

Quando la pasta si sarà gonfiata riempiendo totalmente lo stampo, la lievitazione sarà terminata. Se a metà lievitazione vedrete che la pasta si sarà asciugata un po' spruzzateci sopra dell'acqua con uno spruzzatore.

Controllate molto spesso l'umidità dei canovacci in quanto la pasta che lievita tende ad incollarsi ad essi se non sono sufficientemente inumiditi.

Sbattete un tuorlo d'uovo in una ciotola aggiungendo un cucchiaio di acqua.

Pennellate poi delicatamente e molto rapidamente (per evitare che il freddo rovini la lievitazione) la parte superiore dei due rotoloni con l'uovo sbattuto.

Inforname a 180° per circa 30 minuti.

Toglieteli dal forno non appena hanno un bel colore dorato-scuro e lasciateli raffreddare nello stampo.

FOCACCIAS PUGLIESE DI TAMARA

1 kg di farina 00 (io ne metto sempre meno, circa 900 g, mi sono accorta che viene meglio) è stato sperimentato che le farine di forza non rendono, negli impasti dove è presente la patata, come quella 00 1/2 kg di patate

1 cubetto di lievito di birra (se ne fate 1 kg meglio 1 e 1/2) acqua tiepida, anche quella di cottura delle patate.

Faccio il lievito con acqua e farina e lascio riposare fino a quando non si gonfia.

Farina a fontana, passo le patate bollite e spellate da calde e le impasto da fredde, sale, acqua quanto basta per renderla lavorabile.

La lavoro per bene almeno mezz'ora, dopodichè la stendo già nella teglia oliata (abbastanza), con le mani oliate.

Ci faccio i fossetti con le dita e la condisco con i pomodorini e le olive.

Faccio lievitare almeno 60 minuti, fino a quando non diventa altissima.riscaldo il forno a 220 e inforno per circa 15 minuti, fino a quando non si scurisce un po'.

PANE ALLE PATATE DI ADRIANA:

- 500 gr. patate
- 500 gr. farina di grano duro per panificazione
- 500 gr. farina di grano tenero
- 500 ml di acqua di cottura delle patate
- 100 ml. acqua
- 50 gr. lievito di birra fresco
- 2 cucchiani di malto d'orzo
- 1 cucchiaio di sale fino.

Ho lavato molto bene le patate, quelle bianche normale del supermercato, non avevo quelle ecologiche e le ho fatte bollire 10 minuti nella pentola a pressione. Le ho schiacciate con lo schiacciapatate sulla spianatoia e le ho lasciate raffreddare. Le ho pesate, pesavano 450 gr, ho aggiunto le 2 farine e il sale e ho mescolato bene il tutto, poi ho fatto la fontana in mezzo alla farina e ho versato il lievito sciolto con il malto e l'acqua mescolata all'olio. Ho fatto impastare al kenwood, mi sembrava troppo molle l'impasto e ho aggiunto altri 6 cucchiai di farina, l'impasto continuava ad essere un po' attaccaticcio ma mi sono unta le mani di olio e ho cominciato a batterlo un po' sulla spianatoia dopo di che l'ho coperto con uno strofinaccio e l'ho lasciato lievitare un'ora. L'ho tagliato in 4 pezzi e aiutandomi con la farina di grano duro ho fatto quattro pagnotte che ho fatto poi lievitare direttamente nella teglia con la carta forno spolverata di farina, avevo anche fatto 3 incisioni oblique con il coltello.

Poi ho infornato a 250° forno ventilato per 20 minuti con la ciotola d'acqua dopo di che altri 10 minuti sulla griglia del forno.

Appena tolto dal forno:



E venuto stupendo per essere un'esperimento, morbidoissimo,

lievitato con le bolle



PANE AL ROSMARINO DI VALERIA



100 gr di manitoba
350 gr di farina 00
350 circa di acqua
2 cucchiaini si rosmarino tritato
2 cucchiaini di sale
1 panetto di lievito di birra
2 cucchiai di olio

Ho sciolto il lievito in quasi tutta l'acqua, poi ho aggiunto l'olio e il rosmarino.

Ho preso quasi tutta la farina ed ho aggiunto il lievito sciolto, ho impastato un pò per assorbire, poi ho aggiunto la restante farina a cui ho mischiato il sale ed ho impastato con la rimanente acqua.

Impastato, impastato impastato a mano per una decina di minuti. poi ho fatto una palla ed ho messo a lievitare per 1 ora e mezza circa, forse un pò meno.

poi ho impastato un pò, ho fatto le forme di 7 paninetti e ho lasciato ancora per mezz'oretta.

Poi in forno caldo.

PANE SICILIANO DELLE SIMILI

Come promesso ecco la ricetta, più tardi vedrò di pubblicare anche le foto. Per fare il formato a serpentina sarebbero necessari i fotogrammi, perchè dubito che sarò chiara nelle spiegazioni...

ingredienti:

350g. di farina di semola di grano duro
150g. di farina 00
300g. di acqua
20g. di lievito di birra
2 cucchiaini di sale
2 cucchiai di olio di oliva
1 cucchiaino di malto d'orzo (o in mancanza miele)
semi di sesamo

Ho messo tutti gli ingredienti nell'impastatrice aggiungendo però l'acqua poco alla volta perchè l'impasto deve risultare abbastanza sodo, infatti mi sono avanzati un paio di cucchiai di acqua.

Ho lavorato a lungo e alla fine a velocità elevata, poi ho rovesciato la pasta sul tavolo e l'ho ancora lavorata battendola per qualche minuto, finchè non è apparsa bella liscia e morbida.

L'ho rimessa nella ciotola del kitchen, unta precedentemente con l'olio e fatta lievitare per 1 ora. Poi ho diviso l'impasto in due filoni, uno l'ho inciso con la lametta ottenendo dei tagli trasversali, come per la baguette.

Con l'altro ho fatto un budello lungo che ho modellato a serpentina, fermata trasversalmente con la parte finale del budello. Ho spennellato con acqua i pani e li ho appoggiati su un vassoio coperto abbondantemente di sesamo, poi li ho rigirati e messi sulla teglia, dove hanno lievitato ancora per 90'.

Inforinati a 210° per 15', poi per 10' a 190°, infine per 15'-20' direttamente sulla grata del forno perchè si cuocessero anche sotto.

Questo è il pane prima di andare in forno



e questo è il risultato finale



Con questo impasto si possono fare anche le Friselle. Dopo la prima lievitazione fare delle ciambelline, farle lievitare e farle cuocere in forno a 200°C per 15 minuti, toglierle dal forno tagliarle a metà, pennellarle di olio o sale, metterle ancora in forno a seccare per altri 15 minuti.



SODA BREAD BIANCO

- 450 gr farina
- 1 cucchiaino sale
- 1 cucchiaino raso bicarbonato di soda
- 425 ml di latticello (o latte inacidito)
- farina per il piano di lavoro.

Bisogna usare farina di grano tenero: versatene 450 gr in un recipiente molto capiente (deve essere grande perché l'impasto va

lavorato agevolmente con entrambe le mani). Aggiungete 1 cucchiaino di sale ed 1 cucchiaino raso di bicarbonato di soda. Il bicarbonato, che è una sostanza alcalina reagirà con l'acido presente nel latticello o nel latte inacidito, formando bolle di anidride carbonica. Il Bicarbonato presenta spesso dei grumi, perciò occorre setacciarlo con un setaccio molto fine. Miscelare gli ingredienti secchi nel recipiente, alzando la farina e facendola ricadere a fontana, come quando si setaccia, perché catturi aria, che contribuirà a rendere il pane più leggero.

Fare un buco al centro ed aggiungere tutto in una volta 425 ml di latticello o latte inacidito, lasciadone un goccio da parte.

Non cercate di versare e mischiare contemporaneamente, si farebbero subito i grumi,

Con mano ferma e come se fosse un artiglio, lavorare la pasta con movimenti circolari, facendo scorrere l'impasto tre le dita.

L'impasto è molto lento, ma non va lavorato troppo, solo il tempo necessario a unire gli ingredienti.

NON IMPASTARE comprimendo, altrimenti il pane viene pesante.

Infarinare il piano di lavoro.

Poggiarvi sopra il Soda bread, cospargere con poca farina e modellarlo delicatamente con le mani, arrotondandolo **SENZA** impastarlo.

Premere con le dita in modo che il disco che risulterà sia alto circa 4 cm.

Prendete una teglia da forno, infarinatela, sollevate l'impasto e mettetelo al centro della teglia.

Prendete un coltello affilato da pane e dopo averlo infarinato, praticate un lungo e profondo taglio a croce (profondo circa la metà dell'altezza totale del pane) da parte a parte.

