La Confraternita Della Pizza

IMPASTIAMO TUTTI ASSIEME

il ricettario della confraternita

volume 1

Si ringraziano:

polselli®

Farine speciali per pizza

sunmix

bakery and pastry machines

by omdg

INDICE

PAG

Le zeppole di San Giuseppe 8

18 La colomba

AndreaAlassio 25

26 La fugassa

La gubana 33

38 Dekracap

La pizza in teglia 39

53 Ginopowa

I krapfen 54

63 Japi

La stiacciata all'olio fiorentina 64

69 La Pergamena

Il cordone della confraternita 71

94 LievitoPadre

La tiella caetana 95

106 Onorino

I maritozzi 107

PAG

Sandokan 112

114 Casatiello e tortano

Ustica61 124

126 Il pane di Altamura

Francescano 133

135 La pastiera napoletana

Franko61 149

150 La pizza alla pala

Homer76 162

163 I pangòccioli

Modigliani 173

174 Il pandoro

PizzaRoma 200

201 Il cornetto

Tony Z. 209

211 Il babà

Shakin89 220

221 La baguette con pasta di riporto

Chiara&Tuorlo 240

242 La rosetta

La pizza dolce 249

256 Il panettone

La Confraternita della Pizza

Un libro, in genere, è il parto, spesso difficile, di uno spirito solitario, che si arrovella per comunicare al meglio il proprio messaggio.

Questo ebook, invece, è diverso.

E' un ebook collettivo, composto da tante voci, che racconta una storia bellissima, di collaborazione e di desiderio di condivisione, di aiuto reciproco e di sostegno vicendevole e amichevole.

E' un libro che racconta di cibo e soprattutto di impasti, ma vissuto fin dal principio "tutti assieme", così come dovrebbe sempre essere una storia di cibo.

E' un libro che racconta una splendida storia, fatta di donne e di uomini, di amici, di confratelli che hanno saputo trovare, forse, uno dei valori più importanti della vita nel vivere assieme il pane, la pizza, un dessert.

Questo è un libro di tante storie, di tante belle persone, che hanno saputo e voluto lavorare assieme.

Ed è anche il libro della Confraternita della Pizza, che ha messo a tavola tutti questi confratelli e amici.

La Confraternita, che è un forum che non ha filtri, che ospita chiunque voglia stare assieme con passione e serenità, con amicizia e con amore per gli impasti, e che prosegue in questa sua azione anche con questo libro, che viene messo gratuitamente a disposizione di tutti, con il suo immenso contenuto di tecniche e di ricette.

Troverete qualche sponsor all'interno. Lo ringrazio di cuore, per l'aiuto che ci ha offerto e per il sostegno che hanno reso possibile questo gran lavoro.

E ringrazio tutti, ma proprio tutti quelli che si sono impegnati per realizzarlo.

Riccardo Carboni e Fabio Di Cesidio, che lo hanno accudito come un pupo e lo hanno fatto crescere sano ed elegante.

E uno per uno ringrazio tutti coloro che vi hanno partecipato, regalandoci un intero weekend del proprio tempo, per offrirci una loro ricetta "speciale".

Loro hanno saputo incarnare lo spirito della Confraternita nel più sincero e nobile dei modi.

Con confratelli come loro è facile sentirsi orgogliosi di far parte de

La Confraternita della Pizza

Notturno Italiano

C'era una volta il chicco di grano e intorno ad esso un'intera umanità affaccendata a trasformarlo in prodigiosi nutrimenti lievitati.
Ogni regione una storia a sé, ogni donna o uomo con le mani in pasta, avvinti più dai sensi che dal rigore scientifico, forti dei gesti e dei saperi di famiglia tacitamente tramandati di padre in figlio.
L'universo della panificazione, sin dalla notte dei tempi, ha sempre preteso un principio inviolabile: ognuno con un segreto a suo modo innovativo, ma nessuno con la verità in tasca.
E l'Arte Bianca, per diventare l'usanza indispensabile del quotidiano quale è, ha richiesto secoli di tentativi, ripetizione del gesto e affinamento della materia.
Poi è sopraggiunta l'ubiquità comunicativa del web e se è vero che ogni periodo storico ha la sua primavera, Internet ha letteralmente scombinato le carte in tavola, spazzando via gli steccati, velocizzando i tempi, unendo persone ubicate agli antipodi del globo.
E l'indiscutibile merito conquistato in campo da una realtà fatta d'anime e passione come la Confraternita della Pizza, è stato quello d'interfacciare autentici maestri a instancabili amatori, creando un impasto senza precedenti, infarcito di sola conoscenza collettiva liberamente condivisibile.

Kurando

LE ZEPPOLE DI SAN GIUSEPPE

Ricetta di Alexandros971

Saluto tutti. In questo mio intervento elencherò tutto ciò che serve per realizzare la ricetta completa, ma prima è doveroso qualche cenno storico su quella che è una delle prelibatezze più rappresentative della pasticceria napoletana.

Fonte Wikipedia.

"Le zeppole di San Giuseppe, molto popolari nella zona vesuviana, un tempo erano preparate direttamente nelle strade dai frittellari. Ci sono varie ipotesi sull'invenzione di questo dolce, riferite sia alle suore di San Gregorio Armeno sia a quelle della Croce di Lucca, sia quelle dello Splendore, sempre comunque a Napoli.
La prima ricetta scritta risale al 1837, nel trattato di cucina napoletana di Ippolito Cavalcanti.
Vengono preparate generalmente nel periodo di San Giuseppe (19 marzo) tanto da essere un dolce tipico della festa del papà.
Gli ingredienti principali sono la farina, lo zucchero, le uova, il burro, la crema pasticcera, una spolverata di zucchero a velo e le amarene sciroppate per la decorazione.

Nella tradizione napoletana esistono due varianti di zeppole di San Giuseppe: fritte e al forno. In entrambi i casi le zeppole hanno forma circolare con un foro centrale dal diametro di 2 cm circa e sono guarnite ricoprendole di crema pasticcera con sopra delle amarene sciroppate. Alcune pasticcerie provvedono anche alla farcitura interna della zeppola con tale crema, discostandosi dalla tradizione."

Le nostre zeppole verranno preparate nella versione più leggera, ossia al forno.

CARATTERISTICHE DELL'IMPASTO

Per la realizzazione delle Zeppole di San Giuseppe occorre la cosiddetta pasta choux, una pasta di origine francese come si evince dal nome, molto leggera e versatile, adatta sia a preparazioni dolci che salate.
Il prodotto tipico ottenuto con pasta choux è il classico bignè.

STRUMENTI DEL MESTIERE

- planetaria con foglia o il classico sbattitore
- una pentola alta e larga almeno 25 cm
- teglia antiaderente o una teglia normale ma da utilizzare con carta forno.
- Sac à poche con beccuccio a stella da 7 mm

Quello che dobbiamo ottenere dovrà essere più o meno così

INGREDIENTI

Pasta Choux (per circa 40 zeppole di dimensioni medio-grandi)	
Farina w260	**500gr**
Uova	**15 circa**
Burro	**480gr**
Acqua	**480gr**
Latte freddo	**1/2 bicchiere**
Sale	**Un pizzico abbondante**

Crema pasticcera	
Latte	**1lt**
Bacche di vaniglia	**1**
Zucchero	**250gr**
Tuorli d'uovo	**25**
Amido di riso	**80gr**
Buccia di limone grattugiata	**q.b.**

A onor del vero la ricetta della crema pasticcera l'ho "rubata" al grande maestro Igino Massari in un video facilmente reperibile su YouTube, l'originale prevedeva addirittura 30 tuorli ma vi assicuro che anche 25 vanno più che bene.

DOSI RIDOTTE PER 8 ZEPPOLE

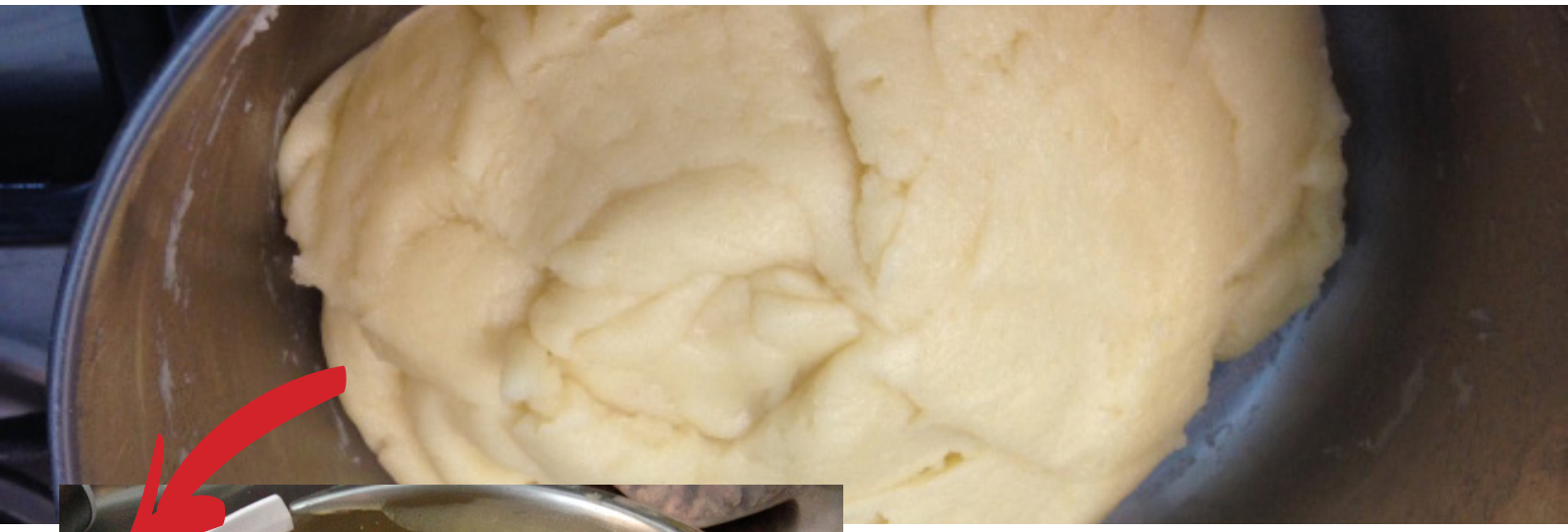
Pasta Choux (per circa 8 zeppole di dimensioni medio-grandi)	
Farina w260	**100gr**
Uova	**3 circa**
Burro	**96gr**
Acqua	**96gr**
Latte freddo	**26ml**
Sale	**Poco**
Crema pasticcera	
Latte	**200ml**
Vaniglia in polvere	**Un pizzico**
Zucchero	**50gr**
Tuorli d'uovo	**5**
Amido di riso	**16gr**
Buccia di limone grattugiata	**q.b.**

Cominciate a rimboccarvi le maniche e in bocca al lupo!

PROCEDIMENTO PER LA PASTA CHOUX

Unisco il burro a pezzetti, l'acqua e il sale in una pentola piuttosto alta. Porto ad ebollizione. Appena comincia a bollire e con il burro completamente sciolto, unisco in un sol colpo tutta la farina setacciata e amalgamo energicamente con una spatola rigida. Non appena si forma una patina bianca (vedere foto) sul fondo della pentola tolgo dalla fiamma e continuo ad amalgamare per ancora qualche minuto.

Trasferisco l'impasto ottenuto - molto simile ad un polentino (vedere foto) - nella ciotola della planetaria e vi unisco il latte freddo (per far abbassare un po' la temperatura).



Appena l'impasto si è raffreddato aziono a velocità 1 e comincio ad aggiungere le uova mettendone un paio alla volta ed avendo cura di inserire le successive solo dopo il completo assorbimento di quelle precedenti. Dovrebbero essere sufficienti una quindicina di uova (io ne ho usate 16), poi dipende anche dalla grandezza delle stesse; in ogni caso mi fermerò con le uova quando avrò ottenuto un impasto bello liscio e dalla consistenza simile a una crema pasticcera.

Rivesto una teglia con un foglio di carta forno e formo con la sac à poche (beccuccio a stella da 7mm) le mie zeppole; lascerò tra di loro sufficiente distanza considerando che raddoppieranno di volume. Le dimensioni le lascio alla vostre preferenze.
Le zeppole in foto hanno il buco centrale di circa 2cm, potete farle anche più grandi, ma vi raccomando di mantenere il più possibile la forma circolare.
Inforno a mezza altezza nel forno preriscaldato con ambo le resistenze accese a 200°C per circa

20 minuti.Abbasso la temperatura a 175°C e lascio cuocere ancora per 9-10 minuti (in totale ca. 30 minuti). Il tempo di cottura è indicativo, i forni non sono tutti uguali, in ogni caso non bisogna scendere sotto i 30 minuti e le zeppole devono essere belle dorate, tendenti al marrone chiaro.

Due suggerimenti da non trascurare
Pena il collasso delle zeppole:

- Non aprire il forno prima della completa cottura.
- Prima di sfornare, azzerare il termostato e lasciare aperto lo sportello del forno a fessura per 6/7 minuti.

Una volta sfornate lasciarle raffreddare per poi guarnirle con crema pasticcera, amarene sciroppate e zucchero a velo.

Alcuni la crema la dispongono solo sopra, io preferisco farcirle anche all'interno dopo averle aperte come si fa con un panino. Anche in questa fase va utilizzata la sac à poche con beccuccio a stella da 7 mm.

Le zeppole, come detto, possono essere anche fritte.
Basta ritagliare dei quadratini di carta forno su cui andare a formare i nostri "cerchietti" ed immergere il tutto in olio bollente a 170°C; sfiliamo la carta forno con una pinza e continuiamo la cottura fino a completa doratura.
Per assicurarvi che le zeppole si cuociano bene anche all'interno, vi consiglio di fare all'inizio una prova con una sola zeppola.

Procedura per la crema pasticcera

Porto ad ebollizione il latte con all'interno i semini estratti dalla bacca di vaniglia e nel frattempo in una terrina mescolo con la frusta a mano o con lo sbattitore elettrico tuorli, zucchero e amido di riso (preferibilmente setacciato).
Verso metà del latte bollente nel composto e mescolo avendo cura di sciogliere eventuali grumi.
Verso la restante parte di latte e mescolo ancora.
Trasferisco il composto in un pentolino e metto a cuocere a fuoco medio girando con la frusta in continuazione fino a che la crema non comincia a prendere corpo.
Tolgo dal fuoco e continuo a mescolare con la frusta finché la crema non s'intiepidisce.
Trasferisco la crema in una teglia aiutandomi con una spatola di silicone, copro con pellicola trasparente (per evitare che si formi la patina) e metto a raffreddare.
Prima di utilizzarla possiamo aromatizzare con buccia di mezzo limone grattugiata.
Sulle zeppole della foto, la crema è aromatizzata alla zuppa inglese (da qui quel colore giallo carico).
L'aroma alla zuppa inglese lo trovo in un negozio specializzato in articoli per pasticcerie, ne bastano un paio di cucchiaini da caffè essendo particolarmente concentrato.

Per maggiori particolari vi invito a guardare il seguente video del maestro Iginio Massari.

https://www.youtube.com/watch?v=svJ-kikqSS0

Il maestro Massari usa il microonde per scaldare il latte e per cuocere la crema, io francamente non vado molto d'accordo con questo elettrodomestico e preferisco i classici fornelli.
Una volta pronte le zeppole, possono essere conservate in frigo e consumate entro un paio di giorni… sebbene sia assai difficile che si arrivi a tanto…

Penso di non aver tralasciato nulla.
Buon lavoro!

polselli®
IL MOLINO POLSELLI CONSIGLIA:
FARINA PAN DI SPAGNA

Creazioni dei Confratelli in ordine sparso:

Ustica 61

antonio_me

Dekracap

LAPERGAMENA

Gryggy

NÉGHER

dany.1974

alebis

$@ÑĐÖkån

Chiara e Tuorlo

Galla Placidia

Sassof

shakin89

Franko61

bubusettete

LA COLOMBA PASQUALE

Ricetta di Adriano & Paoletta

Adriano e Paoletta sono icone amatissime sul web, hanno anni di esperienza alle spalle e vantano un affetto enorme da parte dei loro fans.

