

questo si scioglierà e diventerà "umido", quel tanto che basta per impastare un cucchiaino di farina!)



Tutti gli ingredienti nella planetaria



Aggiungo le noci all'impasto



L'impasto è pronto per la seconda lievitazione



Il pane è pronto per il forno! ... la lievitazione ha sfondato la mia forma di plumcake di carta!!!



Ecco il pane bello e pronto ...



PANINI CROISSANTS DI DIANELLA

250 gr di farina di grano duro per panificazione
 250 gr di farina Manitoba
 250 ml di acqua
 30 gr di burro
 1 bustina di lievito di birra granulare
 10 gr di sale
 10 gr di zucchero
 120 gr di burro (per la sfogliatura)
 Sciogliete bene il lievito con un po' d'acqua tiepida e poi impastatelo con tutti gli altri ingredienti fino ad ottenere una pasta liscia ed omogenea che metterete in una ciotola sigillata con la carta d'alluminio e poi in luogo tiepido facendola riposare per un'ora.
 Tagliate il burro a fettine (i 120 gr) e mettetelo sopra un foglio di carta forno fuori del frigo.
 Stendete la pasta, con l'aiuto di un po' di farina, a formare un rettangolo di 20 cm per 50 cm e disponetevi sui 2/3 il burro a fettine.
 Piegare la pasta in tre cominciando dalla parte senza burro, cercando di non farlo fuoriuscire . Spolverate con un po' di farina e stendete di nuovo la pasta a rettangolo (delle stesse dimensioni) e piegatelo di nuovo in tre. Setacciatevi sopra pochissima farina e spandetela con le mani, avvolgete la pasta con la pellicola (non stretta , perché lieviterà) e riponetela nel frigo per 20 minuti.
 Ritiratela dal frigo e ripetete l'operazione per altre due volte sempre con lo stesso intervallo di tempo. Lasciate ancora nel frigo per altri 20 minuti.
 Ora stendete la pasta allo spessore di 1/2 cm e tagliatela in senso longitudinale. Lavorate un pezzo alla volta e, dopo averne inumidito la superficie con un po' di acqua, arrotolatelo secondo la lunghezza, a formare un cilindro che taglierete in 10 pezzi. Fate lo stesso con l'altra metà. Ora disponete i panini su una teglia ricoperta di carta forno , facendo combinare la parte libera al di sotto. Copriteli con un altro foglio di carta forno e poi con una copertina di lana.
 Aspettate che il loro volume sia triplicato (circa due ore o più) , poi accendete il forno e quando la temperatura sarà sui 230° , infornateli e fateli cuocere per circa 18 minuti , fino a quando non saranno belli dorati.

Si mangiano in giornata o, una volta freddi, si surgelano.

**FOCACCIA DELLA EDWIGE DI CUMBA**

4 etti di farina (volendo un pugno di farina di castagne)
 1 cubetto di lievito
 1 patatina (grande come un uovo)
 olio
 sale

Mettere la patata sbucciata e a fette in acqua fredda e bollirla con un granello di sale e conservare l'acqua.
 Fare la fontana e sciogliere il lievito con l'acqua intiepidita della patata, aggiungere la patata e schiacciarla con la forchetta, un po' d'olio e un po' di sale.
 Impastare fino a ottenere un impasto morbido.
 Mettere nella teglia a lievitare.
 Fare dei buchi con le dita, mettervi un po' di sale e olio.
 Infornare a forno caldo, non caldissimo, per circa 30 minuti.

CORONA DI PANINI EUGENIA

Ingredienti.

300 gr farina bianca 00
200 gr. farina Manitoba
1 bustina lievito di birra granulare liofilizzato
50 gr. di burro
250 gr di yogurt naturale a temperatura ambiente
1 tazzina da caffè di latte tiepido
1 cucchiaino di zucchero
1/2 cucchiaino di sale
un rosso d'uovo e un po' di latte per spennellare
Per decorare semi di: sesamo, papavero, girasole, e fiocchi d'avena

Preparazione:

Stemperare il lievito con il latte tiepido e lo zucchero.

Disporre a fontana la farina, fare la casina del sale, incorporare il burro fuso tiepido e lo yogurt. Impastare bene il tutto fino ad ottenere un impasto morbido ed elastico.

Io ho messo la farina nel robot, ho aggiunto il lievito con il latte, ho dato avvio al motore, poi ho aggiunto il burro fuso tiepido, lo yogurt, il sale fino ad ottenere un impasto morbido ed elastico. Formare una palla, tracciare la croce, sistemarla in una terrina infarinata, coprire con un panno da cucina e far lievitare per 30 minuti in luogo tiepido. Dopo questo tempo lavoratela ancora sulla spianatoia infarinata, poi dividete l'impasto in palline da 50 gr. ciascuna. A me ne sono venute 16 esatte. Prendete una teglia rotonda per crostate in alluminio del tipo usa e getta (credo abbiano un diametro di 28cm.), coprite il fondo con carta forno, disponete un primo cerchio di 9 palline, poi un secondo, più all'interno, di 6 e infine mettete l'ultima pallina al centro cercando di lasciarle un po' distanziate tra loro in modo da permettere una lievitazione ottimale. Lasciate lievitare di nuovo per circa un'oretta, finché saranno belle gonfie. A questo punto sbattete un tuorlo con qualche cucchiaino di latte in una tazza e spennellatele con cura, Distribuite i semi e i fiocchi d'avena alternando i gusti e mettete in forno per 30 minuti a 170° (il mio forno è ventilato) finché avranno un bel colore dorato. Sfornate e mettete a raffreddare su una gratella. Rimangono morbidissimi. Questa è una mia libera interpretazione del pane svedese di Allan Bay.