Porre la teglia in forno preriscaldato a 230° per i primi dieci minuti, poi abbassare a 200° sino a cottura (circa ulteriori venti minuti).

Per verificare la cottura, battere sul fondo del pane: deve suonare vuoto.

Prima che finisca di cuocere, capovolgere la forma di pane e mettere in forno per gli ultimi minuti.

Se non vi piace la crosta dura o se il pane si è indurito troppo, una volta uscito dal forno, avvolgetelo in uno strofinaccio: il vapore rimasto intrappolato lo ammorbidirà.



SODA BREAD AL BACON

In una padella ben calda versare un goccio d'olio. Friggere 85-110 di bacon a listarelle a fuoco molto forte, fino a che sarà scuro e croccante. Versare il tutto, grasso compreso, in una caraffa graduata e, una volta raffreddato, aggiungere latticello sino a raggiungere la misura di 400 ml in totale. Seguire le istruzioni del Bread bianco.

SODA BREAD INTEGRALE

- 225 gr farina bianca
- 225 gr farina integrale
- 1 cucchiaino da tè di zucchero di canna
- 3 cucchiaini da tè semi di sesamo
- 55 gr grani di frumento pestati
- 55 gr farina di grano germogliato
- 1 cucchiaino di sale
- 1 cucchiaino raso di bicarbonato di soda
- 1 uovo
- 15 gr burro
- circa 350 ml latticello.

Battere leggermente l'uovo, metterlo in una caraffa graduata ed aggiungere latticello sino ad un totale di 450 ml di liquido. Seguire le istruzioni del soda bread bianco, con l'accorgimento di farlo cuocere un poco più a lungo.

SODA BREAD BIANCO ALLE ERBE

Tritare rosmarino, erba cipollina e timo e aggiungerli all'inizio, con gli altri ingredienti secchi, insieme alla farina.

SODA BREAD SEMI DOLCE

Aggiungere insieme alla farina semi di anice e zucchero, ottimo con il tè.

POSSIBILI ERRORI



- se si mette troppo bicarbonato il pane diventa di un giallo intenso, come il burro
- se non si setaccia bene il bicarbonato il pane può presentare macchioline gialle.
- Se il pane non è abbastanza cotto, è pessimo. Se non siete sicuri del grado di cottura, fatelo cuocere ancora un po'.

PANE INTEGRALE DI BALLYMALOE

- 400 gr farina integrale
- 55 gr farina bianca di forza
- 1 cucchiaino sale
- 30 gr lievito fresco sciolto in 150 ml di acqua con 1 cucchiaino di melassa.

Può essere usato anche il lievito secco, granulare, in questo caso la dose del lievito va dimezzata.

Versiamo il lievito sbriciolato nell'acqua tiepida con la melassa e lo lasciamo riposare.

Dopo qualche minuto il lievito comincerà a nutrirsi di zucchero e a produrre schiuma.

Mentre il lievito assorbe, mescolare gli ingredienti secchi in una grossa ciotola, tale da consentire agevolmente la lavorazione con entrambe le mani.

Mescolare il lievito nella caraffa ed aggiungere MAX 300 ml di acqua, conservandone un po', perché la quantità di liquido necessaria al pane tende a variare ed è sempre più facile aggiungere, che togliere acqua!

Fare un foro al centro della farina ed aggiungere l'acqua addizionata di lievito e melassa tutta in una volta.

Ne risulterà un impasto "fangoso", molto umido, che va lavorato LO STRETTO NECESSARIO ad amalgamare gli ingredienti.

Ungere una forma da plum-cake (quella usata in trasmissione è scura e pesante, non hanno specificato il materiale) e versarvi l'impasto. Spargere sesamo sulla parte superiore. Agitare la teglia per livellare l'impasto.

Coprire con un panno e lasciar lievitare, un'ora e mezza circa, in luogo tiepido.

Mettere in forno caldo a 230°, abbassando la temperatura dopo i primi 10-15 minuti.

Quando è pronto, dovrebbe staccarsi dalla teglia, subito.

Lo si capovolge e lo si rimette in forno senza teglia, per 5-10 minuti.
Quando si toglie dal forno, per verificare la cottura, picchiettando sul fondo deve produrre un suono "scuro".

PANE BIANCO DI BALLYMALOE

Si possono fare varie forme: trecce, pagnotte, grissini croccanti, maschere, ecc.

- 675 gr di farina ricca in glutine
- 1 cucchiaino di sale
- 15 gr zucchero
- 20 gr di lievito sciolto in 150 ml di acqua tiepida (acqua in totale 425 ml)
- 30 gr di burro a temperatura ambiente
- 2 cucchiaini sale

due vassoi tipo plumcake 13x20 cm

Mettere la farina in una grossa ciotola, aggiungere il sale e sfregarla con il burro (il burro può essere sfregato con la farina, oppure sciolto nell'acqua, oppure aggiunto in un secondo momento all'impasto, a discrezione).

In una ciotola graduata far sciogliere in 150 di acqua tiepida lo zucchero, aggiungere il lievito e lasciar riposare.

Aggiungere altra acqua (sino ad un massimo di altri 300 ml).

Fare un buco al centro della farina e versare l'acqua addizionata di lievito e zucchero tutta in una volta.

Mescolare, stavolta PREMENDO con le dita e le mani sull'impasto.

Mettere l'impasto sul piano di lavoro, lasciarlo riposare qualche minuto coperto con una ciotola, affinché non si secchi.

Se si prende l'impasto a questo stadio e lo si tira, vengono via dei pezzi; invece, quando sarà ben lavorato, se verrà tirato l'impasto si allungherà senza spezzarsi e rimarrà compatto.

Non mettere farina sul piano di lavoro, a meno che l'impasto sia umido.

Si comincia ad impastare: si prende una estremità dell'impasto con la mano sinistra e con il palmo della destra si comincia a stendere l'impasto, avanti e indietro, arrotolando l'impasto e formando (andando indietro) un cilindro.

Allungare e arrotolare ogni parte dell'impasto, girare e ricominciare.

Questa operazione va fatta per circa dieci minuti. Si può utilizzare anche l'impastatrice, da azionare per cinque minuti. Grazie alla lavorazione, l'impasto si farà via via più compatto e liscio.

Sarà pronto quando tirando, non si staccheranno dei pezzi, ma semplicemente si allungherà "il rotolo".

Alla fine della lavorazione, prendere l'impasto e sistemarlo in una ciotola per farlo lievitare, per un'ora e trenta minuti, coperto con della pellicola sigillante.

La lievitazione va bene per il pane, se invece si desiderare fare dei grissini (**), conviene usare subito l'impasto.

Alla fine della lievitazione l'impasto avrà raddoppiato di volume. Per vedere se è pronto si può premere un dito sull'impasto: rimarrà l'impronta evidente; inoltre quando si agita la ciotola, l'impasto cede.

Ora si deve prendere letteralmente l'impasto a pugni, con forza, smontandolo.

Poi si prenderà l'impasto, si metterà sul piano di lavoro e, per eliminare l'aria, si ripiegherà su se stesso, partendo dai bordi, premendo con i palmi delle mani sovrapposti e spingendo con forza. Da questo impasto si possono ricavare varie forme:

ESSE

Si prendono 450 gr dell'impasto come sopra ottenuto, le si intrecciano a "esse", poi si mettono in teglia scanalata alta (tipo plum-cake) infarinata o oleata.

Per fare le "esse", occorre prendere la pasta, spianarla, ripiegandola su se stessa e continuando a premere, ruotando di 360°, non agitando troppo altrimenti non si stende.

Si forma un grosso cilindro e lo si arrotola su se stesso dal lato lungo.

Poi si stende il cilindro ottenendo una forma schiacciata e lunga. Si arrotola da un lato su se stesso, sino a metà.

Si gira e si va ad arrotolare dall'altro lato.

Lo si appoggia dal lato delle "girelle" e lo si sistema nella teglia dopo aver pareggiato i due lati. Si fa nuovamente lievitare prima di metterlo in forno.

TRECCIA – Allo stesso modo, dopo aver lavorato e ottenuto questa volta tre cilindri, non si schiacciano, ma si intrecciano, poi si mette la treccia su piastra da forno infarinata od oleata e si lascia

lievitare.

PAGNOTTA TRADIZIONALE

Stessa lavorazione, ma non occorre schiacciare il cilindro, che sarà anche di lunghezza molto inferiore al precedente, più corposo. L'impasto ottenuto viene messo a lievitare in uno stampo per plumcake.

La "esse" e la "treccia", una volta lievitate vanno spennellate con un po' di uovo sbattuto e possono essere spolverate con semi di papavero.