Per quei pochi che ancora non li conoscono, invitiamo a visitare il loro gruppo Facebook:
https://www.facebook.com/groups/aniceecannella/

Assieme a loro, daremo vita a uno dei dolci italiani più famosi: la Colomba Pasquale.
La colomba è nata da Angelo Motta, per non tenere ferme le linee di produzione dei suoi panettoni. L'impasto all'inizio era lo stesso del panettone; col tempo, tuttavia, sembra aver assunto una personalità piuttosto autonoma, con caratteristiche specifiche che lo differenziano, oramai, dal panettone originario.
Adriano e Paoletta, con la loro ben nota sensibilità, hanno saputo interpretare questa ricetta a livelli eccezionali, decidendo di condividerla con noi.
Cominciamo a rinfrescare il nostro Lievito Naturale!

COSE DA FARE

ACCESSORI DA PROCURARSI

Tarocco	Spedini da barbecue o ferri da calza sottili ma resistenti per capovolgere le colombe
Spatola di metallo	Termometro a sonda, va bene anche quello economico ikea
Pirottini per colomba da 500gr fondo da 17,5x25x5 cm o da 750gr fondo 20x28x5,5 cm	Una caraffa possibilmente cilindrica per la lievitazione del primo impasto (circa 2 litri), così da poter controllare con precisione l'aumento del volume
Farina di forza da W360 a W400 possibimente 00	Estratto di vaniglia o bacca
Lievito madre solido o lievito di birra	Liquore amaretto
Candidi di arancia di buona qualità	Cioccolato bianco di buona qualità
Sac à poche	Una decina di uova medie
Farina di mandorle	Miele
Granella di zucchero	Burro possibilmente bavarese o di buona qualità
Mandorle con la pelle	Amido di riso o fecola di patate

Iniziare a controllare che temperatura raggiunge il proprio forno con la sola lucetta accesa, sia con sportello chiuso che in fessura.
Cominciare a rinfrescare ogni 12 ore il lievito madre tenendolo a temperatura ambiente per portarlo in forza.
Un paio di giorni prima del primo impasto, cominciare a setacciare le farine di forza un paio di volte al giorno coprendole poi con un telo.

TEMPISTICHE

- Lievitazione naturale

venerdì sera:

- rinfresco lievito madre

sabato:

- 3 rinfreschi nell'arco della giornata (a distanza di circa 3h-4h)
- 1° impasto serale (ore 20-21 circa)

domenica:

- 2° impasto al mattino (solo quando il 1° impasto sarà triplicato 1+2)
- 1° pirlatura dopo 40'
- formatura dopo 40'
- lievitazione
- cottura

LIEVITAZIONE MISTA

venerdì sera:

- rinfresco lievito madre

sabato mattina:

- rinfresco lievito madre
- a maturazione 1° impasto
- 2° impasto quando il 1° impasto sarà triplicato 1+2 (dopo 4h-6h)
- 1° pirlatura dopo 40'
- maturazione in frigo

domenica:

- formatura
- lievitazione
- cottura

LIEVITO DI BIRRA

venerdì pomeriggio:

- ore 15 preparazione biga (fermentazione a 18°) cercare un ambiente con più o meno questa temperatura.

sabato mattina:

- 1° impasto ore 10 circa
- 2° impasto quando il 1° impasto sarà triplicato 1+2 (dopo 4h-6h)
- 1° pirlatura dopo 40'
- maturazione in frigo

domenica:

- formatura
- lievitazione
- cottura

PER LA GLASSA AL CIOCCOLATO

Non è morbida, è come un guscio, ma si taglia una meraviglia senza spezzarsi!

- 200 gr di cioccolato fondente
- 70 gr di burro
- 2 cucchiai d'acqua

Far sciogliere a bagnomaria 200 gr di cioccolato fondente con 70 gr di burro e 2 cucchiai di acqua (fidatevi, non impazzisce), mescolando continuamente; il fuoco deve essere dolcissimo e l'acqua non deve bollire assolutamente, anzi, è meglio che ogni tanto togliate tutto dal fuoco per far perdere un po' di calore. Quanto il cioccolato sarà diventato bello fluido e lucido, lo si può versare sulla torta: tenete il piatto della torta poggiato su una mano e con l'altra versatevi il cioccolato fuso sopra, roteando il piatto della torta , in modo che il cioccolato copra tutti i lati.

Per tutti: senza glassa, in cottura sviluppa meno.

PROCEDIMENTO A LIEVITAZIONE NATURALE

venerdì sera:

- rinfresco lievito madre, con la solita farina. A fine rinfresco staccare un pezzo da ca. 100 gr che servirà per la preparazione delle colombe; la parte che rimane proseguirà per il mantenimento. Lasciar maturare i 100 gr fino al giorno dopo in un luogo non caldo (18-20°).

sabato:

- 3 rinfreschi nell'arco della giornata (a distanza di circa 3-4h): uguale peso di farina (stessa farina utilizzata per le colombe) + 50% di acqua - fermentazione a 26°.

1° impasto (ore 20-21 circa)
95 gr lievito madre
280 gr farina 00 W 360-400
87 gr zucchero
80 gr burro
5 tuorli (uova medie - tot. 82 gr)
117 gr acqua (di rubinetto)
4 gr malto diastasico (facoltativo)

Montiamo la foglia, spezzettiamo il LM nell'acqua (26°) dove avremo messo un cucchiaio dello zucchero previsto, avviamo la macchina fino ad idratarlo.
Aggiungiamo tanta farina quanta ne occorre per formare l'impasto, lasciandolo morbido; uniamo in sequenza un tuorlo e una spolverata di zucchero, seguiti a breve da una spolverata di farina, facendo in modo da esaurire i tre ingredienti contemporaneamente e facendo riprendere corda all'impasto prima del successivo inserimento.
A metà della lavorazione, ribaltare l'impasto nella ciotola.
Aggiungiamo il burro non troppo morbido, a piccoli pezzetti in tre volte, ribaltando l'impasto ad ogni porzione.
Montiamo il gancio ed impastiamo brevemente, ribaltando una volta, fino a che la massa non si staccherà dalle pareti della ciotola.
Arrotondiamo, copriamo la ciotola con pellicola e trasferiamo in forno, con la sola lucetta accesa, per tutta la notte (ca. 12 ore).
L'impasto dovrà triplicare il volume iniziale.

Prepariamo un'emulsione con:

- 20 gr burro
- 15 gr miele
- 30 gr cioccolato bianco
- Zeste grattugiate di 1 arancia e 1 mandarino
- 2 cucchiaini di estratto di vaniglia
- 2 cucchiai di liquore amaretto

Sciogliamo burro e miele, uniamo le zeste e portiamo ai primi sfrigolii.
Fuori dal fuoco aggiungiamo il cioccolato tritato ed emulsioniamo.
Inseriamo per ultimi vaniglia ed amaretto. Sigilliamo.

Nota Bene. La ricetta è bilanciata con il cioccolato bianco. Al limite si può sostituire con 1/3 del suo peso in burro di cacao e il 50% di zucchero. Ci sarebbe anche del latte in polvere ma si può saltare.

Prepariamo la glassa (dose per 4 persone) con:

- 100 gr farina di mandorle
- 176 gr zucchero
- 95 gr albumi
- 20 gr amido di riso (o fecola di patate)
- Po che gocce di estratto di mandorla amara.

Mescoliamo il tutto senza montare e riponiamo in frigo.

Sciogliamo in un pentolino 20 gr di burro, aggiungiamo la zesta grattugiata di 1 arancia, i canditi e riscaldiamo il tutto brevemente.
Togliamo dal fuoco e sigilliamo.

Mattino successivo:

Ingredienti 2° impasto (non prima che il 1° impasto abbia triplicato il volume)

- 67 gr farina 00 W 400
- 57 gr burro
- 67 gr zucchero
- 3 tuorli (uova medie)
- 20 gr acqua
- 3 gr sale
- 150 gr arancia candita a cubetti

Montiamo il gancio e serriamo l'incordatura del primo impasto con qualche giro di macchina; uniamo l'acqua con un cucchiaio di zucchero e facciamo andare a velocità 1,5 e (immediatamente!) uniamo tanta farina quanta ne occorre per riportarlo in corda (tutta tranne 3 cucchiai rasi).

Ora vanno aggiunti i tuorli, uno alla volta, seguiti da una parte di zucchero e una di farina, curando che l'impasto riprenda elasticità prima del successivo inserimento. I tre ingredienti dovranno esaurirsi contemporaneamente.
Dopo il secondo tuorlo ribaltiamo l'impasto e con l'ultimo tuorlo aggiungiamo anche il sale.

Uniamo il burro morbido (non in pomata), in tre volte e con la stessa modalità dell'impasto precedente, facendo attenzione a non perdere l'incordatura acquisita e ribaltando ad ogni porzione l'impasto nella ciotola.
Mescoliamo l'emulsione (fredda di frigo) fino a renderla cremosa ed inseriamola poco alla volta nella massa, ribaltando dopo la prima metà.

Esauriti gli ingredienti, facciamo andare a velocità sostenuta fino ad ottenere il "velo".
Uniamo i canditi, leggermente intiepiditi, avvolgendoli manualmente e delicatamente nell'impasto.
Facciamo andare il gancio a bassa velocità, ribaltando spesso, giusto il tempo di distribuirli uniformemente e fino a che il burro venga assorbito.
Lasciamo riposare 40', poi spezziamo ed arrotondiamo (pirlatura).
Copriamo a campana e lasciamo riposare ancora 40', lasciando scoperto.

Cerchiamo anche di dare un po' più di forza, rincalzando la pasta sotto i filoncini, aiutandoci con le mani o anche con la spatola unta.
La superficie deve diventare liscia e tesa.

Spezziamo in due ogni porzione e formiamo la prima parte che comporrà le ali (leggermente più piccola).

Le pezzature dovranno essere il 5-10% in più rispetto alla capacità dello stampo.

Formiamo anche la seconda parte e sistemiamola a croce sulla prima.
Copriamo con pellicola e poniamo a 28-30° fino a che la cupola non uscirà dal profilo dello stampo.

Negli ultimi 15' scopriamo le colombe.
Montiamo la glassa servendoci di una frusta e distribuiamola sulle colombe utilizzando una tasca da pasticceria ed un beccuccio piatto.
Cospargiamo con zucchero in granella, qualche mandorla non spellata e spolveriamo abbondantemente con dello zucchero a velo.
Inforniamo a 170° fino a cottura (temperatura al cuore 95°).
La sonda va infilata negli ultimi due minuti di cottura, appena sopra il bordo del pirottino, infilata un po' obliqua.

Pezzature da 500 gr - ca. 35'
Pezzature da 750 gr - ca. 45'
Pezzature da 1 kg - ca. 55'

Capovolgiamo immediatamente e lasciamo raffreddare.

Con queste dosi si ottengono due colombe da 500 gr, più due da 100 gr.

FERMENTAZIONE MISTA

E' possibile effettuare una fermentazione mista, inserendo 6 gr di lievito di birra fresco nel seguente modo:

Aggiungere farina fino a ottenere una consistenza cremosa all'acqua e il lievito madre.
Inserire il lievito di birra, poi proseguire come sopra aggiungendo farina quanto basta a formare l'impasto.
In questo caso è consigliabile far maturare il secondo impasto in frigo per 8-12 ore, dopo la pirlatura.
Al mattino si riprenderà la lavorazione dopo un riposo di circa 30' a temperatura ambiente.

FERMENTAZIONE CON BIGA

E’ possibile procedere solo con lievito di birra in questo modo:

Preparare una biga 18h prima con 100 gr di farina forte (W 330), 45 gr di acqua e 1 gr di lievito di birra fresco.
Sciogliere il lievito nell’acqua (16°), impastare brevemente, solo fino ad idratazione completa della farina e coprire con pellicola.
Fermentazione per 18-20 ore a 18°.

Al momento di usarla prelevare 120 gr togliendo le parti esterne in eccesso.
Il procedimento è lo stesso della fermentazione mista.

La pirlatura, di Adriano Continisio.
https://www.youtube.com/watch?v=Xa6wmsrjPgs

polselli®
IL MOLINO POLSELLI CONSIGLIA:
FARINA LIEVITATI

Mi chiamo Andrea e il mio nickname è AndreaAlassio. Da molti vengo chiamato “Alessio”, ingannati dalla città dove vivo che è Alassio appunto, in provincia di Savona.
La storia che mi lega a questo splendido forum nasce dalla pizza Catarì…
Ebbene sì, devo ringraziare questo prodotto commerciale per avermi fatto scoprire la Confraternita!
Anni fa, di tanto in tanto, mi cimentavo a fare la pizza in casa con quei “kit” che si trovano al supermercato. Una volta tentai di realizzarla partendo da ingredienti base, ma mi venne una schifezza; la seconda volta peggio della prima...
Così, gironzolando per la rete in cerca di comprendere i miei errori, incappai in questo gruppo di pazzi che mi hanno aperto un mondo più vasto di quanto sarei mai riuscito a immaginare.
Ho cominciato a soffrire di shopping compulsivo di farine… e ancora oggi, quando ne vedo una che non ho ancora provato, la compro e impasto la prima cosa che mi viene in mente; anche se a casa, in quel momento, sono stivati quasi due quintali di farina in ogni angolo…
Alle volte mi sembra di essere la Pina di “Fantozzi contro tutti”, dove la moglie dello sventurato ragioniere - innamorata di Cecco il nipote del fornaio sotto casa - riempiva le dispense di pagnotte, filoni e sfilatini!
Insomma, la Confraternita crea dipendenza...

Nell’ottobre 2014, sono stato l’orgoglioso organizzatore della prima Convention tenutasi nella mia città, dove oltre agli incontri didattici, abbiamo passato anche splendidi momenti di amicizia.
Un weekend che ricorderò ancora a lungo.
Sono molto appassionato anche di cucina, soprattutto per le tecniche ad essa connesse. Adoro il salato, specialmente il pesce, mentre ammetto la mia ignoranza sulla pasticceria...

Mi piacerebbe entrare nel mondo della ristorazione e della pizza… chissà se un giorno farò il grande salto...

LA FUGASSA

Ricetta di Andrea Alassio

Ho messo a punto una ricetta che a confronto di quella “originale” rintracciabile in Rete, tiene conto di due fattori: shelf life più lunga e morbidezza al morso a tutti i costi (stile “Vivo o morto tu verrai con me”… dell’illustre Chef Robocop).

Ora, tenendo conto delle due “mission” che ho appena esposto e forte dei preziosi insegnamenti ricevuti dal forum sul discusso tema della maturazione, ho ritenuto di proporvi una ricetta con BIGA, che sviluppi quella parte acetica a noi tanto cara, senza però intaccare la maglia glutinica… o meglio, il meno possibile.

Allora qualcuno di voi mi chiederà: perché non fare direttamente 48 h con frigo?

Perché la focaccia genovese è una “bestia” tutta particolare...
Intanto, essendo FOCACCIA, deve lievitare in teglia. E fin qui nulla di strano.
Ma il problema nasce dal fatto che i “buchi” (che poi buchi non sono come vedremo in seguito) vanno creati a lievitazione ultimata.
Ragioniamo un attimo. Se io scelgo una lievitazione lunga in cui VOLUTAMENTE indebolisco la maglia per avere una maturazione più spinta, significa che quando andrò a premere sulla focaccia lievitata poco prima dell’infornata avrò il rischio (se non la certezza) di comparsa di bolloni d’aria da lievitazione che risulteranno nocivi ed antiestetici.

E se si riduce il lievito?

Certo che sì, ma se riduco il lievito devo allungare i tempi, altrimenti la lievitazione in teglia (e guardate che ne serve di spinta su una massa spessa neanche 1 cm!) non avviene o avviene in maniera talmente debole che quando vado a fare i buchi rovino quel poco che di buono è stato creato.Tra l’altro spesso si parla di farina di forza e invece io vi esorto ad usare farine medio-deboli! Io ho utilizzato la Polselli Verde che, in combinazione con il pre-impasto e la corta lievitomaturazione, si è dimostrata vincente. Quindi vi consiglio caldamente una W 200-240 max… e di far bollire una patata...

E’ giunta l’ora di elencare le dosi.

Parliamo di un impasto per teglia 30x40.
Per tale misura ho studiato circa 700 grammi di pasta, che considero il “massimo” per la focaccia genovese. Quindi al limite si può scendere di grammatura e non salire.

Vi consiglio di utilizzare tale quantitativo se alle prime armi.
Altrimenti l’obiettivo sarà quello di portare l’impasto a 550-600 grammi per la stessa teglia, in quanto tipicamente la “Fugassa” è abbastanza sottile.