PANE FACILE con bicarbonato come agente lievitante

Ingredienti:

500 gr. di yogurt naturale intero (io ho messo quello della latteria di Vipiteno)
2 cucchiaini di bicarbonato di sodio
1 cucchiaino di sale
2 cucchiaini di miele di acacia
q.b. di farina di grano tenero 00 io ho messo un 50% farina di grano saraceno 15% crusca di grano tenero 15% fiocchi d'avena 20%

Il mix dipende dai vostri gusti, potete mettere farina integrale, di segale, fiocchi di riso, d'orzo, etc.

La dose della farina dovrebbe essere di 9 centilitri ma dipende da quanto è liquido il vostro yogurt e dal peso specifico delle farine. Meglio iniziare con 7 cl e poi aggiungerne.

Mescolare lo yogurt con il bicarbonato, aggiungere il sale, le farine e il miele fino a formare un pappone tipo quello per le galline. Versarlo in uno stampo da plum cake (io ne ho usato uno lungo 22 cm in alluminio, oliato e rivestito con una striscetta di carta forno, anch'essa oliata), cospargere con una pizzicata di fiocchi d'avena, mettere in forno 180° per 2 ore. (Per risparmiare energia elettrica ho usato il fornello DeL. mettendolo a 160° e coprendo il pane con alluminio dopo 10' di cottura). Far raffreddare su una gratella. Lievita che è un piacere!

Questo è un pane al cioccolato buonissimo, sempre con il bicarbonato. La ricetta è stata data su un canale satellitare da una scuola di cucina Irlandese. La traduzione è opera di Barbara Palermo di Trieste.

CHOCOLATE AND NUT BREAD

85 gr cioccolato fondente
110 gr burro molle
450g farina
1 cucchiaino da tè di lievito
1 cucchiaino da tè di bicarbonato ben setacciato
1 cucchiaino da tè raso di sale
225 gr zucchero di canna
2 uova

200 ml latte
 1 cucchiaino di estratto di vaniglia puro
 70 gr di nocciole con la pellicina spezzettate grossolanamente

Per il burro al cioccolato: (di accompagnamento al pane)

110 gr di burro
 30 gr cioccolato fondente
 1 pizzico di sale
 1 cucchiaino da tè di estratto di vaniglia
 140 gr di zucchero a velo

In questa ricetta si usa cioccolato fondente, ma il pane che ne risulta non è particolarmente dolce; se quindi volete usare quello al latte, diminuite la quantità di zucchero presente nella ricetta.

Per prima cosa fondiamo il cioccolato a bagnomaria: l'acqua non deve toccare la ciotola contenente il cioccolato per evitare di scaldarlo troppo. Quando il cioccolato è fuso, aggiungere, fuori dal fuoco, il burro e mescolare.

A parte, in una ciotola capiente, mescolare la farina, il sale, il bicarbonato ben setacciato, il lievito in polvere, miscelando per bene. Unire quindi lo zucchero e le nocciole tritate molto grossolanamente.

In una terza ciotola si battono le due uova, aggiungendo i 200 ml di latte, aggiungendo poi l'estratto di vaniglia.

Unire gli ingredienti liquidi ai solidi solo quando il cioccolato risulta ben fuso, altrimenti i lieviti inizieranno la loro azione e il composto risulterà "sfinito" prima del tempo.

Unire quindi anche la miscela di cioccolato fuso e burro. Mescolare bene, a meno di non desiderare un effetto marmorizzato. Versare il composto in due teglie oleate. E' molto importante verificare che le teglie siano ben asciutte, prima di oliarle, perché se fossero bagnate il composto si attaccherebbe sul fondo.

Cuocere in forno preriscaldato a 190° per 45-50' o fino a che lo spiedino non uscirà perfettamente asciutto. Toglierele dal forno e lasciarle riposare per 5 minuti prima di farle uscire dalla teglia.

Si può accompagnare questo pane con del burro al cioccolato. Volendo si possono cambiare le proporzioni di cioccolato, burro e zucchero, sino a trovare la miscela di proprio gradimento. Fondere il cioccolato ed il burro a bagnomaria, assicurandosi che la base della ciotola non tocchi l'acqua. Togliere il cioccolato dalla

bagnomaria ed aggiungere lo zucchero a velo, il sale e l'estratto di vaniglia. Mescolare bene sino a che il composto non risulti perfettamente liscio. Si può servire in un piattino, oppure può essere fatto a forma di salametto e, dopo essere stato fatto raffreddare in frigo, può essere tagliato a fettine. Importante comunque servire il burro a temperatura ambiente.

GRISSINI STIRATI TORINESI

Rimetto i fotogrammi dei grissini stirati torinesi, la ricetta è delle sorelle Simili dal libro "Pane e roba dolce".