La "pagnotta" va leggermente spolverata di farina, occorre poi praticarvi dei tagli obliqui, che aiutano il pane a "fiorire" nel forno e in più danno un gradevole aspetto alla pagnotta.

A lievitazione ultimata i pani riempiranno per intero le teglie. Mettere in forno a 220° per i primi 10-15 minuti, poi abbassare a 200° sino a cottura.

NB Quando il lievito raggiunge la temperatura di 60° muore e quindi cessa qualsiasi attività in grado di tenere la forma. Perciò il pane va infornato a forno molto caldo. Quando il pane lievita la crosta si tosta e prende la forma. Poi il calore penetra, uccide il lievito ed il pane si cuoce.

GRISSINI

pasta di lievito bianca di 285g, Sale grosso, semi di cumino o sesamo, mischiati a pepe nero macinato e rosmarino fresco tagliato Forno a 220°

Preparare dei rotoli oblunghi di 22 cm di lunghezza e ½ cm di diametro.

Spruzzare la superficie di lavoro con semi, pepe, sale, ecc.

Porre una striscia di pasta sul tavolo e simultaneamente arrotolare il rotolino con una mano avanti e l'altra indietro per torcere la striscia e per ricoprirlo di sale, semi o erbe.

Disporre la pasta del grissino sulla teglia leggermente infarinata.

Ripetere questo processo con gli altri bastoni. Disporre nel forno preriscaldato per 8-15 minuti secondo il formato.

PASTA ALL'OLIO DI OLIVA

Ideale per pane e focaccia

- 20 gr lievito fresco
- 250 ml acqua
- 50 ml olio di oliva
- 30g burro
- 1 cucchiaino da tè di sale
- 15 gr zucchero
- 450 gr farina bianca di forza

Sbriciolare il lievito in 150 ml di acqua tiepida, lasciandolo spugnare in luogo caldo per circa cinque minuti.

In una grande ciotola setacciare la farina, unire il sale e lo zucchero.

Intridere con il burro, fare un buco al centro.

Versarvi il lievito, l'olio di oliva e la restante acqua tiepida.

Mescolare, sino ad ottenere una pasta piuttosto lenta, aggiungendo il liquido restante o poca farina se necessario.

Mettere la pasta sul tavolo leggermente infarinato, coprire con una ciotola capovolta e lasciare riposare per cinque minuti.

Lavorare l'impasto per circa dieci minuti, sino a che non risulti liscio ed elastico; se si usa una impastatrice meccanica saranno sufficienti cinque minuti.

Mettere l'impasto in una grande ciotola, coprire con pellicola per alimenti e lasciar lievitare sino a che non sia raddoppiata di volume, 1 ora e ½ - 2 ore saranno sufficienti.

Colpire quindi la pasta con i pugni, toglierla dalla ciotola ed impastarla ancora per due tre minuti.

Lasciarla riposare per 10 minuti.

Su una superficie infarinata preparare delle piccole palle di 25 cm Ø ed utilizzare come segue.

FOCACCIA

1 dose di pasta all'olio di oliva, Olio di oliva e sale marino

Preriscaldare il forno a 230°C -

Stendere con un matterello la vostra pasta: potete farne un unico disco o quattro dischi più piccoli, dello spessore di ½ cm.

Mettete il disco su una teglia da forno e fate degli avvallamenti su

tutta la superficie con le dita. Lucidare con olio di oliva e spruzzare con sale.

Lasciare che la focaccia lieviti ancora. Mettere in forno e cuocere per 5' a 230, poi abbassare a 200C - 400F - posizione 6 e cuocere per 15 - 20 minuti ancora.

FOCACCIA CON ROSMARINO

Spargere la focaccia con 2 cucchiaini da tè di rosmarino, tagliuzzato, sopra l'olio, aggiungere il sale e cucinare come sopra.

FOCACCIA CON SALVIA

Intridere 2 cucchiaini da tè di salvia finemente tagliata nell'impasto, quindi stendere con il rullo sino ad uno spessore di ½ cm; spolverare con l'olio di oliva. Provvedere a fare le rientranze su tutta la superficie con le dita, spargere sale e continuare come sopra.

FOCACCIA CON LE OLIVE NERE

Sostituire la salvia con 1-2 cucchiali di olive nere e continuare come sopra. Ricordarsi di togliere i noccioli delle olive! 1 cucchiaino da tè di origano o di timo tagliato finemente renderanno la focaccia veramente squisita.

FOCACCIA ALLE PATATE

570g di patate (circa 3 patate medie)

63 ml olio di oliva

25 gr di lievito

450 gr di farina bianca forte

50 gr di farina integrale

2 cucchiaini da tè da sale

½ cucchiaio di pepe nero macinato fresco 3 cucchiaini da tè di timo finemente tagliato

Preriscaldare il forno a 230°C

Lessare le patate con la buccia e scolare dal liquido di cottura, conservandolo; farle raffreddare.

Misurare 350 ml dell'acqua di cottura e metterle nella ciotola dell'impastatrice. Aggiungere 50 ml di olio di oliva.

Far spugnare il lievito sbriciolandolo sopra al liquido nell'impastatrice, lasciandolo per qualche minuto. Aggiungere quindi la farina, il sale, il pepe ed il timo tagliato. Mescolare con la frusta a gancio per dieci minuti sino a che la pasta non risulti liscia. Trasferire la pasta in una ciotola leggermente oleata, coprire con pellicola per alimenti e lasciar lievitare in luogo caldo per un'ora circa o sino a che non avrà raddoppiato il suo volume.

Sbucciare le patate e tenerne un terzo da parte.

Quando la pasta avrà lievitato, prenderla a pugni e lavorarla unendo due terzi delle patate lesse, precedentemente spezzettate. Rimettere la pasta nella ciotola e lasciar lievitare per 30 minuti ancora.

Trasferire l'impasto sulla superficie di lavoro leggermente infarinata.

Dividerlo in due parti eguali. Delicatamente tirare ed allungare ogni sfera fino ad ottenere un cerchio di circa 23 cm. Spruzzare la parte superiore con l'olio di oliva residuo, disporvi sopra le restanti patate, spargendo poi il sale.

Spolverare con farina d'avena un foglio di carta da forno, mettere le focacce sopra distanziandole fra loro, lasciandole in un luogo caldo a lievitare per ancora 15 minuti.

Mentre la pasta sta lievitando mettere una pietra per pizza o un foglio di carta forno nel forno caldo. Far scorrere le focacce sopra il foglio di carta o sulla pietra per pizza

Cuocere nel forno a 230° per 15-20 minuti sino a che le focacce non siano diventate di un bel marrone dorato.

PANE FACILE DI SEGALE CON SEMI DI CUMINO

325 gr di farina bianca forte

125 gr di farina di segale

2 - 3 cucchiaini da tè di semi di cumino

1 cucchiaino da tè di sale

25 gr di lievito

1cucchiaino da tè di melassa

540 ml di acqua tiepida

Preriscaldare il forno a 230°C - 450°F -

In una grande ciotola miscelare la farina bianca forte, la farina di segale ed i semi di cumino, aggiungere anche il sale.

Sbriciolare il lievito in 150ml di acqua tiepida con il cucchiaino da tè di melassa, e lasciare in un posto caldo affinché il lievito diventino attivo, circa cinque minuti.

Aggiungere quindi la rimanente acqua e mescolare bene.

Versare in una ciotola dapprima gli ingredienti asciutti, poi l'acqua con il lievito e mescolare con la mano aperta, in senso circolare, lungo i lati della ciotola.

Mescolando si otterrà una pasta comunque troppo umida per essere lavorata; va quindi versata in una teglia oleata e messa in un posto caldo a lievitare coperta con un tovagliolo del tè per circa 30 - 40 minuti approssimativamente.

Il pane sarà aumentato due volte il formato originale.

Rimuovere il tovagliolo del tè. Cuocere nel vostro forno preriscaldato a 230° per 45-50 minuti, o fino a che il pane risulti piacevolmente brunito e battendo sul fondo ne esca un suono sordo.

Rimuoviamo solitamente il pane dal recipiente di cottura circa 10 minuti prima della conclusione della cottura e lo mettiamo nuovamente dentro il forno affinché diventi croccante.

STICKY BUN

30 gr lievito fresco

140 ml di acqua tiepida

795 gr farina forte

10 gr sale

360ml acqua tiepida

125 gr burro ammorbidente

1450 gr zucchero scuro

55gr burro non salato

140 gr noci pecan

70 gr zucchero normale

1 cucchiaino da tè di cannella

1 tortiera di 23 cm di lato.

