

Pasta brioche finissima

15 gr di lievito
500 gr di farina 00
15 gr sale
30 gr zucchero
2 cucchiaini di latte
6 uova
350 gr di burro (tolto dal frigo un'ora prima) si può ridurre di 100 gr

tempo di preparazione 30"
tempo di riposo 12 ore

in una terrina mescolare sale zucchero e latte freddo aggiungere alla farina e mescolare a bassa velocità. Aggiungere poi il lievito, dopo averlo sbriciolato in una terrina con un cucchiaino di acqua tiepida. Lavorare. Aggiungere 4 uova intere in una sola volta: la pasta diventa rapidamente solida, omogenea liscia. Aggiungere le altre uova uno alla volta. Lavorare a velocità media per 15" circa: la pasta diventa morbida e si stende tra le mani senza rompersi.

Appiattare il burro tra 2 fogli di plastica con un rullo: deve essere morbido.

Aggiungerlo a pezzi grandi come un uovo all'impasto morbido ed elastico, rapidamente

Mettere l'impasto in una terrina da 3 litri coperta con un panno e lasciare riposare per 1h30" a temperatura ambiente, fino a quando ha riempito tutta la terrina. Quindi romperlo e lasciarlo gonfiare ancora nel frigo. Dopo 2-3 ore romperlo ancora e lasciarlo definitivamente riposare nel frigo.

Pasta brioche sfogliata

Pesare la pasta brioche.

Procedere come per la pasta sfoglia usando una quantità di burro pari ad $\frac{1}{4}$ del peso della pasta. Dare 3-4 faccette facendo riposare per 15" ogni volta

Pan canasta

700 gr di pasta per panini semidolci prima della
lievitazione
una forma in carta per panettone da 750 gr

fare una palla con la pasta, appiattirla leggermente e metterla nella forma, pennellarla con l'uovo sbattuto, coprirla a campana con una pentola alta, far lievitare finché la pasta non raggiunge il bordo della forma

poggiare la forma già sulla teglia da forno perché dopo non si può più spostare. Infornare a 180° per 40-45".

Raffreddato, tagliarlo a dischi di circa ½ cm partendo dal bordo. Farcire a piacere con uno dei seguenti ripieni:

1. 100 gr di tonno 50 gr di burro morbido
2. 50 gr di acciughe 50 gr di burro morbido
3. 100 gr di gorgonzola 50 gr di formaggio morbido
4. 2 uova sode 50 gr di burro morbido o formaggio morbido, uno scalogno tritato fine
5. 50 gr di salmone affumicato un cucchiaino di gin 100 gr di philadelphia
6. 50 gr di emmental grattugiato 50 gr di parmigiano grattugiato 100 gr di stracchino 50 gr di olive nere

amalgamare bene tutti gli ingredienti. Quando si farciscono i dischi ricordare di farcirli in maniera alternata, per facilitarne il modo di prenderli

Cornetti

850 gr di pasta per panini dolci dopo la prima
lievitazione
70 gr di burro freddo

avvolgere il burro in un canovaccio batterlo con il
mattarello e piegarlo per renderlo più duttile
stendere la pasta in un disco di circa 2 cm di spessore
disporvi al centro il panetto di burro ricoprirlo
completamente di pasta e stendere in un rettangolo anche
esso alto 2 cm
piegarlo in tre stenderlo nuovamente in un rettangolo e
piegarlo ancora in tre
ripetere questo movimento ancora una volta infine riporre
in frigo per 15-20"
stendere la pasta in una striscia larga 12cm e spessa 3-4
mm ricavare dalla striscia dei triangoli di pasta di 10
12 cm di base
arrotolare ogni pezzo di pasta senza premere partendo
dalla base e disporlo sulla teglia con la punta della
falda sotto.
Pennellare i cornetti con un uovo sbattuto e far
lievitare per 30-40".
Cuocere in forno già caldo per 220° per 10 15"
Si possono farcire con la siringa.

Panini semidolci

700 gr di farina '00'
300 gr farina americana
400 gr di acqua
75 gr di lievito di birra
150 gr di burro
50 gr di strutto
15 gr di sale
100 gr di zucchero

disporre la farina a fontana disporvi al centro tutti gli ingredienti ed amalgamare bene il tutto.

Impastare molto energicamente per 20". Deve risultare un impasto tenero ma non appiccicoso.

Dividere l'impasto in due parti e lasciarle a lievitare per 50 60".

Lavorare ulteriormente la pasta con la tecnica dell'arrotolare con il pollice formando un rotolo da tagliare in 14 pezzi. Formare delle palline ben tese e dense, arrotolandole sul tagliere sotto il palmo della mano.

Per ottenere un buon risultato, procedere come segue: schiacciare la pasta arrotolandola senza spostarla e allentare la pressione mano a mano che si sente la pallina formarsi. La pallina deve risultare ben liscia nella parte superiore, con un buchino in quella inferiore. Disporre le palline così ottenute distanziate sulla teglia, pennellarle con un uovo sbattuto e lasciarle a lievitare per 50-60°. Devono arrivare ad un volume più che il doppio.

Cuocere in forno già caldo a 210 220° per 10 12" la parte superiore deve risultare ben dorata, mentre l'interno deve rimanere completamente bianco.