Avendo una quantità di impasto maggiore, sarà più facile la stesura, la lievitazione e la consistenza, ma in effetti andrebbe un pochino meno pasta.

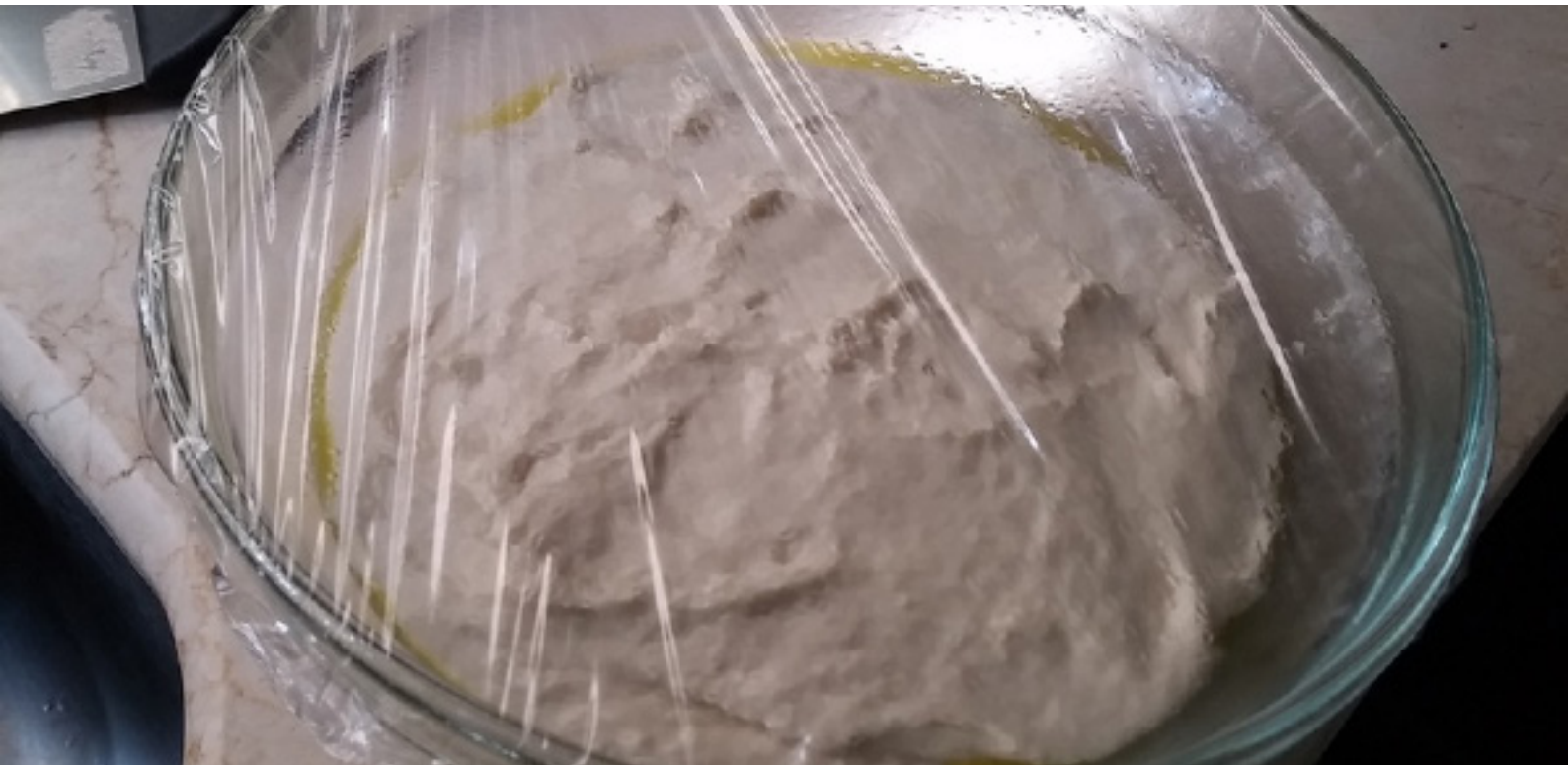
Ma cominciamo da qui.

INGREDIENTI

Biga (da impastare 5-8h prima dell'impasto finale)	
Lievito di birra fresco	**6gr**
Acqua	**80gr**
Farina W 240 MAX	**155gr**
Impasto finale:	
Biga	
Acqua	**140gr**
Patata lessa (stracotta e ben passata)	**100gr**
Farina W 240 MAX	**220gr**
Sale	**15gr**
Olio Evo	**27gr**
Impastare in sequenza la biga spezzettata e sciolta nell'acqua, la patata lessa, il sale, la farina e per ultimo l'olio evo.	

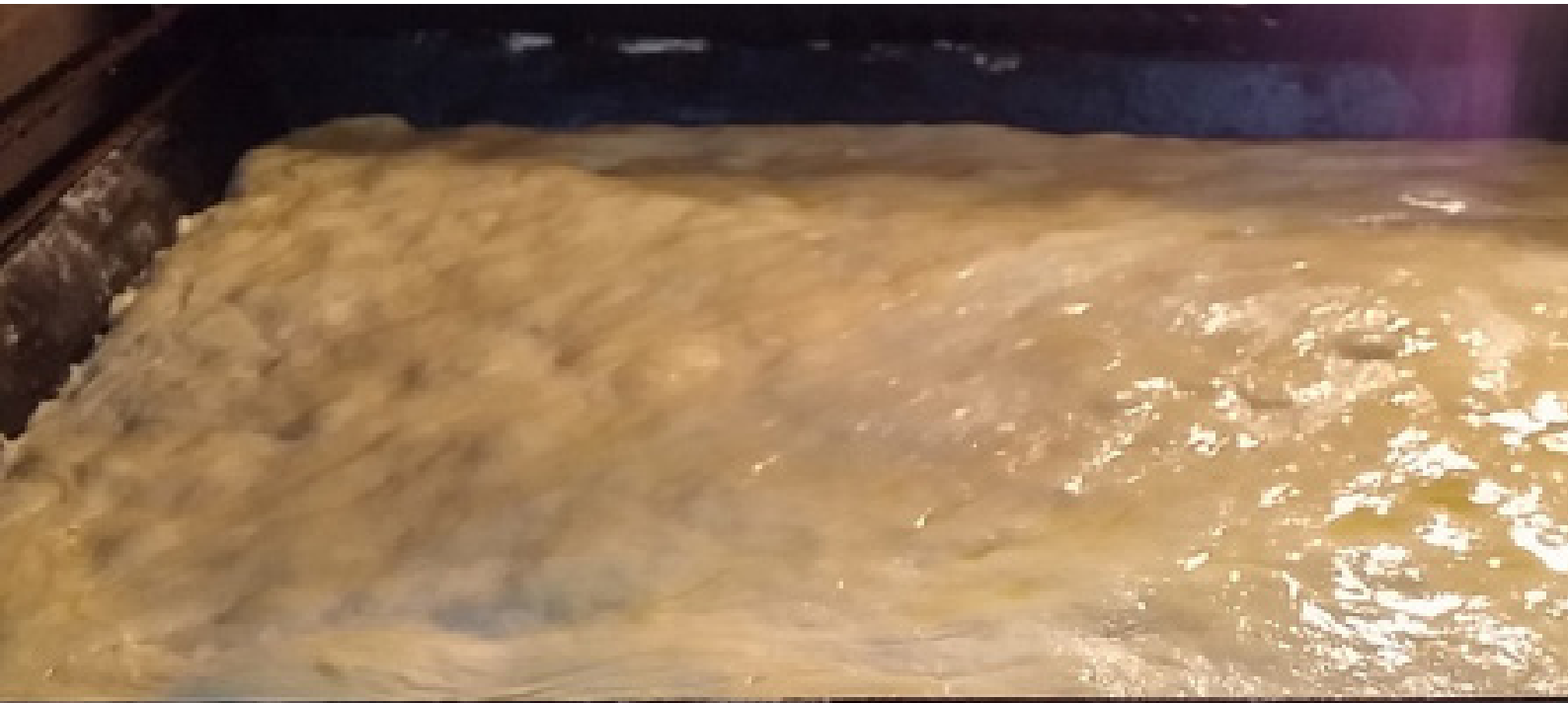
Non lasciatevi ingannare dall'idratazione relativamente "bassa", le patate lesse includono acqua. Può accadere che l'impasto si presenti difficile da incordare e la patata (non avendo glutine) non facilita questo compito.
Occhio quindi all'aggiunta di farina e se siete nel dubbio che l'impasto vi si "smolli", partite con meno acqua e aggiungetela a filo come si fa per la teglia ad alta idratazione, tenendo sempre "a tiro" l'incordatura per non perderla.
Se l'incordatura dovesse diventare ingestibile, meglio ricorrere all'aggiunta di una manciata di farina senza pensarci troppo.

Alla fine avrete un impasto morbido MA BEN INCORDATO, più o meno così:



Dopo circa 1 h (1,5 h massimo) di puntata, potrete stendere l'impasto sul banco spolverato di abbondante farina 00.
Nel frattempo ungete ABBONDANTEMENTE di olio evo la teglia che ospiterà la focaccia.
Come si fa per la stesura della pizza in teglia, una volta allargato l'impasto all'80-90% della dimensione della teglia, lo si porta sugli avambracci, scrollando un po' la farina e lo si dispone sulla superficie unta.
Non preoccupatevi se le prime volte non azzeccherete la misura della teglia e l'impasto risulterà quindi un pelo più piccolo: meglio un impasto ridotto che steso troppo sul banco.
Essendo una focaccia e lievitando in teglia, avrete tutto il tempo di tirare gli angoli scoperti a distanza di circa 30 minuti (se già non l'avete stesa PERFETTAMENTE fino agli angoli).
Dico perfettamente, perché poco prima della cottura dovremo versare dell'acqua sulla focaccia e se ci saranno spazi che permetteranno all'acqua di scivolare di lato o peggio sotto all'impasto, rischieremo di trovare il fondo molliccio una volta ultimata la cottura.

Ungete con olio EVO, aiutandovi con un pennello in silicone o con il palmo della mano e ponete nel classico forno domestico pre-riscaldato con la sola luce accesa (circa 28-30°).



Passata 1 h (1,5 h max), dovreste ottenere il seguente risultato:

Questo è il limite MASSIMO a cui arrivare: la pasta deve aver lievitato ma non dovrà essere necessariamente esuberante, perché con l'ausilio della mano dovrete spalmare altro olio evo e fare i classici buchi con le dita (che buchi NON sono).
Difatti sono dei semplici affossamenti eseguiti con le dita, SENZA però arrivare a percepire il fondo della teglia.
Per cui mi raccomando, delicati ma ben decisi.

Spalmare l'olio PRIMA di fare i buchi aiuterà a non far attaccare l'impasto alle dita. Se proprio avete paura di rovinare la superficie della focaccia lievitata, fate un po' e un po', o addirittura dopo aver ultimato le fossette.

Dovreste avere un risultato del genere:

A questo punto prendete una bottiglia d’acqua e con l’aiuto del pollice a tappare il foro per ridurne il flusso, fate colare un po’ di liquido distribuendolo dolcemente su tutta la superficie della focaccia.

So che dovrei darvi delle dosi specifiche, ma per quanto ci abbia provato è una di quelle operazioni che vanno a “sentimento”.

In sostanza dovrete coprire ALMENO tutti i buchi fatti in precedenza; meglio che coli dell’acqua verso il bordo piuttosto che ne manchi.

Occhio e croce così:

Spolverate con del sale grosso.
A questo punto siete pronti ad infornare...

A quanti gradi?

Bella domanda.
Io che posseggo il forno F1 faccio così:

Platea 250° SPACCATI (ovviamente in temperatura) e cielo a non più di 230°.

TUTTAVIA, io ho la pietra rialzata, quindi potrebbe essere che in configurazione originale si rendano necessari 10 o 20 gradi in più di cielo.

Cottura dai 14 ai 16 minuti, non ne servono di più (con le temperature settate in questo modo).
Se parliamo di forno domestico, consiglio i canonici 250° a cui di solito arrivano questi elettrodomestici, posizionando la teglia a ¼ di altezza partendo dal basso, almeno per i primi 10 minuti. Se poi verso la fine si nota che la parte superiore fatica a prendere colore, si può spostare la teglia a mezza altezza.

Appena tolta dal forno, rimuoverla IMMEDIATAMENTE dalla teglia e poggiarla su una griglia.

Grazie alla biga e alla patata lessa, questa focaccia resterà buona e morbida per più di due giorni, a temperatura ambiente senza particolari accorgimenti.

Nota per le tempistiche.

Se non riusciste ad organizzare l'impasto nei tempi indicati, consiglio di variare le ore della biga, piuttosto che della puntata o dell'appretto in teglia.
Queste ultime due potranno anche variare di qualcosina (di mezz'oretta), ma se devo fare un cambiamento allungando anche solo di un paio d'ore, meglio farlo sulla tempistica della biga.
Se voleste una focaccia con questo metodo, ma più tendente al "croccante", tenetela in forno per 2-3 minuti in più, stando attenti al grado di cottura.
In questo modo si otterrebbero entrambi i risultati, ossia una focaccia morbida al morso internamente e una superficie esterna più croccante per via della cottura prolungata.

polselli®
IL MOLINO POLSELLI CONSIGLIA:
FARINA IDEALE

PER QUESTA RICETTA SUNMIX
CONSIGLIA L'IMPASTATRICE:
SUNMINI /B

LA GUBANA

Ricetta di Cristina Lunardini

Un impasto friulano, forse anche sloveno, dalla storia lunga e complessa, come tutti i dolci figli della tradizione dei popoli e delle loro ricche culture.
Buonissimo, una spirale di meraviglia, in duplice versione dolce e salata.
La Gubana è un dolce dalla storia lunga e controversa (si narra di famiglie spaccate dalla diatriba "Slivovitz sì / Slivovitz no"), originariamente riservato ai giorni di festa, quelli più importanti, come Natale e Pasqua, fin quando la sua bontà lo ha fatto estendere sempre di più durante l'anno.
Chi volesse saperne di più può dare un'occhiata a Wikipedia:

http://it.wikipedia.org/wiki/Gubana

Oggi esiste un consorzio che ne tutela marchi e qualità.
E noi lo faremo tutti assieme, in compagnia di Cristina Lunardini, che ha saputo e voluto trovare il tempo per farci questo graditissimo dono e che ci aiuterà nel realizzare al meglio questo grande lievitato, che non tutti conoscono.

Impasto (dosi per 2 chiociole)	
Farina manitoba W320/340	**300gr**
Farina 0	**200gr**
Lievio naturale attivo	**150gr**
Lievito compresso	**5gr**
Uova intere	**125gr**
Tuorlo	**50gr**
Burro	**170gr**
Zucchero	**25gr**
Sale	**7gr**
Latte	**80gr**
Miele	**25gr**
Bacca di vaniglia	**1**
Ripieno dolce	
Cannella	**3gr**
Sale	**2gr**
Sciroppo di zucchero	**330gr**
Acqua	**160gr**
Zucchero	**250gr**
Noci	**500gr**
Nocciole	**50gr**
Mandorle grezze	**50gr**
Pinoli	**50gr**
Uvetta	**330gr**
Marmellata di albicocche	**35gr**
Briciole di pan di spagna	**160gr**
Grappa o Slivovitz	**q.b.**

RIPIENO VARIANTE SALATA

Spinaci	**500gr**
Pecorino media stagionatura	**300gr**
Robiola	**200gr**
Noci	**150gr**
Pinoli	**60gr**
Uvetta	**150gr**
Aglio	**1 spicchio**
Olio Evo	**40gr**
Sale e peperoncino	**a piacere**

PER SPENNELLARE

Uovo
Zucchero semolato per la versione dolce
Sesamo per la versione salata

PROCEDIMENTO PER L'IMPASTO

Iniziare l'impasto con farina, lievito naturale, lievito compresso, acqua (latte) e una parte delle uova.
Dopo qualche minuto aggiungere il sale e, quando l'impasto sarà diventato ben elastico, incorporare lentamente lo zucchero, il miele e successivamente le rimanenti uova e tuorli.
Quando tutto sarà ben assorbito aggiungere il burro morbido ma non sciolto. Spezzare e pesare (circa 300 gr) in base alla dimensione degli stampi a forma di cake, dare una preforma e porre al freddo a 4-5° C per circa 12 ore.