Una volta sciolto il lievito, metterlo nella farina e impastare. Resta sempre un residuo di lievito nel recipiente, ma bisogna raccoglierlo

perché occorre tutto. Amalgamare bene gli ingredienti e poi trasferirli sul tavolo. Aggiungere ancora acqua all'occorrenza.

Impastare per 3-4 minuti e poi far riposare sotto una scodella per 20 minuti.

Appena iniziate a lavorare l'impasto tende a sfaldarsi va continuato a lavorare sino a che non si è amalgamato.

In questo modo il glutine si addensa dando consistenza alla pasta durante la lievitazione e facendone incorporare molta più aria.

Dopo che l'impasto avrà riposato, si comincerà a notare che inizia a lievitare, va quindi continuato ad impastare sino a che non diventi morbido e liscio.

Dopo averlo impastato va di nuovo lasciato lievitare per 1h 30' in una ciotola infarinata. In questo caso va usata la farina perché l'impasto tende ad appiccicare. In caso di impasto troppo secco, versate nella scodella un goccio d'olio d'oliva.

Coprire quindi con pellicola trasparente. Trascorse 1h 30' il volume sarà raddoppiato.

Durante la lievitazione tagliamo a pezzi abbastanza grosso delle noci pecan, perché a pezzi piccoli le stesse assorbirebbero troppo la salsa al caramello di cui è imbevuto il dolce.

Fondere poi 125 gr di burro e versarvi 2 cucchiai di zucchero di canna, girando sino a che non si scioglie, fuori dal fuoco. E' una salsa al caramello che va versata ben calda nella teglia quadrata, poi vanno aggiunti i pezzi di noci pecan e il tutto va in frigo.

Durante la cottura la salsa verrà assorbita dall'impasto.

Quando la pasta avrà raggiunto il giusto grado di lievitazione, se si preme l'impasto con un dito, rimarrà l'impronta evidente e se si scuote l'insalatiera, l'impasto comincia ad abbassarsi.

Si prende quindi l'impasto togliendolo dalla scodella e lo si mette sul tavolo, lavorandola per eliminare l'aria, premendo con forza.

Stendere quindi la pasta alternando l'uso del matterello a quello delle mani chiuse a pugno, facendo forza con le nocche.

Quando si stende un impasto fresco appena lavorato, bisogna ricordare che è molto reattivo: durante la lavorazione il lievito si distribuisce meglio in tutto l'impasto e torna ad essere attivo. La pasta è molto elastica, ma non scoraggiatevi. Se avete tempo, lasciatela riposare un po', poi potrete lavorarla più facilmente.

Osserverete il formarsi di bollicine. Stendete l'impasto cercando di dargli una forma rettangolare. Spalmare del burro molto morbido sull'impasto. Quest'operazione è impossibile da eseguire se il burro è freddo. Altrimenti si rischierebbe di rovinare la pasta. Imburrare

uniformemente tutto l'impasto. Spargervi sopra una mescola fatta da 1 cucchiaino di cannella in polvere con 3-4 cucchiali di zucchero. Poi, partendo dal lato più corto del rettangolo cominciare ad arrotolare, cercando di andare diritti. Otterrete un bel salsicciotto. Ora occorre dividere questo rotolo in 9 pezzi di eguale grandezza, usando un coltello affilato e disporli in modo che si vedano le spirali verso l'alto nella teglia, tolta dal frigorifero.

Coprire la teglia con della pellicola per alimenti oppure potete usare uno strofinaccio e mettetela in luogo caldo a lievitare, anche vicino ad una fonte di calore. La temperatura giusta è più o meno quella corporea.

A fine lievitazione la pasta avrà più che riempito la teglia, andrà quindi messa in forno a 190° nella parte superiore del forno.

Una volta cotto (circa 30-40') va subito sfornato, perché se viene lasciato raffreddare nella teglia, la salsa al caramello comincerà a solidificarsi e si attaccherà alla teglia, perciò va tolto ancora caldo. Prendere la teglia e copirla con il piatto da portata, poi capovolgere su un piatto da portata facendo molta attenzione perché è bollente; sollevare quindi la teglia e far uscire il contenuto, raccogliendo tutta la salsa e facendo in modo che penetri bene nel pane, che deve assorbirla tutta.

SCONES AL CAFFÈ E NOCI

(16 pezzi)

- 450 gr di normale farina bianca di grano tenero
- 1 cucchiaino di sale
- 3 cucchiaini di lievito in polvere, tutto da mescolare a secco.

Il lievito in polvere è una sostanza acida che va pertanto usata con il latte, perché essendo questo una sostanza alcalina, favorirà la reazione. In questo modo si creeranno le bolle di anidride carbonica che faranno lievitare gli scones.

Aggiungere all'impasto a secco 30 gr di zucchero e 85 gr di burro freddo a pezzetti; il burro deve essere freddo perché quando si comincia a lavorare deve letteralmente sbriolarci nella farina.

Il burro morbido intriderebbe la farina ed al momento della cottura colerebbe tutto fuori.

Invece, il burro freddo resterà nell'impasto e renderà lo scone molto leggero.

Non riducete il burro in pezzi troppo piccoli, dovete sentirli sotto le dita.

In un'altra ciotola riunite gli ingredienti liquidi: rompete 2 uova, aggiungete 200-250ml di latte e mescolate, unire quindi 1 cucchiaio di essenza di caffè.

Di solito la dose di liquido di cui l'impasto ha bisogno tende a variare, quindi è meglio lasciare un po' di latte da parte e aggiungerlo in un secondo momento.

Spezzettate 70 gr di noci e unirle alla scodella dell'impasto secco, mescolando bene.

Aggiungere al composto secco gli ingredienti liquidi e mescolare facendo dei cerchi con la mano.

Quando dovete togliere un impasto come questo dal recipiente, ricordatevi di spolverare il tavolo di farina e date dei colpetti con la mano sulla farina per creare una barriera che impedisca alla pasta di attaccarsi. In questo caso non dobbiamo impastare, dobbiamo solo farla rotolare per raccogliere ancora un po' di farina. Prendere quindi il matterello e cercare di dare all'impasto una forma più o meno quadrata, di altezza circa 2,5 cm. Prendere la teglia per il forno e spolverarla di farina. Tagliare l'impasto a tocchetti quadrati di circa 2 cm, di lato oppure con un tagliapasta fateli tondi.

Metterli in forno a 230° per 15' poi scendere a 200° per 5-10 minuti.

Una volta tolti dal forno ricoprirli con la glassa al caffè, fatta con 255 gr di zucchero a velo, 1 cucchiaio di essenza di caffè e 2 cucchiali di acqua bollente.

SCONES SPEZIE E FORMAGGIO

(circa 50 piccoli scones)

- 450 gr di farina di grano tenero, cui vanno aggiunti
- 3 cucchiaini pieni di lievito in polvere,
- 1 cucchiaino raso di pepe di caienna
- 1 cucchiaino di pene nero macinato fresco
- 40 gr di parmigiano grattugiato
- 40 gr di cheddar grattugiato
- 1 cucchiaino pieno di sale
- 1 cucchiaino di farina di senape, che darà mordente al gusto.

Mescolare tutto.

- Aggiungere 30 gr di burro, freddo.

· A parte battere 1 uovo e aggiungere 225 ml di latte fresco
· Mescolare e aggiungere 2 cipolle tritate e già soffritte e dorate nell'olio; versare tutto in una volta il liquido nell'impasto, poi, senza impastare, mescolate.

Non è una pasta fatta con il lievito di birra, quindi non occorre lievitare.

Stendere l'impasto sino ad una altezza di 2,5 cm e tagliarlo a quadratini, dopo aver pennellato la pasta con del bianco d'uovo e cosparsa di parmigiano grattugiato.

Mettere quindi gli scones in una teglia da forno infarinata e cuocere in forno inizialmente a 200° per 10'-12'. Questo tipo di scones si mantiene molto bene per due giorni, meglio del normale soda bread e si può congelare senza problemi,

Togliendo gli scones dal forno ci si renderà conto che sono morbidi ai lati, ma molto leggeri e suonano vuoti. Sono ottimi da farcire o ricoprire con del formaggio morbido.

CHINESE WOK BREAD

occorrente:

15 gr di lievito fresco

225 ml acqua

25 gr burro

1 cucchiaino da tè di sale

15 gr zucchero

450 farina bianca forte

Cestello di bambù e wok

Immergere il lievito per dieci minuti in 150 ml di acqua tiepida. In una grande ciotola mescolare la farina, il sale, lo zucchero, fare un foro al centro e versarvi la maggior parte del liquido, aggiungendo la restante quantità d'acqua, se necessario. Mescolare gli ingredienti nella ciotola poi cominciare a lavorare l'impasto sul piano di lavoro per dieci minuti circa, sino a che sarà liscio ed elastico. Se si usa l'impastatrice bastano circa cinque minuti.

