

Allora: dopo aver preparato la pasta lievitata, fate un filone e dividete la pasta in 4: poi con ogni pezzo fate un filoncino lungo



Passateci sopra il mattarello formando una lunga striscia. Quindi arrotolate su se stessa la striscia



Mettete il rotolino tra due pacchi di farina e stringetelo un po'. Coprite bene con un canovaccio e fate lievitare per 20-30 minuti. Passata la mezz'ora prendete il rotolino, che nel frattempo è lievitato



e tagliatelo a metà. Avrete così formato due panini. Disponete i panini sulla leccarda del forno con il taglio verso l'alto



Mettete in forno a 200°-220° per 20-25 minuti a seconda di quanto crosta croccante volete ed ecco i panini pronti.



### LIEVITO MADRE di Graziana

- Sbucciare le mele
- Aggiungere farina integrale quanta richiesta dalle mele (l'impasto deve essere molle)
- Mettere il tutto in un recipiente coperto con strofinaccio umido e lasciare a temperatura di circa 22-25 gradi per 5 giorni mescolando ogni giorno.
- Dopodiché la madre è pronta
- Una volta utilizzata una parte aggiungere acqua e farina e si rimette in frigo

ed allora IL PANE

La pasta madre deve essere 1/5 della farina, 10 gr di sale per ogni chilo utilizzato, acqua quanto basta, 1 cucchiaino di zucchero.

Si lavora energicamente il tutto, l'impasto deve incollare leggermente sulle dita

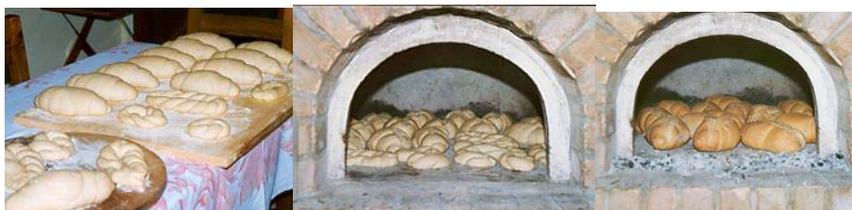
Dopo ½ ora di riposo si lavora di nuovo a lungo (più si impasta e più il pane prende forza)

Formare delle pagnotte e far lievitare a temperatura ambiente

Praticando un taglietto sul pane si sprigiona un buon profumo di mele leggermente acido, allora è pronto da infornare

Cuocere a 210° per 45 minuti con pentolino per umidità

**IL PANE DI FEDERICA POZZI**



**GRISSINI AL MAIS E SEMI DI GIRASOLE DI MARINAB**

Ingredienti:  
 250 gr. di farina 00  
 250 gr. di farina di polenta (io ho usato quella di Storo)  
 125 gr. di semi di girasole tritati grossolanamente  
 20 gr. lievito di birra  
 sale  
 acqua q.b.

Ho sciolto il lievito in 100 ml di acqua tiepida e dopo aver setacciato le farine nella ciotola della planetaria, ho aggiunto il lievito sciolto e i semi di girasole ... 2 minuti di lavorazione ... altra acqua q.b., sale e un goccio di olio ev ... lavorazione per 10 min, quindi altri 5 min di lavorazione a mano aggiungendo ancora un po' di farina ... ho fatto la solita mattonella rettangolare alta 1 cm e l'ho messa a lievitare per 1 ora sotto la campana al calduccio ... Dal lato corto del rettangolo ho tagliato delle strisce di circa 1 cm e quindi ho formato i grissini passandoli in farina di grano duro, disposti su placca da forno rivestita di carta forno e quindi infornati a 200 gradi per ca. 15 min. Erano ottimi, forse un po' indietro di sale ... l'ultima infornata ho cosperso i grissini anche con del sale ...



### **PANE DI FARRO di Federica Marcuzzo**

#### Ingredienti:

400 gr di farina di farro

100 gr di manitoba

1 cucchiaio di strutto e 1 di olio

150 gr di lievito madre rinfrescato almeno 4 ore prima

1 cucchiano di sale

1/2 bustina di lievito di birra granulare

circa 250 gr di acqua

Mescolare il lievito di birra nell'acqua tiepida e farlo rinvenire poi mettere in una ciotola il lievito madre e l'acqua con il iiveito e sciogliere bene il tutto.