Gli ingredienti:

- 500 gr farina
- 8 g sale fino
- 15 g lievito di birra fresco
- 1 cucchiaino di malto d'orzo
- 200-250 ml acqua
- 50 g olio ev



Il racconto della preparazione è come lo faccio io, non come spiegato nel libro.

Metto nella ciotola del Kenwood la farina miscelata al sale, faccio una fontana ed in mezzo verso tutti gli altri ingredienti: acqua, olio lievito sciolto con il malto e comincio ad impastare.



Fino ad ottenere l'impasto.



Lo stendo a forma di rettangolo e lo lascio lievitare 50-60 minuti su un piano infarinato con farina di grano duro e unto con un filo d'olio.



Taglio le strisce con la rotella della pizza che secondo me taglia meglio che il coltello.



I bastoncini si "stirano" tirandoli dalle estremità fino che hanno raggiunto la misura della teglia (o fino quando si sono rotte 😊), solo dopo tanto tempo ho capito che l'olio in superficie serve proprio a rendere elastici i grissini per questa operazione



Si infornano a 200°C forno ventilato per 10-15 minuti, dipende da quanto sono sottili o se vi piacciono più o meno colorati. Questi della foto erano alle olive (olive nere a pezzettini e mescolate alla farina, da non ripetere perchè rende l'impasto troppo umido e dopo qualche giorno sono duri come le pietre) e con i semi di cumino, mescolati alla farina fino dal inizio, a me piacciono tanto.



GRISSINI

Ingr:

500 gr di farina 00

250-280 gr d'acqua

15 gr di lievito di birra

un cucchiaino di sale

50 gr d'olio di oliva

un cucchiaino raso di malto d'orzo

Fate l'impasto procedendo come al solito: farina e tutti gli ingredienti tranne il lievito che va colto nell'acqua tiepida. Fate un bell'impasto non troppo morbido e lasciatelo lievitare fino al raddoppio. Quindi, tagliatelo in pezzi piccoli che spianerete a formare dei filoncini come quando fate gli gnocchi. i grissini devono essere lunghi quanto le vostre teglie per biscotti. Fate rotolare alcuni grissini nel sesamo oppure nei semini di papavero. Altri lasciateli naturali. Mettete a lievitare ancora finchè raddoppiano. Mettete in forno a 190°C (dipende dal vostro forno!) e cuocete finchè scuriscono fino alla doratura. Tenete presente che un po' induriscono raffreddandosi.

**ALTRI GRISSINI DI ADRIANA**

Questi invece sono i grissini che ho inventato oggi facendo metà farina di grano duro e metà di 00 e mettendo lo strutto perchè avevo in casa solo olio triestino o toscano troppo caro per andare a finire nei grissini.



Ho messo poi la pellicola e ho fatto la prima lievitazione.



Ho rimesso la ciotola nel Kenwood e ho fatto girare qualche minuto per sgonfiare l'impasto.

Poi ho messo della farina sul tavolo, ho tagliato delle strisce ed ho cominciato ad arrotolare i grissini.



Poi li ho messi nella teglia



Li ho lasciati lievitare un po più di un'ora.



Gli ho infornati nel forno a 200°C ventilato ma siccome erano tre teglie la temperatura è scesa di circa 50°.

Dopo un quarto d'ora la temperatura è ritornata a 200°C ed i grissini hanno cominciato ad assumere il colore.....quale colore? Della cottura? Li ho lasciati ancora 5 minuti poi li ho tolti, perciò 20 minuti a 200°C.

Con 1 kg di farina ho fatto 5 teglie di quelle nere del forno.



E questi erano tutti i grissini, meno 3-4 che ho dovuto assaggiare per vedere se erano cotti.



Quello che mi sento di dire ora "a caldo" e che sono, quelli arotolati" più duri di quelli stirati.

i grissini delle Simili:

ingredienti:

- 550g di farina 00
- 250-260g di acqua
- 15g di lievito di birra
- 1 cucchiaino colmo di sale

1 cucchiaino raso di malto d'orzo
 50 g di olio di oliva
 farina di semola di grano duro
 altro olio per pennellare.

Ho messo tutti gli ingredienti nell'impastatrice ed ho lavorato l'impasto per qualche minuto, poi l'ho lavorato a mano e battuto con il mattarello fino a quando non è diventato liscio ed omogeneo



ne ho fatto prima un filone poi con il mattarello ho steso un rettangolo di circa 10x30cm come dimensioni.



Ho sparso della farina di semola di grano duro sul tagliere vi ho appoggiato sopra l'impasto e l'ho prima abbondantemente pennellato con olio di oliva anche sui lati poi ho ricoperto con altra semola e ho fatto lievitare per 50-60min



adesso inizia la parte più divertente con la spatola (se non l'avete si può usare un coltello a lama alta) ho tagliato dal lato corto del rettangolo dei bastoncini di pasta ho iniziato a prenderli tra le mani uno alla volta in questo modo:



ed andando velocemente verso la teglia che avevo vicino a me allontanavo le mani formando così i grissini



non è difficile, occorre solo un po' di pratica!!



Se come è scritto nel libro quando arrivate sulla teglia vedete che il grissino è più lungo della teglia, spezzate la parte in eccesso e non reimpastatela ma cuocetela così com'è. Procedendo come vi ho descritto otterrete dei grissini irregolari come aspetto perchè presentano parti più grosse e parti più sottili, ottenendo quando li mangerete un effetto di morbido alternato a croccante che a me piace molto!