Schiacciare i panetti, formare dei rettangoli e farcire con pari peso di ripieno; chiudere la pasta arrotolandola a "salame", poi la si avvolge per formare una chiocciola.
Riposta nello stampo lasciare lievitare 4-5 ore a una temperatura di 25-26° C.

Dorare con uovo e cospargere con zucchero semolato per la versione dolce, con il sesamo per la versione salata.
Infornare a 160° C.
Il tempo di cottura è determinato dalla pezzatura del prodotto.
Quella da 300 g, 30\40 minuti a 150°.

Per la farcia dolce: unire tutti gli ingredienti e bagnare con la grappa o lo slivovitz a piacere.

Per la farcia salata: in una padella far rosolare aglio, olio e peperoncino, unire gli spinaci, saltare, aggiustare di sale. Far raffreddare, unire il pecorino a scaglie, l'uvetta ammollata, le noci e la robiola.

polselli®
IL MOLINO POLSELLI CONSIGLIA:
FARINA CROISSANT

La Gubana raccontata per immagini (secondo il metodo di LAPERGAMENA).

Mi chiamo Riccardo, ma mi volto tranquillamente anche se chiamate Dek!

Come si può intuire dal mio nickname sono un appassionato di motori, Formula Uno in particolare e sono cresciuto con il mito di Schumacher...
Altra mia grande passione è sempre stata la pizza, divorarla soprattutto.
In ogni posto ad ogni ora del giorno, un bel pezzo di pizza ci sta sempre bene... e quando in passato raggiungevo nuovi luoghi , sceglievo le pizzerie della zona “a naso”, sbagliando di rado!
Purtroppo a fine 2012 mi sono regalato un fornetto per pizza e per scoprire come sfruttarlo al meglio, ho conosciuto questa banda di pazzi che è la Confraternita della Pizza.
Dico purtroppo, perché più cose imparavo e più rimanevo insoddisfatto delle pizze che mangiavo in giro!
Ho cominciato appassionandomi alle modifiche del forno, essendo sempre stato uno “smanettone”, ma sono presto passato ad interessarmi agli impasti.
Da subito ho capito di non potermi fermare alla sola pizza Verace, che andava per la maggiore in quel periodo sulla Confraternita e che non avevo mai realmente mangiato, così mi sono dedicato anche ad altre tipologie, come la pizza sottile al piatto, la pizza alla pala e la pizza in teglia, che cercherò di spiegare in questo contesto in una delle sue molteplici varianti... la pizza in teglia ad alta idratazione.

Questa pizza nasce a Roma negli anni ‘80 grazie ad alcuni maestri tra cui il primo sembra sia stato Angelo Iezzi.Le particolarità di questa pizza sono un’idratazione almeno all’80% e una lunga maturazione, per le quali vengono richieste come minimo farine medio forti.
Il risultato è una crosta molto sottile sul fondo, croccantina, che contrasta piacevolmente con “la nuvola”, umida ma cotta, della parte superiore.
La sua migliore variante, per quanto mi riguarda, è la rossa con origano a crudo: semplice ma gustosissima... che esalta appieno le caratteristiche di questo impasto.
Ma è adattissima anche a topping (condimenti) ben più sostanziosi, spesso aggiunti dopo la cottura, che rendono un trancio un vero e proprio piatto completo.
Buon proseguimento e buona pizza a tutti...

PIZZA IN TEGLIA AD ALTA IDRATAZIONE CON TECNICA NO-KNEAD

Ricetta di **Dekracap**

Materiale occorrente:

- Farina da circa 300w fino a 400w.
- Semola per stesura
- acqua possibilmente fredda (frigo o al limite rubinetto)
- tavolo da lavoro in marmo, acciaio o legno.
- un tarocco o spatola, meglio 2.
- un contenitore con tappo per ogni teglia, per alimenti, o ciotole chiuse da pellicola trasparente, calcolate che serve di un paio di litri di volume per una teglia.
- teglia in ferro blu o al limite leccarda di lamiera del forno (no teglie antiaderenti o alluminio, no carta da forno)
- una ciotola o bastardina per le fasi delle pieghe (sempre se non fate una sola teglia, in quel caso basta un solo contenitore)
- olio per ungere il contenitore (piu quello di semi per la prima fase di cottura per chi vuol mettere il pomodoro dopo)
- forno (domestico o semiprofessionale, fà lo stesso)

TEMPISTICHE:

Su 24h mescolare dopo pranzo, a seguire pieghe, si và da minimo un ora tra tutto ad anche tutto il pomeriggio, a seconda di quanto si vuole allungare la prima pausa e quante pieghe necessita.

DOPO LE PIEGHE INIZIA LA PUNTATA, CHE VA FATTA IN FRIGO A 8° (quindi cercate la zona meno fredda del vostro frigo!) staglio circa ventiquattro ore dopo, nel pomeriggio a circa quattro ore dalla cena. Stesura quando il forno è in temperatura massima per il casalingo, o 300 per i semiprofessionali, e cottura subito.

Su 48h mescolare dopo pranzo, a seguire pieghe, durata come sopra.

DOPO LE PIEGHE INIZIA LA PUNTATA, CHE VA FATTA IN FRIGO SEMPRE A 8° staglio circa 24h dopo e si rimette in frigo. Staglio bello stretto, deve durare altre 24h circa.Tirare fuori dal frigo dalle 2h a solo mezz'ora prima di infornare, a seconda di quanto si vede rilassato il panetto, stesura quando il forno è in temperatura.

Dosi per 48 ore:	
Acqua	1000gr
Farina w350/400	1180gr
Lievito	3gr
Sale	25/30gr
Olio	20gr
Per chi prevede di fare 24 ore di lievitazione:	
Acqua	1000gr
Farina w350/400	1110gr
Lievito	5gr
Sale	25/30gr
Olio	20gr
Questo per l'olio EVO, se usate il semi, raddoppiate la dose dell'olio.	

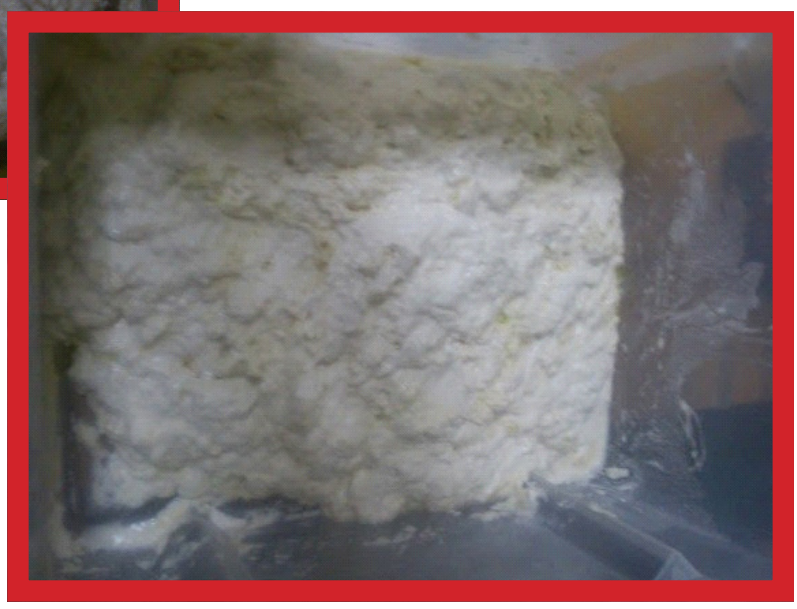
PROCEDIMENTO:

ATTENZIONE: in questa fase NON tentate di impastare e NON mescolate a lungo!
Se mescolate a lungo otterrete una pappetta che poi non riuscirete a incordare con facilità.

Mescolate il meno possibile e fermatevi anche se ci sono dei grumi, perché tanto spariranno lo stesso, grazie all'assorbimento dell'acqua per capillarità.
Mettete nel contenitore la farina della ricetta, sbriciolate sopra il lievito in una fossetta fatta nella farina e versateci sopra circa un terzo dell'acqua, sciogliendo un pò il lievito.
Mescolate un pò in modo da bagnare piu farina possibile
Aggiungete altra acqua, altra mescolata sempre con lo stesso scopo e poi spargete il sale sull'impasto.

Mescolate per distribuirlo nella massa e mettete l'ultima parte d'acqua possibilmente nelle zone piu asciutte.
Aggiungete infine l'olio e mascolate finche spariscano le chiazze.

RISULTATO:

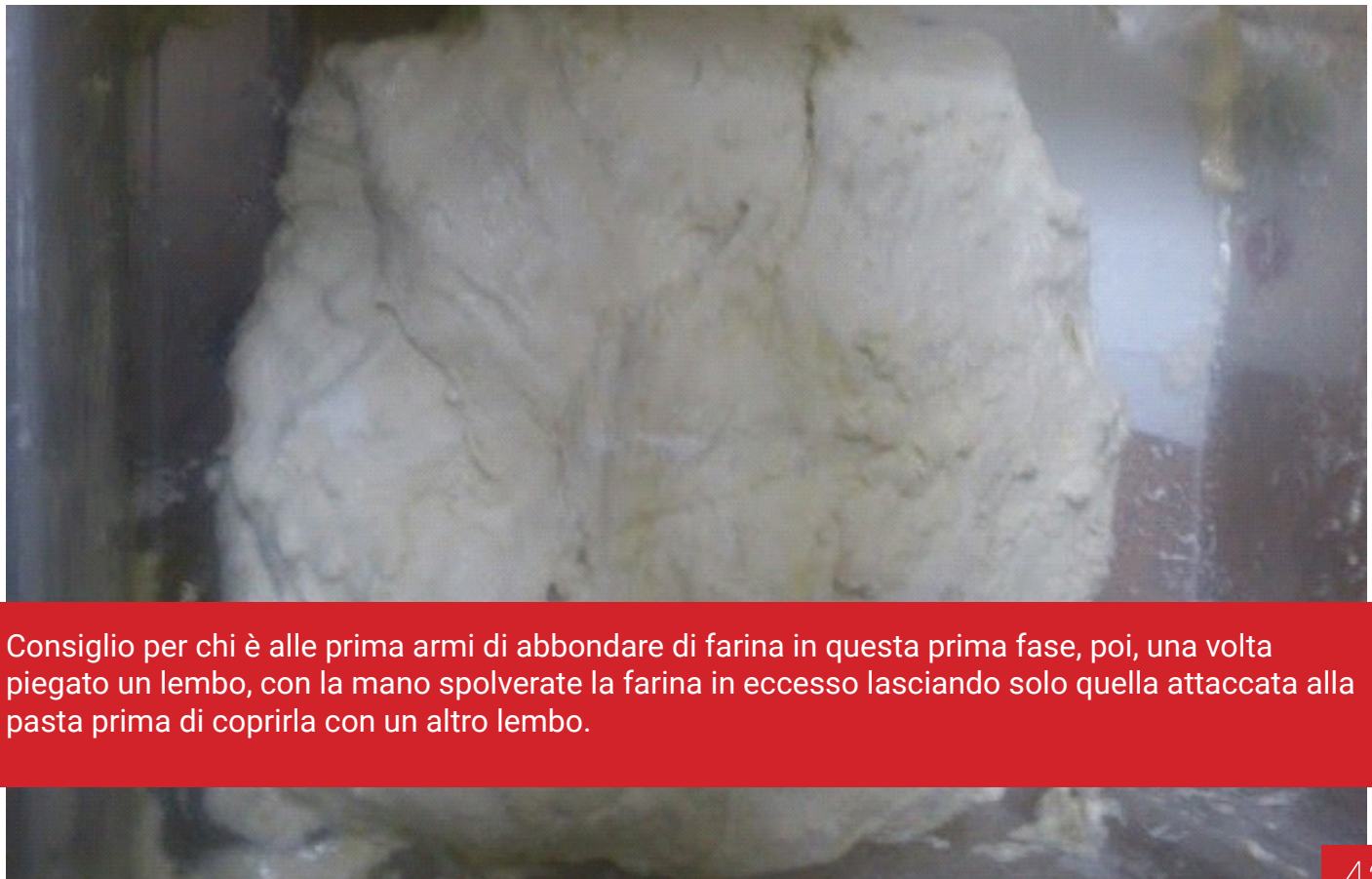


Dopo averlo lasciato un ora a TA:

Ora si parte con le pieghe: banco infarinato e spatola a portata di mano.

Come vedete con l'aiuto di 1 o 2 spatole, a seconda della grandezza della massa, e della farina sul banco l'impasto prende già una sua primitiva forma.

Lo riponiamo dopo le pieghe nel contenitore appena infarinato sul fondo:



Consiglio per chi è alle prima armi di abbondare di farina in questa prima fase, poi, una volta piegato un lembo, con la mano spolverate la farina in eccesso lasciando solo quella attaccata alla pasta prima di coprirla con un altro lembo.

Dopo 10/15min:

Dopo aver effettuato di nuovo una doppia piega a tre, con molta piu facilità visto la maggior consistenza presa dalla pasta, avremo un risultato simile:

Dopo altri 15min, sempre a TA, stavolta ho fatto le pieghe a margherita:

Come vedete nella sequenza una volta capovolto l'impasto sul piano leggermente infarinato, bisogna allargarlo un pò dandogli una forma circolare, poi prendo un punto della circonferenza, lo tiro un pò e lo ripiego verso il centro schiacciando.
Ripeto l'operanzione con l'angolo che mi si crea a destra, procedendo cosi in senso orario fino a finire il giro ed avere una massa molto compatta.Questa tecnica aiuta molto a rasodare l'impasto.

Sopra l’impasto prima di affrontare l’ultima piega classica, la doppia a 3, per poi essere messo in frigo.
Ecco come si presenta: notare la temperatura che non subisce innalzamenti per via della minima azione meccanica effettuata sull’impasto.

LO STAGLIO

Dopo 24h circa, ho stagliato: per farlo si prende con mani infarinate un angolo della massa nella ciotola e la si allunga, con l'altra mano la si stringe all'altezza desiderata "mozzandola", come si fà con la mozzarella, e la si pesa, possibilmente capovolta, cioè con la parte che era esposta all'aria che pocchia sul piano della bilancia. Ovviamente vanno aggiunti sopra o tolte delle piccole parti se il peso è distante da quello desiderato.
Allora, per le dimensioni si segue la regola, a partire dalle dimensioni della teglia: LATO x LATO : 2 a cui aggiungere a piacere dal 5 al 20%, io ho fatto panetti da 640g per una teglia 30x40 tranne gli ultimi 2 che insieme stavano sui 700, mi serviranno per i 2 strati di una pizza ripiena.