Pane al latte

100 gr di burro
½ litro di latte
2 cucchiaini di zucchero 2 dadi di lievito
500 gr di farina 00
500 gr di farina americana
2 cucchiaini di sale

oppure

750 gr di farina 00
250 gr di farina americana
2 dadi di lievito
½ litro di latte
2 cucchiaini di sale
4 cucchiaini di zucchero
2 tuorli
150 gr di burro
1 uovo per lucidare

far ammorbidire il burro nel latte tiepido con lo zucchero. Aggiungere il lievito sbriciolato e lavorare per 3" a bassa velocità. Aggiungere la farina e il sale e proseguire la lavorazione ad alta velocità per 10". Far lievitare il composto finché non raddoppia il volume. Rompere la pasta e versarla su una spianatoia infarinata. Con le mani unte nel burro fuso, modellare piccoli pezzi di impasto nelle forme preferite e disporle nella teglia. Lucidarle con un uovo intero sbattuto e fare lievitare nuovamente. Cuocere in forno caldo ed umido a 190° per 10" (mettere un pentolino con acqua nel forno)

ricordarsi di coprire il pane con un canovaccio appena uscito dal forno.

Pasta acida

Consiste nel lavorare della farina con una uguale quantità di acqua.

Messo l'impasto ottenuto in un vaso di vetro a chiusura ermetica, lo si conserva a 30° per un paio di giorni

Il terzo giorno si rinfresca la pasta ormai inacidita, con farina ed acqua sufficiente a renderla cremosa lasciandola riposare ancora per qualche ora prima di utilizzarla.

Prelevata una piccola quantità dell'impasto secondo necessità, il rimanente si può conservare per utilizzazioni successive.

Impastare 200 gr di farina con un po' d'acqua e aggiungere un cucchiaino di miele. Lavorare finché l'impasto non risulti più appiccicoso.

Formare una palla coperta con un telo e lasciare riposare per 48 ore.

Passato questo tempo, aggiungere 3-4 cucchiaini di acqua tiepida meglio se bollita e tanta farina quanto necessario per ottenere nuovamente una pasta consistente.

Metterla poi in una ciotola e coprire, lasciando riposare 8 48 ore

A questo punto è pronto il ceppo di pasta sul quale ci si attaccherà per ottenere nuovi impasti con l'aggiunta di ingredienti freschi

Fare il panetto una volta la settimana.

Regole per cuocere il pane

Una ciotola resistente al fuoco deve essere messa nel forno con acqua bollente.

A seconda delle ricette spalmare la superficie dell'impasto prima dell'inizio della cottura con acqua latte uovo sbattuto o con altro liquido. Se si desidera ottenere un giallo intenso sulla superficie spalmare solo con rosso d'uovo per una maggiore intensità della coloritura aggiungere ancora al rosso d'uovo zucchero, sale oppure caffè. L'aggiunta di olio rende lucida la superficie della forma su cui è stato spalmato. Se si spennella il pane ed i panini prima e dopo la cottura con dell'acqua calda si ottiene una delicata lucentezza ed una crosta sostanziosa.

I tagli fatti sull'impasto prima della cottura non servono solo a conferirgli quell'aspetto tipico del pane, ma aumentano anche l'altezza della crosta croccante. I tagli in genere hanno la profondità di un centimetro. Il pane di segale diventa più dorato se lo si spalma quando è ancora caldo con una soluzione di un cucchiaino di amido comune e un quarto di acqua bollita: si ottiene una crosta brillante e dura.

Pane bianco comune

750 gr di farina
3 cucchiaini di sale raso
 $\frac{1}{2}$ cucchiaino di zucchero
1 lievito do birra
 $\frac{1}{2}$ litro di acqua
farina per impastare

tempo di cottura per i l pane 40" a 170° 180° tempo di cottura per i panini 20" a 170° 180°

poiché l'impasto lievita a temperatura ambiente anche gli ingredienti devono avere la stessa temperatura. Devono essere tolti dal frigo un paio di ore prima. Per impastare il pane ci vogliono 15"

la lievitazione può avvenire a temperatura ambiente in modo che raddoppi il volume. Comunque non deve superare i 40°

Pane alle erbe

400 gr farina di frumento
100 gr di farina di segale
30 gr di lievito
50 gr di burro
 $\frac{1}{4}$ di latte tiepido
 $\frac{1}{2}$ cucchiaino di sale
 $\frac{1}{2}$ cucchiaino di basilico erba cipollina e coriandolo
1 uovo per spennellare
crusca per la placca

sciogliere il lievito con il latte tiepido ed unire tutti gli ingredienti
lavorare a bassa velocità per 15" fino ad ottenere un impasto molto morbido. Far lievitare in luogo caldo. Impastare di nuovo per un minuto e versare in uno stampo imburrato. Fare lievitare nuovamente. Cuocere in forno molto umido a 200° per 30"

Pizza gravida

300 gr farina
60 gr burro
1 lievito
sale qb
150 gr latte caldo

3 uova intere
90 gr parmigiano grattato
120 gr mortadella
250 gr fior di latte o scamorza
sale e pepe qb

sbriciolare a secco la farina con il lievito il burro il sale fino a quando la farina non avrà assorbito sia il lievito che il burro e sarà ritornata leggera, senza grumi.

Questa operazione faciliterà la lavorazione. Aggiungete il latte caldo ma non bollente. Impastare finché la pasta risulterà morbida e vellutata. Foderate con un disco di pasta una teglia.

Per il ripieno sbattete le uova ed aggiungete gli altri ingredienti.

Versate il composto nella teglia e ricopritela, chiudendo bene i bordi. Fate lievitare per 2 ore. Cuocere in forno caldo a 170° per 45".