Una volta che avevo riempito la teglia li ho cotti per circa 20 min a 200

Pane con impasto chiamato "diretto"

Vale a dire una sola lievitazione dopo aver aggiunto tutti gli ingredienti in partenza.

250 gr. farina 00

350 gr. manitoba

Acqua 300 gr.

4 cucchiai di Olio ev.

una bustina lievito liofilizzato, sale e zucchero.

Tutto nella tazza dell'impastatrice, 15 minuti, e messo a lievitare direttamente sulla placca del forno dopo avergli dato la forma di un filone.

Dopo circa un'ora forno a 250 tagli con la lametta e in forno per 1/2 ora.

Ottimo risultato per la leggerezza del pane e per la fragranza.

IL PANE PUGLIESE di Irenequarato

Ingredienti:

600 gr. di farina di grano duro macinata fine

400 gr. d'acqua...ma dipende dalla farina

10...15...gr di sale

un cucchiaino di miele

1,5 - 2 cucchiaino di aceto

3/4 di cubetto di lievito di birra

Prima metto nell'impastatrice (ma non ho quella supermegagalattica) la farina l'acqua il lievito solo sbriciolato...ci pensa da solo a sciogliersi... il miele e l'aceto...impasto...MORBIDO... per un po' diciamo 15 minuti...poi aggiungo il sale...arimpasto per alti 10 min.

Tiro fuori il tutto che deve essere elastico ma morbido e sbatacchio a mano...li do sfogo a tutte le mie frustrazioni...meglio di una seduta psicoanalitica.

Metto il MAGMONE a lievitare un paio d'orette.

Aritiro fuori e sgonfio con cazzotti.

Do una forma di pagnotta.

L'appoggio su un quadrato di carta forno e perchè lieviti in altezza mi sono inventata una cosa: prendo i vertici del quadrato di carta e li accartoccio...cosichè si formi una specie di teglia rudimentale.

sotto la finta teglia di carta forno...per la seconda lievitazione...metto un piano di alluminio...quelli che servono per i biscotti...ma va bene anche il dietro di una teglia qualsiasi

ma nel forno metto solo la carta forno appoggiata alla grata!

Porto il forno a 220° con teglia piena d'acqua sul fondo... faccio lievitare il magmone una mezzoretta...lo massaggio con altra semola...faccio un taglio sulla superficie...ed inforno per 10 minuti senza ventilazione...poi attacco la ventola abbasso a 200°...per altri 40 min circa...

Quando è fatto lo tiro fuori e lo metto a freddarsi dentro un canovaccio di lino.

E' stupefacente vedere l'effetto miele aceto...una differenza abissale...bolle gigantesche...mollica morbida e non gommosa. allora mi sa che tutto o quasi tutto è stato detto...ma voglio farvi vedere due accorgimenti che mi sono inventata per fare la pagnotta pugliese...

il primo è la teglia...per farlo lievitare in altezza...e non con forma regolare di teglia...che non mi piace...



praticamente lo metto a lievitare per la seconda volta sopra un quadrato di carta forno con i vertici accartocciati a mo' di teglia...prima usavo una cucitrice....ma 'sti punti poi non si sa mai dove andavano a finire!!!!



lo copro con lo scolapasta



....ed un panno di lino sopra i fornelli e a forno acceso...tanto deve riscaldarsi...cosicchè...è in ambiente areato...e calduccio...



questo il risultato...devo dire la verità che avvolte è venuto anche più alto...ma si sa il pane è metereopatico e bizzarro...non si sa mai cosa gli passa dalla testa



malgrado tutto la mollica è venuta soffice...bollosa...e morbida!!!



PANINI DI RAMERINO

di ddaniela

- 300 gr. farina 00
- 300 gr. farina manitoba
- 25 gr. di lievito di birra
- 125 gr. di latte
- 125 gr. di acqua
- 2 cucchiaini di rosmarino fresco
- 60 gr. di olio extra vergine di oliva
- 8 gr. di sale fino
- 100 gr. di uva sultanina
- 1 uovo per spennellare

ML: Sciogliere il lievito nel latte tiepido ed iniziare a lavorare la farina aggiungendo piano piano l'acqua, lavorare energicamente l'impasto, che deve risultare morbido ma asciutto.

Mettere l'impasto a lievitare in una ciotola unta di olio, fino a quando non raddoppia di volume.

Porlo su un piano e aggiungere l'olio e il rosmarino tritato soffritti insieme, il sale e l'uva sultanina precedentemente lavata, amalgamare bene e formare dei panini ovali di circa 50 gr. ognuno. Metterli nella teglia, spennellarli di uovo e mettere di nuovo a lievitare finché non raddoppiano di volume. Cuocere in forno a 220° per 10/15 minuti e poi finire la cottura a 190° per altri 10 minuti, mettendo sul fondo del forno una ciotola con l'acqua per non fare seccare il pane.