Aggiungere gli altri ingredienti e impastare per bene (con l'impastatrice almeno 10 minuti). L'impasto deve essere bello morbido, quindi se serve aggiungete altra acqua.

Manipolarlo ancora un altro po`forgiare dei panini e metterli a lievitare per circa 2 ore in luogo tiepido. Preparare il forno a 250 gr e infornare abbassando la temperatura a 200 per circa 10 minuti e poi a 180 per altri 15 - 20 al massimo. Nel forno mettete una ciotolina di acqua per creare l'umidita`necessaria. L'aggiunta del lievito di birra l'ho fatta prendendo spunto dalla ricetta del pane casereccio, e da altre ricette (tipo quello toscano) dove le Simili aggiungono un pochino di lievito di birra al lievito madre. Devo dire che l'aggiunta velocizza un pochino la lievitazione e da`una maggiore forza e spinta, ottenendo un pane un po` piu` soffice.

### **I CARCIOFI DI KAMUT di Federica Marcuzzo**



Stessa ricetta sostituendo la farina di fatto con quella di Kamut

400 gr di farina di kamut

100 gr di farina 00

1 cucchiaio di strutto e 1 di olio

150 gr di lievito madre rinfrescato almeno 4 ore prima

1 cucchiano di sale

1/2 bustina di lievito di birra granulare

circa 250 gr di acqua

Stesso procedimento. Ho forgiato i panini a forma di carciofi come quelli che avete descritto sopra e si trovano nel libro delle simili. Troppo carini!! Stesse modalita` di cottura. Li ho fatti lievitare per 4 ore.

**PANE AI 6 CEREALI di Federica Marcuzzo****Ingredienti:**

150 gr di farina di avena  
 150 gr di farina di farro  
 100 gr di cereali misti (orzo, farro, avena, frumento segale e riso frullati in farina.  
 100 gr di manitoba  
 180 gr di lievito madre  
 1 cucchiaino di malto d'orzo  
 1/2 bustina di lievito di birra  
 300 gr di acqua  
 1 cucchiaio di strutto  
 1 cucchaio di olio  
 1 cucchaino di sale

Sciogliere il lievito di birra in acqua tiepida e metterla nel lievito madre e sciogliere il tutto.

Aggiungere gli altri ingredienti e impastare (io ho usato l'impastatrice) in modo da ottenere un composto morbido e ben lavorato.

Forgiare i panini e farli lievitare per 4/5 ore e infornare come detto sopra con ciotola d' acqua in forno preriscaldato a 250 gradi. Abbassare subito a 200 e tenere per 10 min. e poi abbassare ancora a 180 per altri 20 - 25 minuti. Togliete la ciotola d'acqua e lasciate i panini in forno spento capovolti per altri 10 minuti.

**PANE SARDO DI ROBERTO DI PINELLA**

In effetti la mamma di Raf è stata ed è l'anima di questa procedura. Loro partono da circa 7-8kg di farina, diciamo 5 kg di demola fine di grano duro e 2 kg di farina 00 di grano tenero. La notte prima impastano un kg-un kg e mezzo di farina con 70-80 gr di lievito di birra( circa 10 gr per kg, io ho provato con meno e va bene uguale) e acqua tiepida. Coprono con farina dentro una grande scivedda( ciotola di terracotta) e lasciano così. L'indomani a questo aggiungono la restante semola+farina e ancora acqua tiepida salata fino a fare un impasto molto morbido. Lasciano riposare non più di mezz'ora e poi fanno i pani, da circa 1/2 kg l'uno. I pani vengono modellati rimboccando i lembi sotto la parte superiore e poi li mettono dentro un cesto di vimini precedentemente rivestito con una tovaglia ben coperta di farina. Tra un pane e l'altro, vengono formati dei lembi divisorii con la tovaglia stessa in modo che ogni panetto sia diviso dagli altri, ma tutti sono adiacenti l'uno all'altro( vedi la foto che ho messo in prima o seconda pagina). Se si vuole fare il pane con la crosta dura, dovete mettere molta farina intorno ad ogni panetto, altrimenti non mettete farina e vi verrà bianco. Se volete fare gli spicchi nel pane bianco, prendete la palla di pasta, lavoratela ancora, datele una forma ovale e poi tagliatelo con le forbici solo prima di infornare. Fate lievitare finché raddoppiano ma non oltre. La cottura andrebbe nel forno a legna ma io per ora la faccio nel forno elettrico a 200°C mettendo una ciotola d'acqua sul fondo. La mamma di Raf mette sul fondo del forno la parte che nella lievitazione si trovava superiormente e poi durante la cottura gira il pane. Entro due settimane avrò il mio forno. Mamma Letizia verrà a casa e quindi vi fotograferò il tutto.