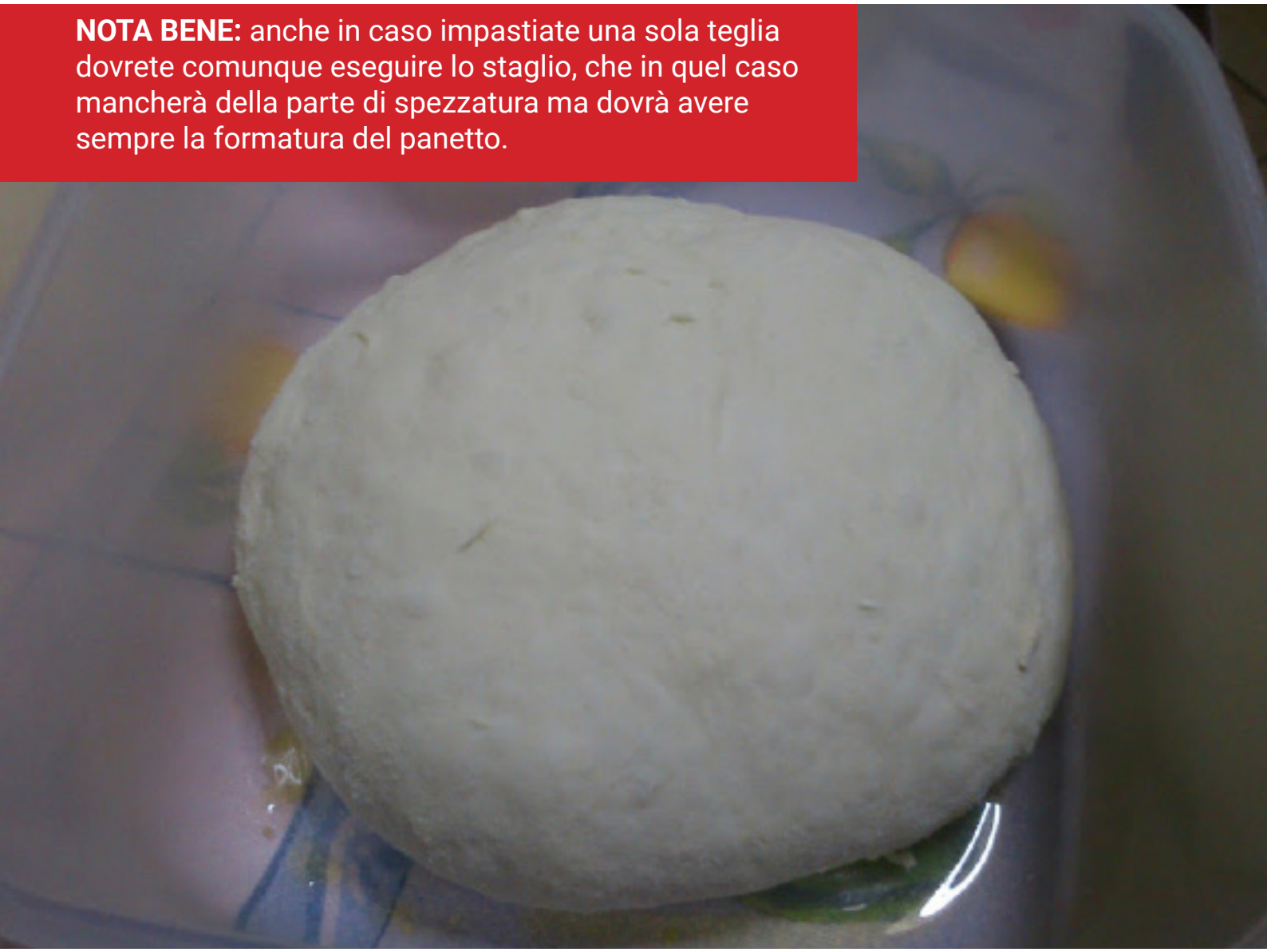
Ho fatto stagli diversi cosi che ognuno scelga quello che è piu nelle sue corde:
In questo panetto faccio dapprima uno staglio delicatissimo, in pratica 2 pieghe a 2, è questo che intendo quando dico senza perdere i gas della puntata.
In pratica prima unisco i lembi laterali alzandoli e schiacciandoli con le mani unite sopra il panetto, poi prendo il lembo lontano da me e lo piego su quello vicino, chiudendo il panetto, infine ruoto verso di me il panetto per far si che la chiusura finisca sotto.
Consigli questo staglio a chi deve giocoforza fare un apretto corto o chi ha notato in puntata difficoltà di lievitazione, in pratica non sgonfiando tutto partirete già con un pò di lavoro fatto da parte del lievito in puntata, poi cosi facendo darete poca forza alla maglia e in poco tempo volendo sarà pronto, anche 1,5-2h.

Se invece come nel mio caso il panetto deve durare 24h in frigo o se comunque serve di dargli maggiore forza, tipo per fare 4 o 5h a TA e non si hanno problemi di lievitazione con un ulteriore step si dà maggiore forza alla pasta:

In pratica dopo aver capovolto il panetto si prendono con le dita 2 lembi opposti e sollevandoli si uniscono sopra il panetto, appena sfalsati cosi che si sovrappongano e facciano ruotare un pò il panetto.
Si procede in senso antiorario fino a chiuderlo a mò di sacchetto, poi si capovolge di nuovo mandando la chiusura sotto e gli si dà una stretta in basso simile ad una pirlatura.
Altro tipo di staglio, piu deciso ma che ingloba molta aria:

Si prendono i lati destri e sinistri del panetto allungandoli, si inverte la posizione della mani facendo ruotare il panetto, poi si rimettono le mani in posizione naturale facendole passare sopra il panetto, cosi che non ruoti ma i lembi si incrocino al centro.
A questo punto si finisce di chiudere il panetto come nel primo tipo di staglio, con 2 pieghe a due. Altrimenti lo staglio piu semplice e meno impegnativo, che è abbastanza serrato e incamera comunque abbastanza aria, è quello di eseguire alcune pieghe a 2 ruotando ogni volta il panetto di 90 e lasciando sempre l'apertura in alto.
Qualunque metodo usiate il risultato dovrà essere un panetto compatto e liscio:

NOTA BENE: anche in caso impastiate una sola teglia dovrete comunque eseguire lo staglio, che in quel caso mancherà della parte di spezzatura ma dovrà avere sempre la formatura del panetto.



Lasciateli ora riposare in un contenitore leggermente oliato e chiuso, 4h circa se state facendo un 24h o mettete in frigo se state facendo un 48h, togliendolo dal frigo da 2h prima di stendere fino anche a stendere subito dopo averlo tirato fuori dal frigo, se abbastanza rilassato.

I panetti sono pronti quando toccandoli con un dito danno l'impressione di essere un palloncino gonfio d'aria.

LA STESURA:

A questo punto una volta che il forno è alla temperatura giusta possiamo stendere

Prima giriamo il contenitore facendo cadere il panetto capovolto su un letto di semola, poi cospargiamo anche la faccia superiore di semola. Con i polpastrelli schiacciamo tutto il perimetro del panetto, il bordo nella teglia non deve gonfiarsi come il cornicione di una verace.Poi sempre con i polpastrelli senza esagerare si schiaccia la parte centrale, senza ripassare negli stessi punti, cercando soprattutto di fare allargare la pasta.
Alla fine si dovrà avere una dimensione un poco inferiore a quella della teglia che dovrà accoglierla. E' ora di portarla in teglia:

Poniamo il braccio sinistro accanto alla pasta e con il destro prendiamo l'angolo in alto a destra e portiamolo sull'avanbraccio sinistro. Tutta la parte superiore ora starà sull'avambraccio e alzandolo un pò potremo inserire quello destro sotto l'impasto cosi da trovarcelo caricato per metà su ognuna delle nostre braccia.
Cosi andremo ad appoggiarla sulla teglia nella parte piu lontana per poi allungarla verso di noi facendola scendere dalle mani.
Basterà poi tirare con le mani gli angoli, se particolarmente teneca anche oltre i bordi della teglia, per coprire perfettamente tutta la teglia.

Prima di stendere la pizza in teglia ungo i bordi e le diagonali della teglia con un pennellino unto di olio di semi.

COTTURA:

In forni dedicati alla pizza impostare una temperatura tra i 300 e i 320° su cielo e platea, a temperatura raggiunta infornare ed abbassare il cielo, di fatto spegnendo la resistenza superiore.
Su forni casalinghi consiglio di raggiungere la massima temperatura, di solito 250°C, con la funzione ventilata e mettere la teglia su una griglia che appoggeremo direttamente sul fondo del forno. Cosi facendo la teglia starà a circa 1cm dal fondo del forno che raggiunge temperature molto piu alte di quella nominali, per questo bisogna usare teglie in lamiera di ferro e non alluminio o peggio le antiaderenti.
Si può infornare o con il pomodoro, in casi di pizze rosse, o con altri condimenti leggeri. Io spesso pratico una precottura, mettendo solo un velo d'olio di semi per lasciare umida la superficie pronta a legare con i condimenti che metterò in un secondo tempo.
Dopo circa 5 minuti la pizza si sarà alzata, avrà formato tutta la sua struttura interna e la tolgo dal forno e dalla teglia per farla raffreddare un pò. Dopodiché procedo con il condimento.

A fine cottura, che dovrebbe durare circa 10 massimo 15 minuti, si ottiene una cosa del genere:

polselli®
IL MOLINO POLSELLI CONSIGLIA:
FARINA SUPER

Salve a tutti, sono Gino e vivo a Napoli.
Ho lavorato alcuni mesi nella pasticceria di un amico di famiglia e sono stato diversi anni in Germania per questioni di studio.
La lunga permanenza fuori casa, a stretto contatto con i tedeschi, mi ha dato la possibilità di visitare i laboratori dei “Berliner”, dove si producono i Krapfen più buoni di Berlino... lì ho potuto apprendere le basi della mia ricetta e raffinarla una volta tornato in Italia.
Basti pensare che a Berlino va di moda usare il lievito chimico, creando un vero e proprio “mappazzone” per lo stomaco!
Quest’anno in Confraternita ho avuto anche modo d’imparare e comprendere i segreti della pizza, poiché ero a un livello piuttosto basso...
Prima d’iscrivermi al Forum, ho frequentato un corso di pasticceria con il maestro Luca Montersino e uno con Igino Massari a cui sono molto legato.
Vi saluto.

KRAPFEN

Ricetta di Ginopowa

Da un ricordo di Notturno Italiano…

Quand'ero ragazzino, se avevo qualche soldo in tasca m'imboscavo regolarmente da Battaglini, una pasticceria di Foggia famosa per le sue "bombe alla crema" e per qualche lungo e delizioso momento mi dimenticavo il resto del mondo. Via via che crescevo, aprivo il mio primo studio, mi sposavo, ma nulla sembrava realmente cambiare: la mia macchina era spesso parcheggiata davanti a quella pasticceria... e la signora oramai aveva una spazzoletta piumosa per spolverarmi via lo zucchero dalla cravatta.

Una vita segnata dalle bombe alla crema.

La cosa strana fu che quando conobbi Antonino Esposito alla sua pizzeria, c'era pure "O' Professore" (quel signore che lo accompagnava nella sua trasmissione tv) e che definiva le persone come dei pasticcini... beh, a me mi definì proprio come un Krapfen... che era un piccolo gradino sotto il Babà, che per lui era il massimo.
Che avessi ancora dello zucchero sulla cravatta?
Da Foggia sono andato via da dieci anni oramai e persino il dialetto me lo ricordo poco e male.Ma i krapfen me li ricordo eccome e questa volta le bombe alla crema me le faccio da me... sperando che la signora stia ancora bene…Grazie Ginopowa per questo regalo che ci fai.

Alla ricerca del krapfen perduto avrei dovuto nominare questo impasto.
Perché il vero krapfen, quello alveolato e digeribile, non viene più prodotto.
Oramai vengono abbreviati i tempi con dosi di lievito triplicate, facendo spesso impasti diretti per ottenere alla fine un risultato breve, non digeribile e non saporito e morbido come il vero krapfen.
Sono pochi i professionisti che possono vantare di avere nella propria pasticceria un dolce degno di tale nome.
Le mie sperimentazioni sono state lunghe e laboriose, per raggiungere una ricetta che io reputo l'apice del gusto: uno scoppio di aromi, accentuato dall'uso del lievito madre, che dona una peculiarità e un risultato finale a dir poco unici.
Mi resta solo da dirvi di dargli una possibilità… perché tradizione è anche evoluzione...

TEMPISTICA

Si impasta la sera del primo giorno e si cuoce il secondo giorno (o meglio ancora la mattina del terzo).

INGREDIENTI

Farina con 13gr di proteine (ad esempio la Manitoba Spadoni)	
Uova di dimensione media	**2**
Latte intero o scremato	**q.b. (Ne serve poco)**
Zucchero	**70gr**
Aromi di vaniglia e limone	**q.b.**
Burro	**50gr**
Sale fino	**6gr**

ACCESSORI

- un litro di Olio di Girasole per friggere
- un Termometro o una Friggitrice (ci semplificano il lavoro)
- un Contenitore ermetico
- Carta forno
- un Tarocco
- Coppa pasta

PROCEDIMENTO POOLISH

Con il Lievito di Birra

Sciogliamo in 100 gr di acqua 0,2 gr di ldb e 100 gr di farina; mescoliamo con un cucchiaio - o meglio ancora con uno sbattitore elettrico - evitando di creare grumi.

Con il Lievito Madre

In 100 gr di acqua, sciogliamo con le fruste o con l'impastatrice 20 gr di LMS RINFRESCATO 1 SOLA VOLTA e aggiungiamo 100 gr di farina.

Otterremo il Poolish.

Lasciamolo riposare chiuso ermeticamente per 12 ore a temperatura ambiente.

PER L'IMPASTO

Poolish di 12 ore	
Lievito madre rinfrescato 3 volte (o 4gr di ievito di birra)	**30gr**
Latte	**50gr**
Uova	**1**
Tuorlo	**1**
Zucchero	**70gr**
Aroma di limone o vaniglia (io ho usato la pasta d'arancio)	**q.b.**
Burro	**50gr**
Farina	**340gr**
Sale	**6gr**

ORDINE D'INSERIMENTO DEGLI INGREDIENTI

Immettiamo il poolish di 12 ore nell'impastatrice insieme a una parte della farina (150 gr).
Sciogliamo nel latte il lievito e uniamoli al poolish e alla farina.
Inseriamo lo zucchero, altri 150 gr di farina, le uova e il mix aromatico arancio o limone + bacca di vaniglia grattugiata.
Aggiungiamo gli ultimi 40 gr di farina.
Giunti quasi ad incordare, aggiungiamo lentamente il burro (non perdendo mai la corda) e infine il sale.
Incordiamo per 20 minuti e chiudiamo l'impasto a 27°.

Facciamo riposare 5 minuti il glutine, poi diamo una piega a margherita, tirando i lembi al centro e infine una piega a 2.
Puntiamo per 15 minuti.

Dopo un quarto d'ora, ancora una piega a 2, poi pirliamo e mettiamo in frigo per 6-12 ore al massimo.

PASTA DI ARANCIA.

Conviene prendere con una grattugia solo la parte esterna, evitando la parte bianca, che è amara.

Ecco come si presenta l'impasto incordato.
(foto a destra)

Pieghe a due, tirando l'impasto dall'esterno verso l'interno.

Pirlatura dell'impasto.
Conviene sempre coprirlo con pellicola, anche durante i 15 minuti di attesa.

Trascorse le 12 ore in frigo, lasciamo 4 ore a temperatura ambiente.
A questo punto possiamo percorrere due strade: realizzare un krapfen vuoto (da riempire dopo la cottura), oppure un krapfen ripieno (già prima della cottura).

Quando mi recavo in Germania, ricordo che il Berliner era ripieno di confettura di fragole prima di venire fritto. Io tuttavia lo preferisco vuoto e poi da farcire.

Il passo successivo sarà quello di stendere l'impasto con il mattarello e di ricavare dei dischi di pasta con il coppapasta.

Col mattarello stendiamo la pasta allungandola in una sola direzione, senza mai allargarla, ma sempre allungandola.

Nota.
La pasta va sempre stesa in lungo e mai in largo!

Se vorremo realizzare dei krapfen vuoti da farcire dopo la cottura, stenderemo un disco ovale, della lunghezza di circa 30 cm, da cui poi ricaveremo dei dischi usando il coppapasta.

Lunghezza impasto per krapfen vuoti.

Krapfen vuoto dopo il taglio.

Krapfen vuoto posizionato su carta da forno.

Se invece desideriamo realizzare dei krapfen già farciti prima della cottura, stenderemo egualmente un disco ovale, ma con una lunghezza di circa 40 cm, più sottile, da cui ricaveremo dei dischi che accoppieremo attorno a una barretta di cioccolato.

Lunghezza pasta krapfen da farcire.
Krapfen da farcire.

Krapfen con cioccolato sul primo disco.

Risultato krapfen ripieno. (foto a destra)

Nota Bene.
Per evitare che il cioccolato si sciolga durante la cottura e provochi un disastro, useremo barrette tenute in freezer per almeno 7/8 ore.

- Altezza della pasta: 1 cm
- Coppapasta medio per il taglio
- Pezzature piccole: 50 gr
- Pezzature grandi: 80-90 gr (se la friggitrice o

L’impasto va cilindrato solo per i krapfen ripieni; per quelli non ripieni basta un unico taglio.
Lasciamo lievitare per 4 ore fino al raddoppio.
Trascorse le 4 ore, dovremo trovarci davanti a un prodotto del genere.