A Firenze si mangiano questi panini la mattina di pasqua con la finocchiona (salame). L'impasto è stato fatto con 250g di farina 00 e 250g di manitoba, 1 cubetto di lievito, 1 cucchiaino di malto d'orzo, acqua e latte tiepidi, sale ed una manciata di semini misti (zucca, girasole, sesamo, lino, grano saraceno). Ho fatto un'impasto morbido e l'ho lasciato lievitare, poi l'ho sgonfiato e messo a rilievitare in una teglietta, per non farlo spaparanzare. Poi in forno a 200° finché sopra era bello brunito. Non male, la mollica è bella morbida e la crosta croccante, anche se troppo sottile per i miei gusti.



Ok...allora tutto a posto!!! Senno' fotografavo mia madre... 🤔.....

PANE DI GRANO DURO con il lievito madre



Ingredienti

200 gr di madre rinfrescata la sera prima
 200 gr di manitoba
 200 gr di farina di tipo 2 (macinata a pietra)
 200 gr di farina di grano duro
 4 cucchiaini di olio
 2 cucchiaini di sale
 1 cucchiaino di malto d'orzo
 circa 400 gr di acqua tiepida
 Semi di sesamo tostati (2-3 cucchiaini)

Sciogliere la madre con l'acqua tiepida, mettere il malto e l'olio e poi aggiungere le farine.
 e da ultimo il sale nella sua "casetta". Impastare a lungo. L'impasto all'inizio appiccica e in questo momento ci metto 2 cucchiaini di semi di sesamo, ma poi diventa morbido e sodo e elastico. Dare la forma e mettere a lievitare.

La lievitazione deve durare circa 5 - 6 ore.

Cospargere di semi di sesamo e infornare in forno caldo (220 gr) per 10 min. e poi abbassare a 200.

La durata della cottura dipende da quanto grande è il formato del pane che avete fatto. Ricordarsi di mettere una ciotola d'acqua sul fondo del forno e una leccarda sopra nella parte alta del forno.

Questo evita lo scurirsi troppo della crosta superficiale.

PANE INTEGRALE CON SEMI DI GIRASOLE

200 gr di madre
 400 gr di manitoba
 400 gr di farina integrale macinata a pietra
 3 cucchiaini di semi di girasole tostati
 4 cucchiaini di olio
 500 gr di acqua
 1 cucchiaio di malto
 2 cucchiaini di sale

Sciogliere la madre con l'acqua tiepida, mettere il malto e l'olio e poi aggiungere le farine. e da ultimo il sale nella sua "casetta". Impastare a lungo. L'impasto all'inizio appiccica e in questo momento ci metto 2 cucchiaini di semi di girasole, ma poi diventa morbido e sodo e elastico. Dare la forma e mettere a lievitare. La lievitazione deve durare circa 5 - 6 ore. Cospargere di semi di sesamo e infornare in forno caldo (220 gr) per 10 min. e poi abbassare a 200. La durata della cottura dipende da quanto grande è il formato del pane che avete fatto. Ricordarsi di mettere una ciotola d'acqua sul fondo del forno e una leccarda sopra nella parte alta del forno. Questo evita lo scurirsi troppo della crosta superficiale. La forma a fiore viene fatta semplicemente facendo delle palline, mettendole distanziate tra loro in modo che possano lievitare. Quella centrale è di peso doppio (circa 250/300 gr) le altre intorno dai 100 ai 150 grammi. Questa forma secondo me permette di porzionare più facilmente il pane, facendo comunque una pagnotta di circa 800/1000 gr, preservandone il nucleo.

PANE DI FARRO

250 gr di lievito madre
 250 gr di manitoba
 150 di farina 0
 250 farina di farro
 40 gr di strutto
 circa 350 gr di acqua
 sale (1 cucchiaino)

Sciogliere il lievito madre con l'acqua e il malto aggiungere lo strutto e poi le farine e poi il sale senza farlo entrare in contatto con il lievito, mettere le farine e impastare a lungo. L'impasto si deve staccare dalla ciotola.

Dare la forma e mettere a lievitare circa 6 ore.

Infornare a 220 gr. Poi abbassare la temperatura e continuare fino a cottura ultimata. Dipende dalla forma e dal peso dei vari pezzi. Ricordarsi di mettere una ciotola d'acqua sul fondo del forno e una leccarda sopra nella parte alta del forno. Questo evita lo scurirsi troppo della crosta superficiale.

PANE DI KAMUT CON LIEVITO MADRE



200/250 gr circa di lievito madre rinfrescato la sera precedente (di solito il girono prima di fare il pane faccio due rinfreschi per dare piu` forza al lievito)
 250 gr di manitoba
 400 gr di kamut
 30 gr di strutto (oppure olio)
 1 cucchiaino di malto d'orzo
 1 cucchiaino di sale.
 circa 400 cc di acqua tiepoda.