Mettere la pasta a lievitare in una ciotola oliata, coprire con pellicola per alimenti e lasciar lievitare per 1h 30' - 2h circa.

A questo punto occorre dare dei pugni all'impasto, poi mettetelo sul tavolo di lavoro, ma semplicemente eliminare l'aria all'interno, comprimendolo con forza.

Ne ricaveremo 7 palline, da trasformare in piccole focacce.

Prendere la sezione centrale del cestello di bambù e sistemarvi sopra 7 cerchietti di pergamina (a occhio diametro 5 cm), 6 lungo i bordi ed 1 al centro. Spolverare con farina.

Sistemarvi sopra le 7 focaccine, fatte dividendo l'impasto in 7 parti, poi ogni pezzetto fa arrotolato su se stesso, utilizzando il palmo della mano che preme leggermente sul piano, sino a dare una forma arrotondata, stendendo con movimento circolare.

Spolverare anche le focaccine di farina e far lievitare, coperte con un panno da cucina, così si evita il formarsi di pellicine, per 1h. Il tempo dipende dalla temperatura, comunque il pane avrà un sapore migliore se lievita lentamente.

Quando il pane avrà riempito il cestello, sistemiamo lo stesso su un wok consentente acqua quasi in ebollizione e rimettiamo sopra il coperchio, cocendo per 1h.

Il wok deve essere sempre pieno di acqua bollente: se il livello dell'acqua scende o si aggiunge acqua fredda, il vapore si esaurisce subito e le palline di impasto si afflosciano. Trascorsa un'ora SENZA MAI AVER TOLTO IL COPERCHIO, il pane sarà cotto.

Togliere quindi il coperchio, capovolgere il cestello ed estrarre il pane, che sarà senza crosta.

Si può usare in alternativa al wok una normale pentola d'acciaio l'importante è che la stessa sia bloccata in modo da non consentire la fuoriuscita del vapore.

CIABATTA

Occorrente per la biga:

7 gr lievito fresco

400 ml acqua tiepida

500 gr farina

Occorrente per il resto del pane:

8 gr lievito

100 ml latte tiepido

300 ml acqua tiepida

1 cucchiaino di olio di oliva

500 gr farina

15 gr di sale + 400-600 ml di biga, ottenuta come sopra

La ciabatta è un pane tradizionale italiano, a forma di filone

semipiatto, come una vecchia pantofola.

Innanzi tutto occorre la BIGA, fatta con poco lievito, che funziona come avviamento del pane. Bisogna prepararla da 12 a 24 ore prima di fare il pane vero e proprio.

Sciogliere 7 gr di lievito fresco in 50 ml di acqua tiepida e mescolare sino a che il liquido non diventa cremoso. Aggiungere poi altri 350 ml di acqua tiepida.

In una grande ciotola setacciare 500 gr di farina, non occorre che sia di forza.

Aggiungere l'acqua con il lievito. Non c'è sale perché la biga è l'avviamento e vogliamo che il lievito lavori al meglio. Mescolare sino ad avere un grande composto acquoso, coprire con pellicola e lasciare nella ciotola un minimo di 12h, l'ideale sarebbero però 24 ore. La biga ottenuta avrà raddoppiato il suo volume, sarà un impasto bagnato ed appiccicoso ed avrà un forte odore fermentato. Per il secondo passo occorre mescolare il lievito nel latte tiepido, nella ciotola del miscelatore elettrico, lasciando crescere per dieci minuti. Poi aggiungere l'acqua, l'olio e la biga e mescolare morbidiamente a mano, sino a che sia ben miscelato. Aggiungere quindi la farina ed il sale e azionare la frusta a gancio a bassa velocità per i primi dieci minuti, poi a velocità massima per altri 20-25 minuti. L'impasto ottenuto sarà viscoso e liscio.

Prendere quindi l'impasto e metterlo a lievitare in una ciotola unta per 2h circa, coperta con della pellicola per alimenti.

Una volta lievitato, l'impasto sarà pieno di bolle d'aria, cedevole, elastico ed appiccicoso.

E' molto importante maneggiare questa pasta con estrema cura NON COLPIRE L'IMPASTO per evitare la fuoriuscita dell'aria, necessaria affinché il pane sia leggero.

Infarinare la tavola e far scivolare il composto, che scenderà agevolmente perché la ciotola era stata unta.

Preparare accanto al tavolo 2 vassoi da forno, spolverati con farina e tagliare l'impasto ottenendo 2 ciabatte grandi e 5 ciabattine da disporre nei due diversi vassoi senza lavorarle.

Spolverarle di farina e lasciarle di nuovo a riposare per 45'; non occorre coprire perché il panno da cucina rischia di essere troppo pesante e la farina impedirà comunque il formarsi della pellicina.. cuocere in forno a 220° da un minimo di 15' per le ciabattine ad un massimo di 30-35' per le ciabatte.

STROMBOLI

Per il pane:

15 gr lievito fresco
1 cucchiaino da tè di miele
70 gr farina integrale
250 ml acqua tiepida
1 uovo

2 cucchiali da tavola di olio extravergine d'oliva
1 cucchiaino da tè di sale
farina bianca di forza 340 gr.

Per il ripieno: 170 gr mozzarella grattugiata – 50 gr parmigiano grattugiato – 50 gr salsiccia piccante chorizo – 2 cucchiali da tavola di prezzemolo tritato – 2 cucchiali da tavola di erba cipollina tritata – 2 grossi spicchi d'aglio – 1 uovo – 1 cucchiaino di sale – pepe nero macinato fresco.

Sbriciolare il lievito di birra in 250 ml di acqua tiepida. Aggiungere 1 cucchiaino da tè di miele che farà reagire il lievito. Aggiungere anche 1 cucchiaino della farina integrale.

Il lievito reagisce con gli zuccheri presenti nel miele e con l'amido della farina; si crea una sostanza spugnosa che accelera la lievitazione di questo impasto, altrimenti molto pesante.

Lasciar riposare il tutto per dieci minuti, poi mescolate molto bene e versate in una impastatrice con frusta a gancio.

Aggiungere il resto della farina integrale, 4 cucchiali della farina bianca e 1 cucchiaino di sale.

Aggiungere anche un uovo ed azionare l'impastatrice. Mettere anche il resto della farina a cucchiariate e 2 cucchiali di olio.

Azionare di nuovo l'impastatrice, ad alta velocità, per ottenere un impasto soffice.

Trasferire quindi l'impasto sul tavolo infarinato e lavorarlo per circa tre minuti per farlo ben amalgamare.

La pasta risulterà liscia ed elastica. Porre quindi l'impasto a lievitare per 1h 30' in una scodella oleata, coperto con pellicola per alimenti. Mentre l'impasto lievita preparare il ripieno, mescolando tutti gli ingredienti.

Ci sono due modi per capire se la lievitazione è avvenuta correttamente: potete metterci un dito dentro e, se rimane il buco, la pasta è ben lievitata, così come se si scuote la teglia e l'impasto si ripiega su se stesso, abbassandosi.

L'impasto che ne risulta è molto umido e molto reattivo.

Toglierlo quindi dalla ciotola e lavorarlo ripiegando gli angoli su se stesso, stendendo poi con il matterello e aiutandosi con un po' di farina.

Formare un rettangolo di circa 30 x 40 cm. e spalmare con il ripieno, lasciando un piccolo margine di circa 2 cm ai lati liberi. Arrotolarlo, a partire dal lato lungo. Sigillare alla fine cospargendo l'ultimo tratto libero con dell'olio e mettere a lievitare. Non arrotolarlo troppo stretto e fare in modo che il punto in cui si congiunge si venga a trovare nella parte inferiore: è un particolare importante perché se viene a trovarsi in alto, quando si mette a lievitare, crescendo, si srotola.

Mettere quindi il pane in una teglia da forno foderata con carta forno, spennellarlo con olio per evitare che si secchi e forarlo con uno spiedino, per far sì che in cottura, il formaggio all'interno si fonda ed esca fuori.

Lasciarlo a lievitare per 1h 30'.

Spennellare di nuovo delicatamente con l'olio e fare di nuovo con lo spiedino alcuni fori, in profondità.

Spolverare con poca farina e mettere in forno a 220° per 30'- poi ridurre a 110° per 25-30'.

Lasciarlo raffreddare per 10' sul vassoio di cottura e poi trasferirlo sulla rastrelliera o sul piatto di portata.