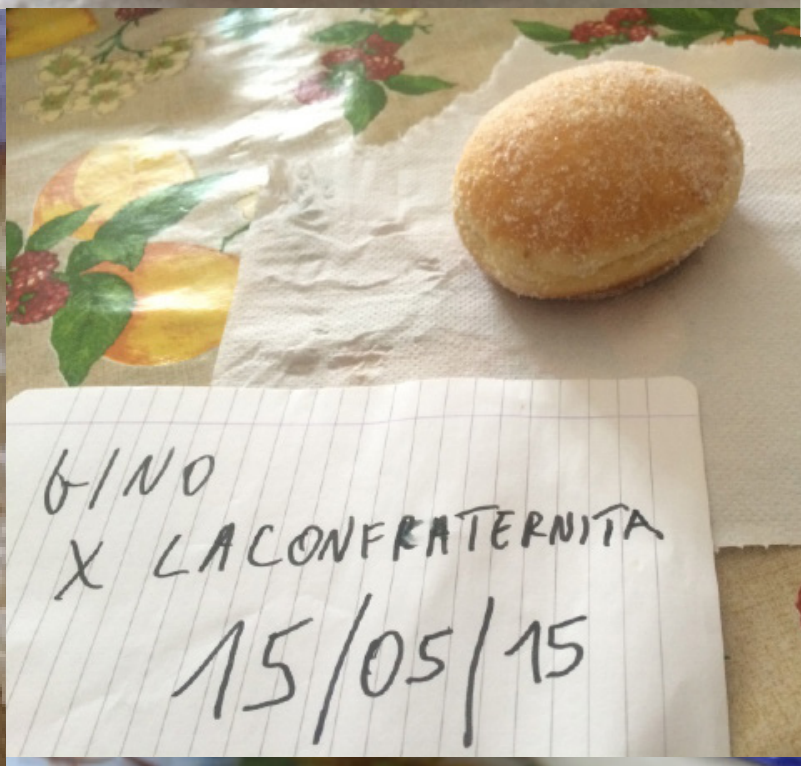
In frittura portiamo l’olio a 170-175°.

Trucchetto.
Per controllare se è cotto, immergiamo con un cucchiaio il krapfen: se risale è cotto.

A fine frittura li scoliamo velocemente e li passiamo nello zucchero semolato.
Se perdono tutto l’olio lo zucchero non aderirà più.

Prodotto finito

Krapfen al taglio



Jacopo de Silva, il cui vero nome è Habas Badile, nasce in una data imprecisata tra il 1952 e il 1954 a Hompicik, un piccolo paese di panificatori della costa turca nei pressi di Ovacik.
L'indole violenta del padre, un panettiere alcolizzato di origine portoghese, sembra aver pesantemente influenzato la tematica esistenziale del giovane Habas che, a soli diciannove anni, si arruola come pizzaiolo di guerra nei corpi mercenari in Nicaragua.
In seguito ad un'ustione con la platea troppo calda di un fornetto Olimpic mal progettato inventa la JapiMod e con stupore scopre che anche la pizze vengono migliori.
Di indole facilmente entusiasmabile, in seguito agli studi sui lievitati, si improvvisa panettiere, ma le sue pagnotte, bizzarre congerie di crosta e mollica, risultano di difficile digestione e vengono stroncate dalla critica. Deluso e amareggiato trascorre gli anni dal 1977 al 1989 come barbone alcolizzato nel Bronx sniffando anche farina tipo 00.
Nella notte tra il 22 e il 23 agosto del 1994 a seguito di una misteriosa infornata di "stiacciata", parte improvvisamente per una destinazione tuttora sconosciuta. Da quella notte, nonostante le molteplici ricerche effettuate, non è stato più possibile avere notizie di Habas Badile.

Pajoco Salvide (biografo ufficiale)

LA STIACCIATA ALL'OLIO FIORENTINA

Ricetta di Japi

Da non confondere con la schiacciata alla fiorentina che è un dolce.

PREMESSA

È inverno. Fa freddo in bicicletta con i pantaloncini corti; tra pochi minuti sarò arrivato a scuola. Le bambine hanno il grembiule bianco e il fiocco rosa, i maschi nero con il fiocco blu. Le femmine entrano dal portone di destra, noi maschietti da quello di sinistra; le classi sono separate; ma a ricreazione saremo tutti insieme e forse potrò parlare con Paola. Ci affrettiamo, prima che la campanella suoni, a comprare 50 lire di schiacciata dall'ambulante in bicicletta con il cesto davanti. L'uomo sorride e la avvolge nella carta, ma l'olio trasuda e unge le mani. Vorrei addentarla subito, ma sarà la campana delle 10,30, quella della ricreazione, che mi consentirà di farlo. Il custode passa con la fiaschetta d'inchiostro per riempire i calamai di ceramica incastonati nei banchi di legno nero, apro la scatola dei pennini: a torre, a mano, a foglia. Preparo la carta "suga" ed il quaderno, quello con i quadretti piccoli perché ormai siamo grandi: facciamo la quinta elementare.

Finalmente le 10,30.

- Ne vuoi un pezzetto?

È infarinata sotto, l'impasto sciocco contrasta in modo sublime con il sale grosso in superficie; ed è unta, molto unta. L'olio si annida nelle buchette più bianche, dove l'impasto è meno cotto. Ne strappo un pezzetto per Paola, è un po' gommosa e si allunga prima di cedere. È buona, tanto buona. Tendo la mano con il pezzetto di schiacciata.

- Ti piace?

Paola sorride, io sorrido. Mastichiamo guardandoci negli occhi.
Un giorno bacerò Paola, e farò la schiacciata per lei.

E quel giorno è arrivato, e non è stato facile (neppure ritrovare Paola perché nel frattempo era diventata un sogno). Ormai "quella" schiacciata non si trova più a Firenze. Dopo mille tentativi fallimentari, che non starò a raccontarvi, sono addivenuto a un ragionamento semplice. I vecchi fiorentini (parlo di 50 anni fa) non avevano farine forti né farine tecniche. Non facevano un impasto specifico per la schiacciata, niente alte idratazioni, non mettevano né olio né sale nell'impasto, non facevano una biga con la Manitoba ecc. ecc. Semplicemente "stiacciavano" l'impasto del pane fatto colla pasta di riporto (che essendo sciapo è indistinguibile da una biga) ci tiravano una

bicchierata d'acqua (l'ho letto da qualche parte, ma non ricordo dove, probabilmente per non farla bruciare sopra), sale grosso e in forno a temperature da pane. L'acqua nelle fossette faceva sì che rimanessero meno cotte. Ha funzionato.
I ricordi sono fatti della stessa sostanza dei sogni ed io questa schiacciata la ricordo ed ora non è più un sogno.

Faremo la "stiacciata" insieme, quella di 50 anni fa e forse, fratelli, vi farò sorridere e ricordare.

Enjoy.

LA RICETTA

Dosi per una teglia 30x40, stiamo un po' alti perché è una schiacciata, non una pizza.

Nella sequenza delle foto la schiacciata passa magicamente da tonda a quadra e viceversa, non fateci caso: in gioventù ho fatto anche il prestigiatore.

La temperatura ambiente in cucina - teatro della nostra rappresentazione - misurava circa 20 gradi.

BIGA

Partenza ora 0, è il Big Bang.

Biga con Lievito di Birra fresco (più che una biga è una pdr dato che ha la stessa idro dell'impasto finale e non c'è sale né qui né nell'impasto).

100g farina tipo 0 (niente manitoba o farina forte)
62g acqua
2g LB

Dopo 15 ore dal Big Bang sarà così:

Non fatevi impressionare se sembra un po' andata, va bene così.

Impasto (dopo 15 ore dal Big Bang)

La Biga di cui sopra
400g farina tipo 0
250g acqua

Impastate come vi pare, a mano, con l'impastatrice sciogliendo la biga nell'acqua e aggiungendo la farina; va bene anche il Bimby (credetemi), 2 minuti a "velocità spiga" e rifinite a mano.

Dopo 16 ore dal Big Bang (trascorso 1 ora dall'impasto)

Piega a tre (http://blog.giallozafferano.it/dolcesalatoconlucia/come-fare-le-pieghe-tre-agli-impasti/?doing_wp_cron=1431072681.7083320617675781250000)

Dopo 20 ore dal Big Bang (trascorso 4 ore dalla piega)

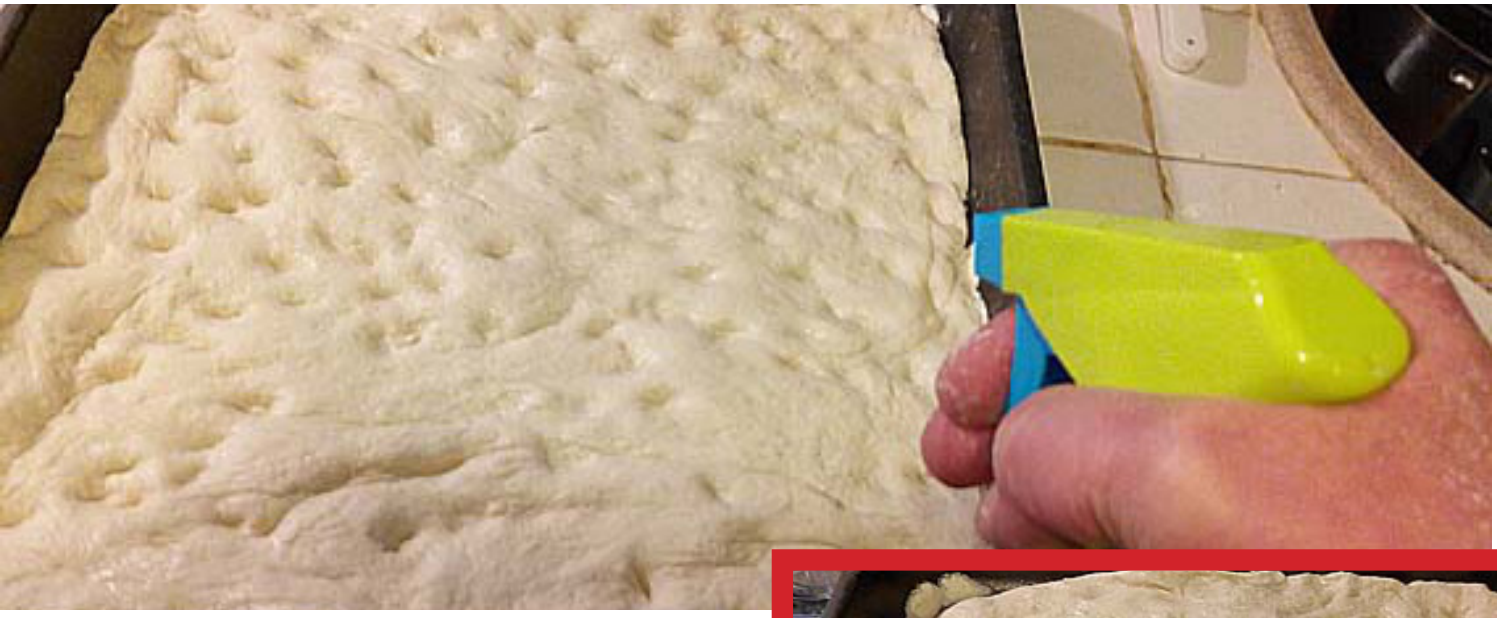
Staglio (fate le porzioni, se non c'è da porzionare rigenerate comunque)

(queste, in realtà, sono già lievitate)

Dopo 22,30 ore dal Big Bang (trascorso 2,30 ore dallo staglio)
Stesura+acqua+sale grosso (nessuna lievitazione in teglia)

Stendete, mettete in teglia infarinata; anche se optate per la pala abbondate tranquillamente con la farina, a queste temperature non brucia.

Bagnate bene riempiendo le fossette che avrete fatto con le dita.



Cospargete con il sale grosso (ma non troppo, se è tipo ghiaione esagerato martellatelo un po' con il batti-carne).

PER QUESTA RICETTA SUNMIX CONSIGLIA L'IMPASTATRICE:

SUNMINI /B

Dopodiché in forno circa 15 minuti, ma regolatevi a occhio perché i forni non sono tutti uguali.
220°C per la teglia (forno di casa)
200°C per la pala (P134H con biscotto siciliano)

Il sotto risulterà infarinato.

Una bella innaffiata di olio extravergine d'oliva e il sopra sarà così: con le fossette più bianche.

cottura in teglia

cottura alla pala

sezione in teglia

sezione alla pala

Ciao mi chiamo Emma, ma tutti sul forum mi conoscono come LA PERGAMENA, nickname da cui spunta l'immagine della mia gattona bianca Sissi, compagna delle mie nottate ad impastare.
Sono una persona semplice e molto attiva (praticamente non mi fermo mai)… mille passioni, mille cose da fare e mille altre da realizzare, ma il tempo è tiranno e mi costringe a dure rinunce.
Curo con passione il mio Lievito Naturale ormai da 4 anni e lui mi ripaga con dei risultati eccezionali.
La mia storia comincia da una piccola fessura nel muro di una vecchia stanza annerita dal fumo, dove si posò l'occhio di una bambina troppo curiosa…
Io vivo a Roma ma essendo di origini abruzzesi in vacanza si andava dalla nonna, la cara vecchia nonna che gestiva il forno del paese, una stanzetta completamente annerita dal fumo dove al centro troneggiava un imponente forno... o forse ero io talmente piccola da vederlo tale.
Quella sala surriscaldata mi affascinava, ne venivo attratta come fosse una calamita, ma non potevo entrarci, la nonna era stata chiara... Li mammucc' for'! che tradotto significava I bimbi fuori!
Rimanevo incantata dal via vai delle signore che portavano in bilico sulla testa tavoloni enormi pieni di pagnotte e ogni altro ben di Dio, m'inebriavo di quei fantastici profumi immaginando chissà quali meraviglie si realizzassero dentro quella stanza.
Poi scoprii "il buco", una piccola fenditura nella parete che affacciava in un luogo senza tempo… la smania di scrutare attraverso quel forellino segnò l'inizio della mia infinita passione.
Peccato che la nonna non sia vissuta abbastanza da potermi insegnare i suoi segreti, tuttavia non mi fermai e da lì in avanti feci della cucina, degli impasti e delle antiche tradizioni la mia passione più profonda.
Mi sono documentata, ho letto, studiato, andando di persona nei luoghi, interrogando chiunque potesse placare la mia sete di sapere.
Avrei potuto ritenermi soddisfatta delle conoscenze acquisite e della manualità che madre natura mi aveva donato, ma un giorno m'imbattei in qualcosa d'inatteso che mise a soqquadro molte delle mie certezze:
La Confraternita della Pizza.
E sì, perché io sono cosciente di essere morbosamente attratta dalla magia della panificazione, ma quando sono approdata in questo forum ho subito compreso di non essere la sola... c'era un mondo intero adatto a me ed io ne ero semplicemente tagliata fuori.
Osservando da vicino ho avvertito la stessa attrazione di quando da bambina scrutai attraverso quel buco.
Ho trovato nel forum un luogo incantato dove anche un adulto può tornare bambino, lasciando

fuori le preoccupazioni e lo stress, e dove l'amore per la condivisione è il fulcro che tiene unita così tanta gente.
Individui dapprima sconosciuti, che ami per quello che scrivono e per quello che realizzano, ma poi ti accorgi che conoscendoli di persona, dopo i primi saluti e lo scambio di timidi sguardi, accade qualcosa d'inarrestabile... scompaiono le timidezze, diminuiscono le occhiate di sottecchi e comincia un feeling profondo che accade solo quando si conosce qualcuno di veramente speciale.
Da quel giorno in poi ti accorgi che la tua famiglia s'è improvvisamente allargata e provi quel senso d'appagamento di chi sa di non essere più solo.
Spesso penso a come la vita sia fatta di bivi e a come le scelte giuste possano arricchirla, ma penso anche al contrario, a quante cose avrei perso e quante belle persone non avrebbero affollato il condominio del mio cuore.
Sono fiera di me stessa per avervi scovati e orgogliosa di voi che fate parte della mia bellissima, grande famiglia.
Questa sono io.
Grazie amici miei... grazie Confraternita!

IL CORDONE DELLA CONFRATERNITA

Ricetta di La Pergamena

Il Cordone della Confraternita ha un nome volutamente simbolico, conferito per l'occasione dal nostro Priore: un cordone che ci tiene tutti uniti!
E' il dolce nato qui con voi, per condividerlo tutti insieme…

Un dolce che racchiude molte delle tecniche che rincorriamo e affiniamo da anni, incluse quelle particolari accortezze che ci permettono la perfetta riuscita di un lievitato importante e ricco d'ingredienti, sia dolce che salato.
Ormai siamo tutti più o meno bravi a fare la pizza, per questo sarei felice se la stessa disinvoltura la riuscissimo a trasferire anche nei difficili lievitati della tradizione.