In una ciotola mettere il lievito madre e scioglierlo per bene nell'acqua.
 Unire il malto, lo strutto le due farine: fai un posticino dentro al mucchietto delle farine e metti il sale. comincia ad impastare prima con una forchetta poi a mano. Se hai un'impastatrice vai con quella. Non ti stancare. Se serve aggiungi acqua. L'impasto deve risultare morbido ed elastico. a questo punto fai delle palline, una piu` grossa da mettere la centro e le altre un po` piu` piccole. mettile in una leccarda coperta di carta forno e metti a lievitare coperta con uno strofinaccio bagnato. Servono circa 7/8 ore di lievitazione, dipende dove metti l'impasto. Se il posto e` freddo (18 gr circa) ci vuole di piu` circa 12 ore.
 Una volta lievitato lo inforni mettendo una ciotola d'acqua sul fondo del forno e portando lo stesso alla max temp. Quando ci e` arrivato inforni abbassi subito la temperatura a 200 e dopo 10 minuti a 180. Cuoce in circa 40 min in tutto.
 Attenzione: se il panno bagnato si asciuga e si attacca all'impasto non tentare di toglierlo se non prima di averlo accarezzato con le

mani bagnate di acqua calda. D'incanto lo strofinaccio si stacchera`. Per non far venire la crosta troppo dura, sopra nella parte alta del forno ci metto una seconda leccarda, che impedisce al forno di dare troppo calore sopra (almeno il mio ha questo difetto).

Pane all'olio

pane all'olio con la ricetta di Elisabetta.
 Gli ingredienti sono:
 600 gr farina
 300 ml acqua
 60 g olio
 25 g lievito
 9 g sale

Impastare tutti gli ingredienti



fare i filoncini



lasciar lievitare



lasciar lievitare



cuocere in forno a 200°C con una ciotolina d'acqua sul fondo



PANINI DOLCI

di Elisabetta Moretti

500 gr di farina
20 gr di lievito di birra
100 gr di acqua
150 gr di latte
30 gr di burro
12 gr di sale
10 gr di zucchero

Impastare tutti gli ingredienti con delle fruste a gancio, lasciar lievitare finché raddoppia. Fare dei panini da 30/50 gr, lasciarli lievitare direttamente sulla teglia o su della carta forno (per non muoverli dopo e interrompere la lievitazione), pennellare con una miscela di latte, burro e sale, infornare per 10/15 minuti a 200°C.

Pane di semola



ecco la ricetta
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 scioglio 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 né 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.

Il "mio" pane di farro

300 g. farina di farro
300 g. di manitoba
15 g di lievito di birra
1/2 bicchiere di latte tiepido
2 cucchiaini di zucchero
1 cucchiaino di miele
2 cucchiaini di sale fino
50 g. di strutto

sciogliere il lievito nel latte zuccherato e lasciar fermentare finché non si forma la schiumetta in superficie. Intanto mescolare le due farine e metterne metà nell'impastatrice con il miele, unire il latte e mescolare. Unire il resto delle farine, il sale, lo strutto, unire acqua quanto basta per ottenere un impasto morbido ma non appiccicoso. Lasciar lievitare un paio d'ore. Impastare nuovamente e formare una pagnotta di forma leggermente allungata. Fare due o tre incisioni trasversali cosicché non si spacchi durante la seconda lievitazione, un'oretta circa. Cuocere in forno a 200° per 40 min. circa.

Panini alla ricotta

ecco la ricetta

400 grammi farina
200grammi ricotta
1 cucchiaino di sale
20 grammi di lievito di birra
1 cucchiaio di strutto
acqua Q.b
zafferano

Pane di Lorella

lievito secco 7gr
1 cucchiaino zucchero
125 ml latte tiepido
125 ml acqua tiepida
mescolate il tutto in una ciotola e lasciatela al caldo e coperta per 10 minuti o finche' non si forma una schiumetta sopra.

335 gr farina (oggi ho provato 200 manitoba e 125 normale- ma ancora sono a lievitare, quelli di iersera erano con farina normale
1 cucchiaino sale
40 gr burro

setacciate la farina con il sale e aggiungete il burro, poi aggiungete la miscela con il lievito e trasferite il tutto in una superficie infarinata e lavorate per circa 5 minuti.

Mettete l'impasto in una ciotola unta e coperta al caldo finche non raddoppia, anche un oretta.

Rimpastate e dividete l'impasto in paninetti di circa 50 gr. metteteli in una teglia infarinata e lasciateli altri 10 minuti.

Spolverateli di altra farina, fate un incavo al centro con il dito e metteteli al forno caldo 250 per 10 minuti.

bacetti

500 gr. di farina, 50gr. di burro, 250 gr. di latte, 35 gr. di zucchero, 1 cucchiaino di sale, 25 gr di lievito di birra, 1 uovo per lucidare.

Disporre la farina a fontana e mettere al centro, lo zucchero, il burro tenuto a temperatura ambiente, e il sale, impastare con la punta delle dita aggiungendo pian piano il latte tiepido in cui si è sciolto il lievito, lavorarla bene fino ad ottenere una padta liscia ed elastica e metterla a lievitare in un luogo tiepido fino a quanto non avrà raddoppiato il suo volume coperto da un canovaccio. Quando l'impasto è raddoppiato ricavare delle palline di circa 30 gr. ognuna che verranno disposte su una placca rivestita di carta forno un pò distanziate l'una dall'altra e lasciarle lievitare finchè non avranno di nuovo raddoppiato il loro volume, spennellarli con uovo battuto e infornare a 170-180° per 15-20'.

Pane morbidissimo!