SPIRALI AL FORMAGGIO

Per le spirali:

120 ml di acqua tiepida

60 ml latte tiepido

15 gr di lievito di birra fresco

2 cucchiai di sale

450 gr di farina

maggiorana tritata

3 uova

Per il ripieno: mescolare 25 gr parmigiano grattugiato, 50 gr di cheddar o mozzarella grattugiata, 50 gr di formaggio di capra, 1 cucchiaio di olio di oliva.

Versare la metà della farina nell'impastatrice con il sale; aggiungere il lievito precedentemente sciolto nel latte tiepido. Mescolare con la

frusta a gancio a bassa velocità per ½ minuto, fino a che non diventa cremoso. Aggiungere le foglie di maggiorana tritata, 3 uova e la restante farina.

Accendere di nuovo l'impastatrice e mescolare sino a che la farina non comincia a staccarsi dai lati del recipiente, circa 2 minuti.

Togliere la pasta, che risulterà molto umida, e finire di impastarla a mano, sul tavolo infarinato, per altri 2 minuti.

Mettere l'impasto in una ciotola infarinata, coprirlo con pellicola e lasciarlo lievitare.

Riprendere la pasta, dopo essersi infarinate le mani e mettere di nuovo l'impasto sul piano di lavoro, dopo averlo preso a pugni nella ciotola.

Stenderlo in un rettangolo di circa 30 x 40 cm.

Spalmare il ripieno sul rettangolo, lasciando libero un piccolo bordo di 2 cm.

Pennellare un lato lungo di olio di oliva e arrotolare l'impasto partendo dal bordo opposto, cioè il lato lungo NON oleato.

Tagliare quindi il rotolo in 15 parti.

Con un coltello bagnato in olio d'oliva, incidere ogni fetta a metà, per 1/3 del suo spessore, poi aprirle, formando una chiocciola.

Porle su una teglia coperta con carta da forno (BEN DISTANZATE) e lasciarle riposare in luogo caldo per ½ ora, coperte con pellicola per alimenti, sino a che non sono raddoppiate di volume.

Porle quindi in forno medio (180°-200°) per 20-25 minuti.

PANE CON LE ZUCCHINE

450 gr di farina

1 cucchiaino da tè di lievito secco

1 cucchiaino da tè raso di bicarbonato (da setacciare accuratamente)

1 cucchiaino da tè di lievito

2 cucchiaini da tè di cannella

1 cucchiaino da tè di noce moscata

½ cucchiaino da tè di chiodi di garofano macinati

120 ml latte

2 uova

110 burro freddo

110 gr zucchero

6 zucchine piccole grattugiate (da le dimensioni delle zucchine -

3x15cm – anziché il peso) – 55 gr noci tagliuzzate

Setacciare e mescolare in una ciotola farina, spezie, lievito, bicarbonato ben setacciato, sale e zucchero, lievito.
A parte battere leggermente le due uova, unendo il latte.
Unire alla farina il burro freddo di frigo e lavorare.
Unire quindi alla farina le uova con il latte, unire anche le zucchine grattugiate e le noci.
Dividere in due stampi da plum-cake foderati con carta forno e mettere direttamente in forno a 180° per 50-60' o fino a che uno spiedino non esca perfettamente asciutto dal pane.
Lasciar raffreddare nella tortiera per 5 minuti e mettere poi su una rastrelliera.

La lezione di oggi è dedicata al tè del pomeriggio. Inizieremo con il preparare un Banana Bread, fatto con banane mature, poi un Tea Brack ed un Chocolate Bread. Sono panì decisamente più gustosi se mangiati il giorno dopo la preparazione e si conservano molto a lungo (venti giorni).

BANANA BREAD

225 gr di farina autolievitante
½ cucchiaino da tè raso di sale
110 gr di burro
170 gr zucchero di canna
110 gr uva sultanina o uva passa senza semi
30 gr noci a pezzetti
110 gr ciliegie candite e tagliate a metà
2 uova
450 gr di banane pesate sbucciate

In una larga ciotola miscelare la farina autolievitante con il sale, sbriciolarvi 110 gr di burro a pezzetti. Aggiungere l'uva passa, le noci sgusciate e tritate, le ciliegie candite e lo zucchero. Mescolare. In un'altra ciotola schiacciare per bene le banane sino a ridurle in purea, aggiungere due uova.

Versare la miscela in due contenitori tipo plum-cake foderati con carta da forno e infornare a 180° per 1h 30'. Attenzione alla temperatura: se alla fine la frutta affonda nel pane e la trovate sul

fondo della teglia, significa che il forno non era abbastanza caldo. Fondamentale per questa e per le successive preparazioni non aprire mai il forno in cottura, specialmente nella prima ora. Se aprite la porta del forno il composto che sta lievitando si piegherà su se stesso e le banane sprofonderanno.

Per verificare il grado di cottura di questo pane e di quelli successivi, infilare uno spiedino nell'impasto per due secondi e poi toglierlo: se è completamente asciutto vuol dire che è cotto; se lo spiedino esce leggermente appiccicoso lasciate il pane in forno ancora per qualche minuto.

Lasciar raffreddare qualche minuto fuori dal forno prima di toglierlo dalla teglia.

TEA BRACK

400 gr di uva passa ed uva sultanina
450 ml di buon tè
50 gr di ciliegie candite tagliate a metà
50 gr di scorze candite
110 gr zucchero di canna
110 gr di zucchero granulato
1 uovo
400g farina bianca
1 cucchiaino da tè di lievito

Mettere l'uva passa e l'uva sultanina in una ciotola, coprirle con il tè forte di buona qualità e lasciarle ad ammollare per tutta la notte, per permettere alla frutta di assorbire il liquido.

Il giorno seguente, scolare la frutta e conservare il tè che verrà usato nella preparazione.

Mettere in una grande ciotola l'uvetta, aggiungere ½ abbondante del tè, le ciliegie candite, la scorza candita, lo zucchero di canna, lo zucchero semolato e l'uovo sbattuto, mescolando con un cucchiaino di legno.

A parte setacciare la farina bianca, aggiungere 1 cucchiaino da tè di lievito in polvere.

Unire gli ingredienti liquidi a quelli solidi e se necessario aggiungere altro tè: la miscela deve risultare soffice.

Dividere la miscela ottenuta in due latte tipo teglia per plum-cake

foderati di carta forno e cuocere in forno preriscaldato a 180° per 45-50 minuti, facendo la prova dello spiedino.

PANE NERO FACILE E PANE AL CIOCCOLATO

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. Toglierle 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.

Pasta lievitata per pizza

500gr di farina
1 cucchiaino abbondante di sale
1 cucchiaino di zucchero
1cucchiaio d'olio
1 panetto di lievito(25gr)
125gr di acqua e 125 di latte
Sciogliere il lievito nei liquidi,aggiungere farina olio sale zucchero. formata la palla io ho fatto lievitare per un'ora,sgonfiato lavorato di nuovo fatto lievitare di nuovo per mezz'ora. Questo impasto è ottimo per la pizza ma per le focacce e il pane è formidabile , l'ho fatto sabato sera è l'ho finito di mangiare stasera che era ancora morbido, ottimo 😊 questi sono i risultati 😊:



e la focaccia 😊



PASTA PER PIZZA

680 gr farina bianca di forza

50 gr burro

1 bustina lievito a lievitazione istantanea (volendo si può anche utilizzare il lievito di birra fresco o secco, ma questo tipo di lievito rende la lavorazione più semplice e veloce)

2 cucchiaini da tè di sale

15 grammi di sale

3-4 cucchiai da tavola di olio di oliva

400-510 ml di acqua tiepida o più all'occorrenza

Setacciare in una grande ciotola la farina di forza (o quella integrale o la normale farina bianca) con 1 bustina di lievito e mescoliamo bene il tutto.

Aggiungiamo 2 cucchiaini da tè di sale, lo zucchero e mescoliamo ancora.

Aggiungiamo 50 gr di burro e lavoriamo per bene, sbriciolando il burro con le dita, sollevandolo insieme alla farina.

Aggiungiamo agli ingredienti secchi per iniziare 350-400 ml di acqua fredda e l'olio, aggiungere l'altra acqua e il resto dell'olio all'occorrenza. Impastare premendo per bene. Se provate a lavorare questa pasta girando in cerchio come quando si prepara il bread soda, noterete che comincia a separarsi: l'unico modo per impastare questo tipo di farina è premere bene su se stessa. Il bello di questo lievito è che possiamo mescolarlo nella pasta, impastarla, mettere in frigo e poi stenderla immediatamente.