Ci sono tre aspetti importanti da prendere in considerazione...

- La scelta della farina.
- L'incordatura dell'impasto e il rapporto conflittuale con le planetarie domestiche.
- La fretta, che non va mai sottovalutata, perché è proprio lei, più di ogni altro elemento, che può compromettere la riuscita del nostro lavoro.

Dopo questa breve premessa sono lieta di presentare Il Cordone della Confraternita.
Dolce e durevole, come un buon lievitato della tradizione deve essere.

Ricco di cose buone, come ricca è la Confraternita di persone sempre pronte alla condivisione. Invitante ed invogliante, che è esattamente ciò che si prova appena si entra in questa nostra grande famiglia.

Con l'impasto in eccesso ho creato questi...

LA FARINA

La farina occorrente per un grande lievitato della tradizione deve avere una forza che va dai 290 ai 350 W. Normalmente una farina del genere assorbe fino all'80% di acqua e impasti con alto contenuto di grassi come tuorli e burro.
Con questo tipo di farina riusciremo ad assorbire tutti i liquidi occorrenti nella ricetta e l'impasto risulterà forte e tenace; inoltre il tutto lieviterà con molta calma, perché saremo riusciti a creare una maglia glutinica fitta e resistente.
Sarebbero da evitare farine con W troppo elevati, perché se anche alla vista danno dei risultati belli gonfi, quando si raffreddano diventano gommosi e perdono di fragranza.

A noi occorrono 600 gr di questa farina.

Ve ne indico alcune.

- Polselli gialla
- Fior di pizza Mulino fratelli d'Emilia
- Petra 1 con un 20% di manitoba Lo Conte o altra forte
- Pivetti professional
- Caputo rossa con un 20% di manitoba Lo Conte o altra forte
- Luna gialla molino laquone

AROMA PER PANETTONE, CROISSANT E CORNETTI

Qualche giorno prima della realizzazione di un grande lievitato, sarebbe opportuno creare l'aroma naturale in modo che abbia il tempo di macerare e sviluppare maggiormente la fragranza.
Nel caso in cui non si avesse il tempo o la voglia di realizzarlo, optare per le bucce di un limone e di un'arancia grattugiata e una bacca di vaniglia.

No assoluto a fialette e vanillina in polvere, sono prodotti artificiali e non avrebbe senso il loro utilizzo se abbiamo deciso di realizzare in casa un prodotto artigianale.

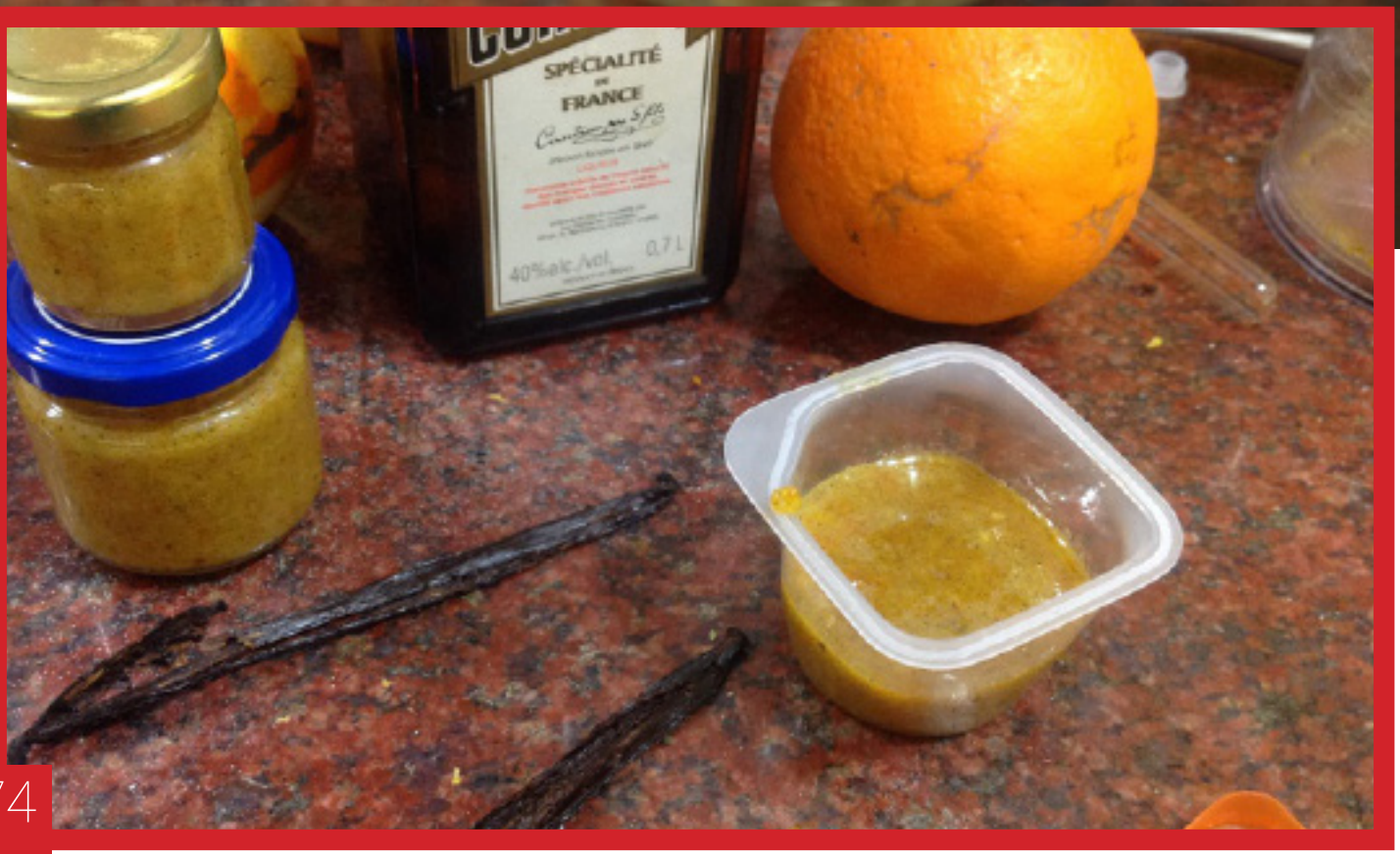
Nel caso in cui non avessimo bucce di limone né di arancia, optare allora per un buon liquore: Cointreau, liquore Amaretto, Strega, Anisetta, Rum.
Tre cucchiai di liquore uniti a farina di riso e miele, in modo da creare una pappetta per non sbilanciare troppo i liquidi.

ECCO GLI INGREDIENTI NECESSARI.

Buccia di 2 arance senza parte bianca (si può tagliare con un pelapatate).
Buccia di un limone senza parte bianca.
Un pezzetto di arancia candita.
Un pezzetto di cedro candito (se non lo avete, aggiungere un pezzo di arancia candita in più).
Una bacca di vaniglia.
Un pizzico di sale.
Un cucchiaio di zucchero.
Un cucchiaio di miele (in foto vedete sciroppo di glucosio. Potete sostituirlo con il miele che è uno zucchero invertito, composto in parte di glucosio e di fruttosio. Il miele aumenta la conservabilità del prodotto).
Inserisco tutto nel mixer e frullo molto finemente a pappetta; se dovesse servire, unisco pochissima acqua o liquore a piacere.

Io ne preparo sempre un po' di più, così da trovarla già pronta per la volta successiva, visto che si mantiene a lungo in frigo.

La inserisco nei mini vasetti, aggiungo un filo di rum o altro liquore, chiudo e metto in frigo a macerare.



IMPASTO CON LIEVITO NATURALE

Primo impasto	
Farina forte	400gr
Burro Bavarese, o Lurpak se non si trova burro di ottima qualità	100gr
Lievito madre rinfrescato almeno due volte	200gr
Zucchero	100gr
Uova (circa 2)	125gr
Latte intero	50gr
Acqua	50gr
Sale	6gr
Gran Marnier o altro liquore	1 cucchiaio
Secondo impasto	
Farina Forte	200gr
Zucchero	80gr
Latte	40gr
Sale	2gr
Acqua	40gr
Tuorli	50gr
Mix aromatico	30gr
miele	30gr
Burro Bavarese, o Lurpak se non si trova burro di ottima qualità	100gr

IMPASTO CON LIEVITO DI BIRRA

PREMESSA

Quando si realizzano degli impasti con lievito di birra e si ha la necessità di convertirli in lievito naturale, il più delle volte si trova difficoltà nel togliere o aggiungere liquidi. Niente di più sbagliato. Non sono i liquidi a dover variare, ma eventualmente i grassi (burro e uova) e gli zuccheri; il lievito naturale è già un impasto magro ed insapore e di un certo quantitativo rispetto alla ricetta con il lievito di birra e potrebbe rendere meno saporito l'impasto. In questo caso, avendo realizzato di persona la ricetta e partendo da una base di lievito naturale, possiamo lasciare così anche quella con lievito di birra. Un po' di condimento e zucchero in più non sono percepibili... l'unico ad accorgersene sarà solo il nostro punto vita!

IMPASTO CON LIEVITO DI BIRRA

Primo impasto	
Farina forte	400gr
Burro Bavarese, o Lurpak se non si trova burro di ottima qualità	100gr
Lievito di birra fresco	15gr
Zucchero	100gr
Uova (circa 2)	125gr
Latte intero	50gr
Acqua	50gr
Sale	6gr
Gran Marnier o altro liquore	1 cucchiaio

Secondo impasto	
Farina Forte	200gr
Zucchero	80gr
Latte	40gr
Sale	2gr
Acqua	40gr
Tuorli	50gr
Mix aromatico	30gr
miele	30gr
Burro Bavarese, o Lurpak se non si trova burro di ottima qualità	100gr

INGREDIENTI RIPIENO

VERSIONE ORIGINALE

- 100 gr di cioccolato bianco in tavoletta
- 80 gr di burro
- 2 cucchiai di zucchero
- 100 gr di mandorle a lamelle
- buccette di arance caramellate

ARANCE CARAMELLATE

- 5 arance, solo la buccia da tagliare con un pelapatate
- zucchero
- acqua

VERSIONE CIOCCOLATOSA

- 80 gr di burro
- 2 cucchiai di zucchero
- 100 gr di cioccolato al latte
- 100 gr di gocce di cioccolato fondente

Se piace si può aggiungere una spolverata di cocco grattugiato, oppure granella di nocciole tostate. Altrimenti solo cioccolato.

RICETTA BUCCETTE CARAMELLATE

- 5 arance non trattate
- zucchero
- acqua

Pelare con un pelapatate le bucce delle arance, poi tagliarle a julienne (vedi foto).
Metterle in un pentolino, coprirle d'acqua e portarle a bollore.
Scolarle, riempire di nuovo d'acqua e portare a bollore.
Fare la stessa cosa per una terza volta.
Scolare bene.
Pesare e rimettere nel pentolino, unendo la stessa quantità di acqua e di zucchero (quindi pari peso di tutti e tre gli ingredienti).
Portare ad ebollizione e far bollire fino a quando l'acqua non si sarà ritirata completamente.
Disporre le buccette su un vassoio ricoperto di carta da forno e far asciugare per due giorni; devono essere molto asciutte e croccanti prima di inserirle nel cordone.

VIDEO DEGLI IMPASTI

www.facebook.com/video.php?v=1426153651008683

www.facebook.com/video.php?v=1426177967672918

IMPORTANTE, PRIMA DI REALIZZARE GLI IMPASTI

PRIMO PUNTO IMPORTANTE.

INCORDATURA DELL'IMPASTO

Prima di passare alla descrizione degli impasti, vorrei far capire l'importanza dell'incordatura in un prodotto lievitato.
Incordare significa far diventare l'impasto liscio ed elastico senza l'aspetto a buccia d'arancia.
Per impastare sarebbe indicato l'uso di impastatrici a braccia tuffanti o a spirale, tuttavia in casa si dispone spesso di semplici planetarie che non sono il massimo per impasti molto idratati e ricchi di grassi.
Il loro difetto principale è surriscaldare troppo la massa, proprio perché il gancio non riesce a pescare e ribaltare adeguatamente l'impasto, che non deve assolutamente superare i 26 gradi altrimenti il glutine si rovina.
Ma con un po' di accortezze e attenzioni e soprattutto senza fretta, riusciremo ugualmente a ottenere l'incordatura che ci occorre.
Il movimento meccanico favorisce la formazione di un reticolato che si salda e forma la maglia glutinica: solo se riusciremo a creare saldamente questo reticolato, l'impasto in lievitazione e poi in cottura si gonfierà e crescerà verso l'alto.
L'impasto per il pane e per la pizza si possono lavorare tranquillamente a mano; al contrario, per i lievitati ricchi di burro e molto idratati come i dolci della tradizione impastare sarà più difficile, tuttavia le brioche e anche questo cordone con un po' d'impegno riusciremo ad eseguirlo.
Panettoni e pandori assolutamente no! Perché l'impasto più è grasso e condito, più sarà faticoso e quasi impossibile farlo a mano.
Il problema è che le impastatrici domestiche - per arrivare al punto finale di impastamento con perfetta formazione del glutine - rischiano di far surriscaldare l'impasto, quindi poiché ci vuole più tempo sarà opportuno scegliere una farina che resista a un periodo di impastamento più lungo (ci sono farine che arrivano a durare 40 minuti prima che il glutine si spezzi, mentre in altre, già dopo 10 minuti il glutine si lascia andare. E a quel punto non sarà più possibile recuperare l'impasto).
Ecco perché non bisogna avere fretta. Se toccando l'impasto lo avvertite tiepido, oppure misurandolo la sonda segna un valore vicino ai 25 gradi, allora sarà meglio fare una sosta in congelatore avvolgendolo con pellicola per un quarto d'ora circa e poi riprendere con l'immissione degli ingredienti.

SECONDO PUNTO IMPORTANTE.

Mai introdurre grassi nell'impasto prima che la maglia glutinica si sia formata (per accorgervene ungetevi le mani e prendete un lembo di impasto: se è elastico e si tende vuol dire che si sta formando).
Questo passaggio e' molto importante, perché se prima di formare il reticolato lo inizio ad ungere, quest'ultimo scivolerà non riuscendo più a formare la maglia glutinica.
Quindi prima formiamo il reticolato, la struttura, lo scheletro dell'impasto e dopo andiamo a ingrassarlo.
Ecco perché nelle frolle mettiamo il burro all'inizio; in questo caso abbiamo bisogno di friabilità e di non formazione della maglia glutinica.

TERZO PUNTO IMPORTANTE.

Spesso capita che malgrado tutti facciano una stessa ricetta, alcuni riescono a ottenere un impasto ben incordato e altri no.
Ciò avviene perché non tutte le farine hanno lo stesso grado di assorbimento dei liquidi.
Per ovviare a questo aspetto, basta inserire per ultimo il liquido meno importante nella ricetta, ad esempio acqua o latte.
Viene aggiunto lentamente in modo da verificare pian piano la consistenza dell'impasto o se non occorre non viene messo, così non rischiamo di idratare troppo le proteine con il rischio di una cattiva formazione glutinica.
Come si fa a capire quando basta inserire i liquidi?
Provare provare provare, memorizzare le consistenze giuste fino a quando diventerà automatico capire il momento giusto di fermarsi.

Aggiungo un'ultima cosa.
Lo stress dei tempi di lievitazione...
E' l'impasto che deve seguire le nostre indicazioni! Possiamo prenderci tutte le soste e gli step che vogliamo, basta operare nel modo corretto. Nel caso in cui dovessi fare dei maritozzi ad esempio...

1. Se li dovessi fare subito, farei la puntata, le forme, la lievitazione e la cottura.
2. Nel caso non dovessi farle subito ma il giorno dopo, metto in freezer l'impasto per un'ora a raffreddare fino al cuore, poi in frigo fino al giorno dopo. Fuori dal frigo, un'ora a stemperare, poi le forme e infine faccio partire la lievitazione.
3. Non voglio farli subito ma formarli. Ebbene puntata, formatura, frigo, l'indomani fuori dal frigo, lievitazione e cottura.

Ma si può fare tranquillamente una pausa anche di 2 giorni...