Ingredienti:

500gr. di farina o
400gr. di farina oo
100gr. di manitoba
un cubetto di lievito di birra
20gr. di sale
un cucchiaio di olio
circa 450gr. di acqua

Fate l'impasto, deve risultare molto morbido. Fate lievitare per circa due ore. Poi dividete la pasta in due, in una mettete due manciate di olive verdi. Formate due filoni



e fate lievitare ancora (ho fatto lievitare per due ore, perchè me ne ero dimenticata ☹️)
 poi spennellate la superficie di olio, e mettete sopra del sale grosso, sul pane senza olive!
 mettere al forno a 200 per 15 min. poi a 190 per 30 min.

Pane di segale

400 gr farina segale
 400gr farina integrale grano tenero
 45 gr lievito
 1 cucchiaino malto d'orzo
 1 cucchiaino sale
 50 gr strutto
 1 bicchiere latte
 acqua q.b.



PANE AL LATTE

L'idea l'ho rubata ad una presentazione del Bimby, il pane credo sia quello al latte, io ho poi modificato la farina dimezzando quella di grano tenero e aggiungendo la Manitoba..

Gli ingredienti:

- 250 gr farina di grano tenero
- 250 gr farina Manitoba
- 250 ml latte
- 25 gr lievito (sciolto con un cucchiaino di malto d'orzo)
- 10 gr zucchero
- 10 gr olio

- 1 uovo
- sale

Metto come al solito nella ciotola del Kenwood la farina mescolata al sale, faccio la fontana in mezzo e verso gli altri ingredienti liquidi. Faccio impastare al Kenwood il tutto e lascio fare la prima lievitazione.



Poi sgonfio l'impasto facendolo girare ancora qualche minuto nel Kenwood.

Faccio dei rotolini dai quali taglio dei pezzi



Li peso in modo che abbiano tutti più o meno circa 25 gr.



L'ho fatto anche senza pesare i pezzettini ma è venuto troppo irregolare e non mi è piaciuto. Poi prendo ogni pallina, giro i bordi verso l'interno schiacciando un po' di volte al centro della pallina.



Poi la capovolgo. Questo è il risultato:



Che è ben diverso dal prendere un pezzo di pasta



e arrotolarlo tra i palmi della mano e che viene così.



E questa è la differenza tra i due metodi, spero si capisca.



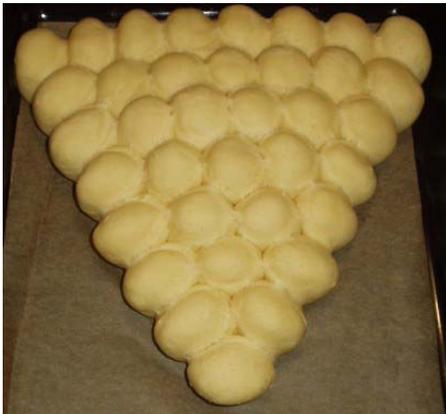
Metto le palline nella teglia, in questo caso sono partita con una base di 8 palline, la seconda di 7, la terza di 6 fino quando si arriva in punta con una pallina.





Questo è finito.

Lascio fare la seconda lievitazione.



Spennello di latte tiepido.



Inforno a 210°C per 10 minuti e poi per altri 20 minuti a 180°. Io comunque controllo spesso e gli ultimi 10 minuti tolgo il pane dalla teglia e lo lascio finire di cuocere sulla griglia del forno. In particolare per questo pane lo capovolgo e per scrupolo verifico anche con lo stuzzicadenti sul fondo del pane perché se per caso l'ho spennellato troppo con il latte sotto resta più bagnato. Qui sembra un pane a forma di uva, io a Natale ho aggiunto ancora un cordoncino di pane tutto intorno e ho messo un quadretto di pasta alla base e l'ho fatto passare per un albero di Natale.



PANE DELLA MEZZ'ORA delle Sorelle Simili**di Paola Balestrini**

ingredienti:

800 g di farina manitoba
 200 g di acqua tiepida
 3 cucchiaini di acqua
 36 g di lievito di birra
 200 g di latte
 30 g di burro
 2 cucchiaini di zucchero
 3 cucchiaini di sale

Sciogliere in una tazza il lievito e lo zucchero con i tre cucchiaini di acqua. Intiepidire il latte assieme al burro e al sale, versare il tutto in una ciotola, unire quasi tutta l'acqua, poi un terzo della farina e incominciare a battere, poi aggiungete il lievito, sciolto con lo zucchero, e la restante farina. Deve risultare un impasto morbido, se non lo è aggiustatelo unendo altra acqua o farina. Rovesciatelo sul tavolo e lavoratelo, battendo per 5 o 6 min. Dividete a metà e fate due palle, schiacciatele con le mani formando due ovali, raddoppiateli e arrotolateli col pollice fino a ottenere due corti filoni. Disponeteli a falda sotto su una teglia infarinata che riporrete in forno freddo. Accendete il forno per un minuto (non importa a che temperatura), poi spegnetelo e lasciate riposare per 30'. Passato questo lasso di tempo, senza aprire il forno, accendetelo di nuovo a 200° e fate cuocere per 45'- 50'. Se si colorasse troppo, copritelo con la stagnola.