Se occorre aggiungere altra acqua. A questo punto la pasta, pur ben mescolata, si spezzetta molto facilmente. A volte può essere utile lasciarla riposare qualche minuto. Comunque occorre far sviluppare il glutine, così la pasta acquisterà elasticità e potrà essere stesa più facilmente e per far questo occorre spostare l'impasto sulla tavola e lavorarlo a lungo: a mano occorrono 10' invece 4-5' nell'impastatrice.

I robot da cucina sono molto comodi, ma è sempre meglio imparare ad impastare a mano, quando si sarà capito che consistenza dare alla pasta, allora si potrà passare all'impastatrice.

A mano, lavorate la pasta spingendola in fuori, poi ripiegandola in dentro, stendendola e manipolandola molto.

Si otterrà una pasta morbida e compatta, che si stende molto bene. Per capire se è pronta, basta arrotolarla su se stessa, facendo una specie di filone e poi tirare: deve risultare elastica, senza spezzarsi. Riporre la pasta in una scodella e metterla in frigo a raffreddare, coperta con uno strofinaccio. La pasta sarà più facile da maneggiare da fredda; infatti se l'impasto è molto reattivo, quando lo si stende fa le bolle ed è difficile da lavorare, perciò è meglio farla raffreddare e stenderla quando non è attivo; sarà più facile dargli la classica forma a disco e il lievito non sarà troppo attivo durante la cottura. Quando l'impasto si è ben raffreddato occorre dividerlo in tante piccole palle di pasta: si reimposta leggermente, e si formano palline di circa 130-135 gr (per la pizza), 140 gr (per i calzoni).

A questo punto abbiamo varie opzioni, a seconda di quando vogliamo preparare la pizza: possiamo stenderle subito, seguendo le indicazioni che ora verranno fornite, oppure possiamo oliare le palline e passarle nel congelatore, oppure coprirle con pellicola per alimenti e conservarle in frigo, sino a due giorni.

Volendo usarle subito, si spennellano le sfere di pasta con l'olio, si spolverano di farina e si sparge un po' di farina anche sul tavolo di lavoro.

Prendiamo una pallina, l'appiattiamo un po' con il palmo della mano, poi la stendiamo con il matterello ottenendo un cerchio del diametro di circa 25 cm. Se non avessimo lavorato bene l'impasto non saremmo riusciti a stenderlo, la pasta si sarebbe lacerata facilmente. Anche a questo punto la pizza può essere congelata, per usarla basterà tirarla fuori, metterci le guarnizioni e farla finire dritta nel forno, niente di più facile!

Ora siamo pronti per condire la nostra pizza ed infornarla.



SALSA DI POMODORI ARROSTITI PER PIZZA

450gr di pomodori molto maturi con la buccia, tagliati a pezzi (in inverno usare i ciliegini, perché hanno più sapore di quelli grandi)

6-7 spicchi di aglio vestiti (ossia con la buccia)

1 cucchiaio di aceto balsamico

2 cucchiai di olio di oliva

sale, pepe, zucchero

Preriscaldare il forno 200°C - 400F - posizione 6

Tagliate i pomodori ciliegini a metà e disponeteli con la parte tagliata verso l'alto in una teglia da forno insieme agli spicchi di aglio. Conditeli con sale, pepe, zucchero, olio di oliva, 1 cucchiaio di aceto balsamico e metteteli in forno a 200° per 30'.

Passare i pomodori e l'aglio al passaverdura con fori piccoli, in modo da avere un sapore più concentrato.

La salsa di pomodoro deve essere forte altrimenti il suo sapore viene coperto con quello del formaggio. Assaggiare per verificare il sale.

PIZZA MARGHERITA

130-135 gr di pasta per pizza già stesa a disco di 25 cm. di diametro

170 gr di mozzarella tritata

2-3 cucchiai da tavola di olio di oliva

3-4 cucchiai di tavola di salsa di pomodori arrostita

1 cucchiaino da tè di origano fresco

semolino, se si utilizza la pala per pizza

sale

Preriscaldare il forno a 250°C – 475F – posizione 9

Una volta steso l'impasto ed ottenuto un bel cerchio occorre tritare la mozzarella e versarvi dell'olio, che migliora la consistenza del formaggio, lo ammorbidisce, fa in modo che una volta sciolto non si indurisca troppo.

Spalmare il disco di salsa al pomodoro, lasciando un bordo di 2 cm scoperto, poi spargere la mozzarella, condire con sale e pepe e via in forno: il tempo di cottura dipende da quanto è caldo il forno e dallo spessore della pasta. Può variare dai 7 ai 10-12 minuti.

Una volta uscire dal forno spargere l'origano fresco.



PIZZA CON CIPOLLE ROSSE E CHORIZO

130-135 gr di pasta per pizza già stesa a disco di 25 cm. di diametro

100 gr di mozzarella tritata

30-50 gr di groviera grattugiati

1 grossa cipolla rossa tagliata a spicchi e precedentemente cotta fettine di chorizo

2 cucchiai da tavola di olio di oliva

3 cucchiai di tavola di salsa di pomodori arrostita

1 cucchiaino da tè di origano fresco

semolino, se si utilizza la pala per pizza

sale

Preriscaldare il forno a 250°C – 475F – posizione 9

Stendiamo la salsa di pomodoro sul disco di pizza, poggiamo degli spicchi di cipolla rossa; poi spargiamo groviera e mozzarella grattugiati e le fettine di salsiccia di chorizo, spessore 1/2 cm; non devono essere troppo spesse altrimenti non si cuoce bene, né troppo sottili altrimenti diventa croccante.

Inforiare per il tempo necessario.

PIZZA ALL'AGLIO

135-140 gr di pasta per pizza già stesa a disco di 25 cm. di diametro

5 cucchiaini da tè di burro all'aglio

85 gr di formaggio groviera

Fiori di aglio o Prezzemolo fresco

semolino, se si utilizza la pala per pizza

sale e pepe

Preriscaldare il forno a 250°C – 475F – posizione 9

Una volta preparato il disco di pasta per pizza di 25 cm di diametro, spargere il burro all'aglio in grumi sopra la pizza, aggiungere il formaggio groviera e condire con sale e pepe fresco. Cuocere nel forno preriscaldato per 10-12 minuti o sino a che la base non è diventata croccante e la parte superiore non è piena di bolle.

Decorare con i fiori all'aglio oppure del prezzemolo fresco finemente tritato.

CALZONE

140-145 gr di pasta per pizza già stesa a disco di 30 cm. di diametro

55 gr di mozzarella tritata

55 gr di formaggio di capra

110 gr di pancetta affumicata cotta e tagliata a dadini

2 cucchiai di peperonata,
prezzemolo e maggiorana freschi tritati

1 cucchiaio di tapenade di olive

Preriscaldare il forno a 250°C – 475F – posizione 9

Mescolare il ripieno in una ciotola e stenderlo sopra metà del disco di pasta, lasciando un bordo libero di 2 cm.

Spennellare il bordo con acqua, in modo che i due lati, quando sovrapposti, resteranno incollati.

Ripiegare la metà della pasta senza impasto sopra l'altra e premere lungo il bordo con i rebbi di una forchetta per sigillare.

Prima di infornarlo va infarinato con acqua fredda e dopo la cottura (circa 20'), verrà spennellato con olio di oliva.

INSALATA PER ACCOMPAGNARE LA PIZZA

3 cucchiai di olio di oliva

1 cucchiaio di aceto di vino bianco

sale e pepe appena macinato

1 cucchiai da tè di miele

1 cucchiai da tè di senape dolce (wholegrain honey mustard =
senape dolce in grani???)

2 spicchi di aglio schiacciati

Una selezione delle lattughe fresche, insalate varie, erbe e fiori commestibili

Miscelare il condimento in una ciotola, sbattendo bene, fino a che tutti gli ingredienti non siano completamente mescolati; assaggiare la preparazione che dovrebbe essere un po' dolce; se fosse amara aggiungere ancora poco miele.

Lavare ed asciugare la lattuga e le insalate; se le foglie fossero grandi romperle con le mani alla misura desiderata.

Lavare in una ciotola con acqua e ghiaccio i fiori commestibili ed asciugarli con cura.

In una grande ciotola mettere il condimento, porvi i cucchiai per girare l'insalata incrociati e sopra mettere l'insalata, decorando con i fiori.