**LA MIA CIABATTA DI SEMOLA DI MARIANTONIETTA**

lievitino naturale gr.300  
 1 kg di semola di grano duro  
 acqua gr.800  
 lievito gr.40  
 sale gr. 20

Preparate, un paio di ore prima, un lievitino con 200 gr. di semola di grano duro (se è rimacinata è pure meglio), 25 gr. di yogurt e 80 gr. di acqua. Col robot impastate tutto per 2 minuti a bassa velocità, poi un altro minuto più velocemente, fateci poi un taglio a croce e mettetelo a riposare ben coperto, per circa 2 ore.

Ora impastate(io vi dò i tempi per il robot) per 5 minuti a bassa velocità 1 kg di semola di grano duro (rimacinata è meglio, l'ho già detto) con 650 gr. di acqua e il lievitino.

Ora per altri 5 minuti, a velocità più elevata, aggiungendo poco per volta, l'acqua rimasta.

Ora aggiungete il lievito di birra sbriciolato e lavorate per altri 3 minuti. Infine il sale e lavorate ancora per 1 minuto.

Far lievitare in luogo caldo per un'ora e mezzo

Passato questo tempo formate dei rettangoli di pasta e lasciate riposare ancora per 1 ora sulle teglie che userete per infornare. Cospargete la superficie delle ciabatte con abbondante semola e infornate a 240° per i primi 15 minuti e abbassate a 210° per altri 25-30 minuti.

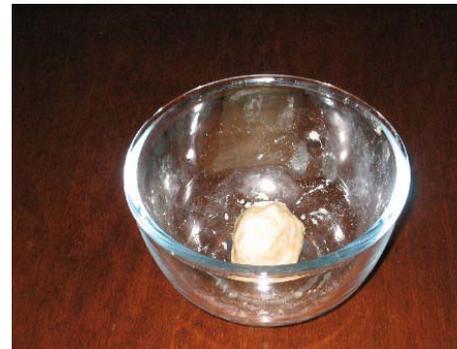
**PANE ALLE NOCI di Marina**

200 gr. farina integrale  
 75 gr. Manitoba  
 75 gr. farina di grano saraceno  
 50 gr. burro fuso  
 1 uovo  
 25 gr. lievito di birra  
 180 ml acqua  
 150 gr noci tritate grossolanamente  
 sale qb  
 1 cucchiaino di zucchero

In una ciotolina preparare il "lievitino" sbriciolando il lievito di birra e aggiungendo 1 cucchiaino di zucchero; lasciare riposare per ca. 15 min affinché il lievito si sciolga, quindi aggiungere 1 cucchiaino di farina 00 e mescolare ... lasciare lievitare per circa 2 ore fino al raddoppio del volume.

Nella planetaria ho unito tutte le farine, il burro fuso (raffreddato), l'uovo, il sale, l'acqua e il lievitino lievitato ... impastare per ca. 15 minuti, quindi unire le noci a pezzi. Versare l'impasto in una forma da plumcake leggermente imburata e far nuovamente lievitare (coperto) per altre due-tre ore. Infornare a 190 gradi per ca. 30 minuti ...

Il lievitino ...



Il lievitino lievitato! (quando metti lo zucchero sul lievito di birra,