PISSALADIERIA di Graziana

600 gr di pasta di pane già lievitata
 1 kg di cipolla affettata sottilmente
 18 filetti di acciuga dissalati o sott'olio
 olive nere snocciolate
 sale, pepe, olio
 Fare appassire la cipolla in 4 cucchiaini di olio a fuoco lentissimo per 40 minuti
 Stendere la pasta di pane sulla teglia del forno come una focaccia. metter sopra la cipolla e poi disporre i filetti di acciuga a scacchiera. al Centro di ogni incrocio mettere un'oliva
 infornare a 220° per circa 20 minuti.

PANINI-BOLLE SOUFFLE' di Graziana

20 panini fatti con la pasta brioscata
 200 gr di gruviera grattugiato
 2 uova
 2 cucchiaini di latte, sale, pepe
 In una ciotola lavorare 200 gr di gruviera grattugiato con due rossi d'uovo, 2 cucchiaini di latte, sale e pepe. Aggiungere a questo composto i bianchi d'uovo montati a neve ben ferma.
 Fracire con questa crema i 20 panini fatti a forma di bolla e svuotati di parte della mollica.
 ripassare in forno a 180° per circa 10 minuti

Biòva di Valeria

1 kg di farina di grano tenero
 30 gr di sale
 30 gr di lievito di birra
 3,5 dl di acqua

su una spianatoia setacciate la farina mescolata al sale e formate

una fontana. Versate al centro il lievito sciolto in poca acqua tiepida ed impastate bene e a lungo aggiungendo poco alla volta l'acqua rimanente fino ad ottenere un composto liscio ed elastico. Dopo 15 minuti di riposo formate dei pani di aspetto rotondeggiante con una lunga incisione superiore che aprirà l'impasto durante la cottura. Fate poi lievitare le pagnotte un paio d'ore e infornatele finchè non risulteranno dorate in superficie.

PANE IN CASSETTA DI DIANELLA

dosi per due stampi di 30x10x6 cm

900 gr. farina (450 manitoba +450 00)
 25 gr di lievito di birra
 60 gr. zucchero
 18 gr. sale
 600 cc latte
 60 gr. burro
 un tuorlo d'uovo (per spennellare il pane prima di infornarlo)

- 1) Setacciare bene la farina.
- 2) Scaldare il latte (38° C circa)
- 3) aggiungere al latte il lievito di birra fresco sbriciolato e fatelo sciogliere bene.
- 4) in un'altra terrina mettere la farina setacciata ed aggiungere zucchero, sale e burro.
- 5) aggiungere il lievito di birra già sciolto nel latte.
- 6) impastate e fate amalgamare bene tutti gli ingredienti, lavorando con le mani, finchè la pasta non risulterà più farinosa.
- 7) impastate ancora:

A questo punto, prendete la pasta con le mani e gettatela con forza sulla spianatoia, arrotolatela e poi sbattetela ancora energicamente sulla spianatoia. Ripetete questa operazione finchè vi accorgete che la pasta non si attaccherà più.

Quando la superficie della pasta sarà diventata molto liscia e levigata, allora avrete quasi finito di impastare. Prendete un pezzo di pasta e tiratela. Si dovranno vedere in

trasparenza le dita, ma la pasta non si dovrà rompere, ma essere elastica. Quando la pasta non è impastata bene, tirandola si spacca. Altrettanto succede se è stata impastata troppo. Inoltre diventerà molto appiccicosa. Perciò, se manca d'impasto, continuate le operazioni ma non bisogna superare il punto ottimale altrimenti la pasta va buttata.

Formate con la pasta una palla, poi metterela in una terrina infarinata e copritela con una pellicola trasparente. Lasciatevela per 30-40 minuti.

Quando la palla avrà raddoppiato il suo volume, vuol dire che è lievitata al punto giusto.

La temperatura ideale per lievitare è di 23°. Se la temperatura è più alta allora riducete il tempo di lievitazione; se è più bassa allungatelo.

Quando ritenete che la pasta sia lievitata al punto giusto, fate una prova dando un pizzicotto alla pallotta con due dita. Se la pasta ritorna subito omogenea, allora vuol dire che manca di lievitazione. Se al contrario rimane un poco il pizzicotto e poi ritorna omogenea, vuol dire che il procedimento va per il verso giusto. Se invece il pizzicotto sulla pasta persiste, allora quello è il segnale che la pasta è stata fatta lievitare troppo.

Rimettete la pasta sul piano e lavoratela ancora per alcuni minuti sgonfiando l'aria che si è formata.

- 1) Dividete la pasta in due parti uguali usando una spatola rigida, pesandola con una bilancina.
- 2) Prendete una delle due parti e con la mano fatela rotolare e nello stesso tempo fatela girare come se voleste disegnare un cerchio. Questa operazione viene eseguita per far uscire l'aria che si è accumulata nella pasta durante la prima lievitazione e per ottenere una seconda ottima lievitazione.
- 3) Quando avrete terminato questa operazione, lasciate riposare le 2 pallotte circa 20 minuti coperte con un canovaccio inumidito. Stendete la pasta con cura, servendovi di un mattarello, fino ad ottenere una lunghezza di 25 cm e una forma ovale. A questo punto arrotolate la pasta con molta delicatezza. Mettete ogni rotolone nello stampo facendo in modo che il bordo finale del rotolone si posi sul fondo dello stampo. Coprite i due stampi con un canovaccio inumidito e lasciateli lievitare mettendoli in luogo tiepido .