Si potrà girare una volta in tavola, senza che l'insalata perda la sua consistenza

PANE CON LA ZUCCA

di Elisabetta66

Ingredienti:

800 gr di zucca decorticata

600 gr di farina manitoba

220 gr di farina 00

2 cubetti di lievito

1 cucchiai da tè di zucchero

3 cucchiai da tè di sale

4 cucchiai di olio

1/2 bicchiere di latte

Far cuocere la zucca a pezzi nel MO e lasciarla raffreddare, schiacciarla con lo schiacciapatate, sciogliere il lievito nel latte e aggiungerlo alla zucca, aggiungere il sale, lo zucchero e l'olio e azionare l'impastatrice. Aggiungere poco per volta le farine, impastare e lasciar lievitare finché raddoppia



fare 4 pagnotte



lasciarle lievitare coperte finché raddoppiano



cuocerle in forno a 200 °C per 20 minuti mettendo sul fondo una ciotolina d'acqua. Ecco il risultato



PANE FARRO E NOCI

Federica Marcuzzo

250 GR di lievito madre

3 grammi di lievito di birra fresco

200 gr di manitoba

600 gr di farina di farro

2 cucchiaini di sale

1 cucchiaino di malto

Acqua circa 450 gr

noci circa 60 gr ridotte a pezzettini grossolani.

Impastare il tutto con l'impastatrice, facendola lavorare fino a che l'impasto non e` bello liscio ed elastico. Controllare se e' troppo duro, aggiungere acqua.

Se e` appiccicoso, far lavorare ancora la macchina, casomai aggiungendo un cucchiaio di farina pian piano (non di piu`).

Prendere l'impasto e stenderlo in un rettangolo. spargere le noci tritate su tutta la superficie e arrotolarlo (non stretto).

Mettere a lievitare con uno straccio umido sopra.

Quando e` lievitato spennellare con albumi appena sbattuto e metterci dei gherigli di noce per decorare.

Cuocere in forno a 220 gr per 10 minuti e poi abbassare a 200 per altri 40.

Nel fono ci va una ciotola di acqua per creare umidita` .

Dopo i 40 minuti, togliere la ciotola d'acqua, togliere il pane dalla teglia e metterlo sulla gratella del forno e infornarlo per altri 10 minuti a 180 gr.

Se non volete che cuocendo si "spacchi" in superficie, dovete fare dei tagli con una lametta o un coltello affilatissimo sulla superficie del pane prima di infornarlo.

E` venuto buonissimo! Valeria, puoi sostituire le noci, o ometterle del tutto. Possono andare i semi di sesamo o quelli di girasole tostati.

la pasta madre

di Cansado

Gli ingredienti necessari sono:

Un vasetto di yogurt con bacilli vivi
Acqua minerale (gassata o meno)
Farina manitoba



Versare il contenuto del vasetto in una ciotola



Incorporare 3 cucchiali colmi di farina manitoba



Aggiungere acqua fino ad ottenere la densità di uno yogurt denso



Coprire con pellicola trasparente



Mettere a riposare al caldo



Quando l' impasto sarà più che raddoppiato di volume e avrà un forte odore acid-alcolico, la pasta madre sarà pronta per l'uso



PANE TOSCANO

di marianna

primo lievito:

300 g di farina 0
180 g acqua
5 g lievito di birra

Impastare tutto in una ciotola fino ad ottenere un impasto ben amalgamato, ma lavorandolo il meno possibile. Coprire e lasciar lievitare per 20 - 24 ore.

Secondo lievito

100 g farina 0
50 g acqua
100 g lievito madre

Se non avete a disposizione il lievito madre potete procedere ugualmente, omettendolo, ma il pane risulterà meno profumato. Sciogliere il primo lievito ed il lievito madre con l'acqua e impastare brevemente con la farina, coprire di nuovo e lasciar lievitare per altre 20 - 24 ore-

Impasto

250 g di farina 0
150 g acqua circa
2 g lievito di birra

Fare la fontana, sbricolarvi dentro il lievito di birra e spezzettarvi il secondo lievito, con l'acqua sciogliere il tutto e , solo quando avrete ottenuto una poltiglia bene amalgamata, aggiungere la farina e impastare lavorando il meno possibile.

Con la pasta fare un filone, schiacciarlo e adagiarlo verticalmente davanti a voi, afferrarlo al centro e piegarlo in due, arrotolarlo con il pollice cominciando dalle punte in alto davanti a voi.

Appoggiarlo su un canovaccio molto infarinato con la falda rivolta verso il basso, coprirlo di farina e farlo lievitare avvolto nel

canovaccio stringendolo un poco e chiudendolo come un pacco, per almeno un'ora e mezza.

Quando sarà pronto la sua superficie si sarà coperta di crepe e smagliature. Cospargere di farina una pala o il retro di un vassoio, appoggiare la mano e tutto l'avambraccio sul fianco del filone, afferrare il canovaccio e rovesciare il pezzo sul braccio, poi trasferirlo sulla pala rimettendo la falda sotto senza fare bruschi movimenti. Farlo scivolare sulla placca del forno già rovente o una pietra e infornare a 220° per 10 minuti, poi abbassare a 180°- 190° per 40 minuti circa. Se cuocete sulla teglia ricordatevi di togliere il pane dalla teglia e depositarlo sulla griglia almeno 15 minuti prima di sfornarlo



Adriano: poolish: La poolish non va in frigo, va fatta fermentare a temperatura ambiente, una volta pronta va utilizzata, non la puoi conservare. Se per un pane prevedi 1 kg. di farina, significa che ti serviranno circa 600 gr. di acqua. Dovrai quindi preparare una poolish con 600 gr. di farina ed altrettanta acqua. Aggiungerai il resto della farina nel secondo impasto, senza aggiungere altra

acqua. Il riposo in frigo serve a portare l'impasto a maturazione, rallentando la lievitazione. Entriamo in un campo un pò complesso, perchè si dovrebbe conoscere l'indice di forza della farina (W), dal quale dipendono i tempi di maturazione. La poolish ha bisogno di una temperatura di almeno 15°. Il tempo può essere regolato con la quantità di lievito.

PANE DI FARRO

di Paola Balestrini

200 gr. di lievito madre

200 gr di manitoba

600 gr di farina di farro

2 cucchiaini di sale

1 cucchiaino colmo di malto

Acqua circa 450 gr

3 cucchiai di olio di oliva e.v.

Mettere il lievito nella ciotola dell'impastatrice, aggiungere l'acqua, il malto e l'olio, a parte dopo aver pesato le farine setacciarle ed aggiungere il sale, poi aggiungerle all'acqua ed impastare fino a che l'impasto non è bello liscio ed elastico. Controllare se è troppo duro aggiungere acqua.

Se è appiccicoso, far lavorare ancora la macchina, casomai aggiungendo un cucchiaio di farina pian piano.

Mettere l'impasto a lievitare in una ciotola un paio d'ore, poi riprenderlo e dare la forma desiderata, metterlo in una teglia a lievitare coperto per tutta la notte.

Cuocere in forno statico a 200C° per 10 minuti e poi ventilato con resistenza inferiore accesa a 200C° per altri 40/50min. Non ho messo acqua sul fondo del forno, perchè volevo una crosticina croccante (ancora non è come la vorrei, ma sembra che un po' abbia funzionato).

Questo è il risultato, è venuto un po' piatto, perchè ho fatto l'impasto troppo morbido, e poi volevo usare la tecnica di Irene della carta forno con gli angoli attorcigliati, ma durante la notte la carta si è sciolta per via della lievitazione.

Ho fatto il pane con il lievito madre di Cansado,

ho iniziato venerdì sera e come da ricetta ho mescolato un vasetto di yogurt intero con 3 cucchiai colmi di manitoba e un po' d'acqua di rubinetto (prima variante, non avevo acqua gasata), messo

pellicola e poi adagiato sopra termosifone e aspettato che il lievito desse segni di vita, ma dopo 48 ore, la cosa era piatta e puzzava solo di yogurt, nessuna fermentazione acida o alcolica, a questo punto ho pensato di rinfrescare il lievito e vedere cosa succedeva l'ho pesato e ho aggiunto pari peso di farina, se non sbaglio era di grano tenero, e metà del peso di acqua e poi di nuovo al calduccio vicino al termosifone per 24 ore, coperto con un tovagliolo inumidito ed ha funzionato, perchè si è gonfiato ed ha iniziato la fermentazione alcolica

a questo punto l'ho preso e ho iniziato a panificare (questo ieri sera) con la ricetta del pane al farro di Marcy, facendo qualche modifica

questa è la ricetta già modificata

siccome volevo lasciarmi un po' di lievito, per poter panificare ancora, dopo averlo pesato ed aver usato solo 200gr. (ne viene fuori circa 300gr.) ho preso quello rimanente e l'ho rinfrescato sempre con pari peso di farina e metà di acqua e rimesso in una ciotola coperto con un tovagliolo inumidito (stasera lo rinfresco ancora senza fare nessuno scarto, così aumento il peso dell'impasto) e domani di nuovo pane