PRIMO IMPASTO

Mettere la ciotola in frigo almeno un'ora prima.
Dopo aver pesato tutti gli ingredienti, azionate la planetaria e unite la foglia se pensate che con il gancio inizialmente è più difficile.
Inserire all'interno dell'impastatrice la farina e cominciare a far girare, poi aggiungere il lievito naturale (o lievito di birra), lo zucchero, il latte e le uova a filo un pochino alla volta.
Unire il liquore e poi controllare la consistenza dell'impasto; se tutto va bene e comincia a prendere corpo, iniziare a mettete un filino di acqua e aspettare che venga incorporata prima di aggiungerne altra.
Se siete stati diligenti e avete letto i tre punti importanti precedenti, ora sapete che l'impasto non deve surriscaldarsi, che deve incordare e che non è detto che l'acqua serva tutta. Ora unire il sale.
Non abbiate fretta, meglio fermarsi, riporre l'impasto in frigo coperto e intanto pulire la cucina dalla baraonda che abbiamo creato.
Il riposo non può che far bene all'impasto e inoltre facilita il raffreddamento della massa.
Riprendere l'impasto, mettere il gancio e continuare a impastare.
Io a questo punto la palla formata la metto sul tavolo e aziono le "mie" braccia tuffanti (come potete vedere nel video), ungendo leggermente il tavolo con un po' di burro.
Avvolgo di nuovo con velina e ripongo in frigo almeno per mezz'ora prima dell'aggiunta del burro.
Riprendere l'impasto e azionare di nuovo l'impastatrice, controllare se si e' formata la maglia glutinica tirando un lembo dell'impasto e solo allora si comincerà ad immettere piccoli pezzetti di burro ammorbidito.
Non unire altro burro se il precedente non si è assorbito.
Tenere sempre sotto controllo la temperatura dell'impasto, altrimenti fare altri step a mano e

in frigo fino a portarlo a perfetta incordatura.
Eseguire la pirlatura, puntata di 1o minuti, altra pirlatura e poi mettere l'impasto in un contenitore unto di burro a lievitare.

TEMPI

Con il LdB è più facile, l'impasto deve triplicare e i tempi sono brevi.
Con il LN possiamo fare sonni tranquilli, ad una temperatura di 26 - 27 gradi ci mette all'incirca 12 ore (il mio a TA ci ha messo 20 ore). Infatti se la nostra cucina fosse ad una temperatura di 20 gradi, occorrerebbero circa 16 ore.
Comunque non iniziate il secondo impasto se questo primo non sarà triplicato.

Buon lavoro!

SECONDO IMPASTO

Importante! Non iniziare il secondo impasto se il primo non è quasi triplicato.

Questo è il mio:

Pesare tutti gli ingredienti del secondo impasto.

Mettere almeno un'ora prima la ciotola dell'impastatrice in frigo, così sarà ben fredda.
Unire la farina al primo impasto e girare; unire il mix aromatico e il sale, amalgamare bene il tutto facendo tanti step e ribaltando l'impasto.
Non sottovalutate questa operazione… è importantissima!
Quando l'impasto è ben amalgamato, aggiungere le uova battute a filo poco alla volta, poi unire lo zucchero e continuare a lavorare.
Attenzione sempre a non riscaldare l'impasto, fare step in frigo per far riposare e raffreddare la massa.
Inserire il latte un goccino alla volta e il miele.
Quando l'impasto ha preso corpo, unire a filo l'acqua se serve; se non serve non metterla, poiché non tutte le farine assorbono allo stesso modo e l'acqua se non si mette non intacca il sapore dell'impasto.
Una volta incordato far riposare in frigo per almeno mezz'ora - per raffreddare la massa - poi iniziare a incorporare lentamente il burro morbido; non aggiungere ulteriore burro se il precedente non è ben amalgamato.
Sempre attenti a non surriscaldare l'impasto, se succede pit-stop in frigo!
Con tutte le accortezze che vi ho spiegato nella sezione "importante prima di impastare", dovrete riuscire ad avere la stessa incordatura del primo impasto.

Perlare l’impasto, far puntare 10 minuti, perlare di nuovo, alla fine deve avere questa consistenza…

Mettere in un contenitore a lievitare per 12 ore a 26/27 gradi.
Se messo a TA in questo periodo (gennaio) con una cucina sui 20 gradi, ci possono volere anche 6/ 8 ore in più.

STESURA E RIEMPIMENTO DEL CORDONE

Prima l'impasto era così:

Una volta triplicato il suo volume è diventato così:

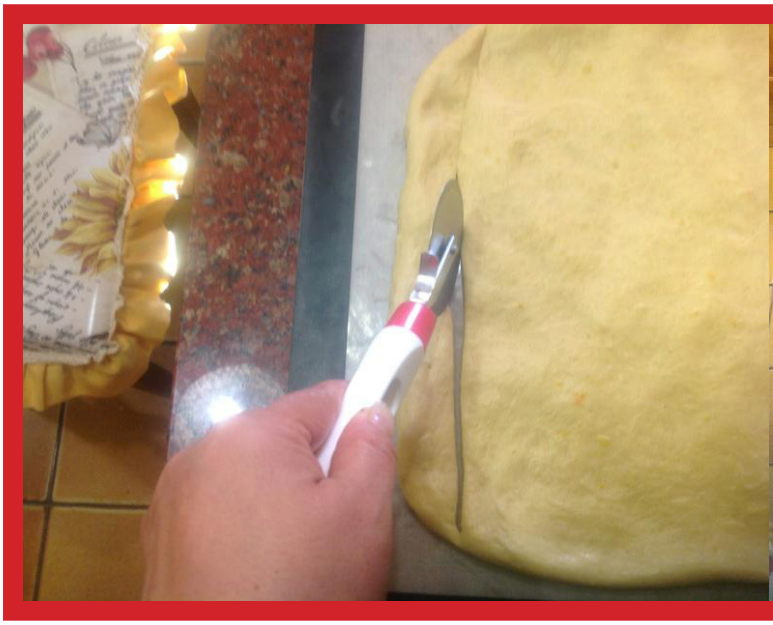
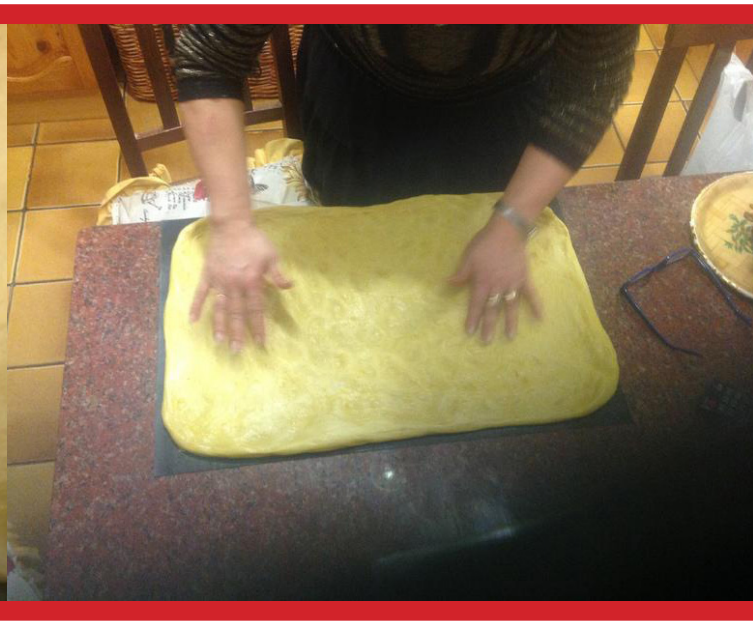
Ora potete stenderlo, mettendo un foglio di carta forno sul tavolo inumidito (così il foglio rimarrà ben fisso), oppure direttamente sul tavolo unto di burro.

ATTENZIONE: Con questa ricetta si ottengono due cordoni.
Per la farcitura vi conviene farlo unico, poi una volta arrotolato si taglia a metà e si effettua l'intreccio uno per volta.

Se si opta per due gusti, si divide a metà l'impasto prima di stenderlo, quindi senza maltrattare troppo la lievitazione si allargano e farciscono separati. Il video proposto riguarda la stesura (udirete una piccola disturbatrice in sottofondo… ma sono abituata, praticamente partecipano quasi sempre ai miei impasti).

www.facebook.com/video.php?v=1426683820955666

Una volta spianato per bene l'impasto, tagliare delle piccole striscioline laterali che ci serviranno per il nodo del cordone e metterli da parte coperti per non farli seccare.

Prima di stendere, bisognerà avere già pronti gli ingredienti per il ripieno:
Mescolare bene il burro con lo zucchero con un cucchiaio fino a formare una crema.

Tostare in un pentolino a fuoco basso le mandorle.

Tritare il cioccolato bianco.
Spalmare sulla superficie il burro in crema aiutandovi con le mani.

Unire il cioccolato bianco e le scorzette.

Iniziare delicatamente ad arrotolare!
Se siete stati bravi e avete incordato bene l'impasto, la pasta farà tutto quello che vorrete!

Dopo averlo arrotolato, sollevare i lembi della carta e trasferirlo in una teglia o vassoio facendolo riposare per mezz'ora. Un'ora in frigo in modo che si compatti e vi risulti più facile l'intreccio del cordone. Questo passaggio non servirebbe, ma per chi intreccia per la prima volta è consigliabile (è un po' come entrare in acqua col salvagente).

FORMATURA

Dopo aver riposato in frigo, il rotolo risulterà più lavorabile.
Tagliatelo a metà, perché con questa dose escono due cordoni.

Ecco le sequenze di ciò che dovrete fare.

Posizionare il rotolo dalla parte della chiusura, in modo da tagliare con un coltello affilato lungo quella linea.

A questo punto accavallare un lembo sull'altro in modo da attorcigliare le due parti.

Intrecciatura del cordone al cioccolato...

Ora sollevare direttamente con la carta e posizionare nella teglia che andrà successivamente in cottura. Coprire con pellicola trasparente e aspettare che la massa raddoppi.

COTTURA E LUCIDATURA FINALE

Il cordone, una volta raddoppiato, passerà da così:

A così:

A questo punto per non deformare la struttura, io metto un po' di latte e di albume d'uovo (poco) in un comune spruzzino. Se non ne avete uno a portata di mano, spennellate delicatamente.

Spruzzare il cordone dopo aver ben mescolato la soluzione di latte e uova e spolverare con poco zucchero di canna.
Infornare a 180 gradi in modalità statica o ventilata.
Dopo circa 10 minuti, se la superficie comincia a colorare, scendere a 170 gradi (tenere sempre il cordone sotto controllo, perché il ventilato dovrebbe fare prima).
Cuocere per 45 minuti circa: il cordone deve risultare molto dorato e croccante.
Nel caso la parte superiore dovesse eccedere in colorazione, coprire dopo 20 minuti con carta di alluminio.

Vi ricordo che sono indicazioni di massima perché ognuno conosce il proprio forno. Per cui guardate il mio prodotto finito e cercate di riprodurlo secondo le capacità del vostro forno.
Gli ultimi 5 minuti di cottura procedete con lo sportello del forno aperto.
Nel frattempo preparare la lucidatura.

In un pentolino mescolare dell'acqua con un cucchiaio di sciroppo di glucosio o due di polvere di glucosio fino a formare una crema.
Aggiungere un cucchiaio di zucchero e due o tre cucchiai d'acqua, infine mescolare sul fuoco fino a che non diventi tutto chiaro e lucido.

Dopo un minuto spennellare uniformemente il dolce.
Se non avete lo sciroppo di glucosio fatene una copia in casa.

PREPARAZIONE SCIROPPO DI GLUCOSIO

E’ il tipico prodotto immancabile per chi ama addentrarsi nel mondo dell’alta pasticceria. Si acquista normalmente in qualsiasi supermercato ben fornito ed è utile averlo per molte ricette, panettone compreso. Dentro al gelato invece lo si utilizza per ritardare la cristallizzazione e renderlo più morbido.
E’ lo zucchero più presente in natura, si trova ovunque ed è estratto dall’amido di mais. Costa poco e dura tantissimo.

Procediamo.

- 300 gr di zucchero
- 150 ml di acqua
- 1 cucchiaio di succo di limone oppure un pizzico di cremor tartaro

Mettere tutto in un pentolino e mescolare bene, ponendo sul fuoco a fiamma molto bassa. Attendere l’ebollizione, fare in modo che il liquido si addensi leggermente, poi mettere a raffreddare in un vasetto e chiuderlo.
Diventerà denso come miele di acacia. Riponetelo da parte che prima o poi vi tornerà utile!

E’ tutto ragazzi!

Buona realizzazione…

polselli®
IL MOLINO POLSELLI CONSIGLIA:
FARINA CROISSANT

Ciao a tutti i confratelli!

Dopo le incredibili realizzazioni pasquali (colomba, casatiello, pastiera) mi toccherà farvi ritornare sulla Terra, ma proveremo a fare del nostro meglio!

Anzitutto ringrazio molto Notturno Italiano per avermi concesso questa bella finestra di ospitalità.

Coloro che hanno partecipato alle Convention mi conoscono quasi tutti, per gli altri mi presento: sono Alberto, anche se molti m'identificano con il nickname di Lievitopadre.

Sono ormai circa tre anni che sono iscritto alla Confraternita, decisi di farlo in esito a lunghe peregrinazioni sul web dopo aver seguito il corso Bonci sulla tecnica no-knead; da lì ha preso piede una fantastica avventura che mi ha visto conoscere tante persone pazze come me per la pizza e gli impasti, molte delle quali posso oggi chiamare amici.

Ma questi anni sono stati anche e soprattutto un percorso di crescita straordinaria: grazie alla possibilità di confrontarci tra di noi e di avere l'opportunità d'imparare da veri e propri "mostri sacri" dell'arte bianca (Maurizio Capodicasa, Salvatore di Matteo, Antonino Esposito, in rigoroso ordine alfabetico) e della cucina (in primis lo chef Sergio Maria Teutonico, ma anche Cristina Lunardini, seconda in ordine di apparizione), oggi molti di noi hanno raggiunti livelli di assoluta eccellenza, tanto da poter pensare (e in alcuni casi riuscire) a trasformare questa passione in un lavoro.

Di questo e molto altro ringrazio tutti i confratelli, ma soprattutto Notturno Italiano - il nostro Priore - motore tutt'altro che immobile della Confraternita.

LA TIELLA CAETANA

Ricetta di Lievito Padre

Premetto di essere un amante delle ricette nascoste della tradizione regionale, una sorta di Indiana Jones delle focacce italiane, vere gemme nascoste in giro per l'Italia: dalla focaccia di Recco a quella genovese, da quella barese allo sfincione palermitano, dai vari crostoli di Urbania e dintorni, piadine, piade sfogliate marchigiane e dell'Emilia Romagna, alle torte al testo umbre, alle ciacce toscane, allo gnocco fritto modenese, e chi più ne ha più ne metta.

E sono molto contento che la Confraternita stia dando spazio alla scoperta e all'approfondimento di questi piccoli tesori nascosti.
Tra queste delizie, una delle prime che ho conosciuto, circa 25 anni fa, e tra le mie preferite, c'è la tiella di Gaeta, o tiella Caetana, che come spesso accade, prende il nome dal recipiente in cui si cuoce (tiella, ossia teglia, dal latino "tegula").

Gaeta - crocevia tra Lazio e Campania, tra Papato e Borboni - è uno snodo importante per la nostra amata pizza. Si pensi solo che la stessa parola "pizza" appare per la prima volta in un documento notarile conservato nell'archivio della cattedrale di Gaeta e redatto nel mese di maggio del 997 dopo Cristo.

L'atto (fonte Wikipedia) aveva per oggetto la locazione di un mulino presso il fiume Garigliano e del terreno annesso di proprietà del vescovato, fatta da Bernardo figlio del duca Marino II e vescovo designato, ma non ancora consacrato, della città di Gaeta. La locazione aveva effetto giuridico a condizione che "ogni anno nel giorno di Natale del Signore, voi e i vostri eredi dovrete corrispondere sia a noi che ai nostri successori, a titolo di pigione per il soprascritto episcopio e senza alcuna recriminazione, dodici pizze, una spalla di maiale e un rognone, e similmente dodici pizze e un paio di polli nel giorno della Santa Pasqua di Resurrezione".

L'atto notarile originale è stato redatto in latino, pur tuttavia il testo originale recita "duodecim pizze" ed è la prima volta in cui il termine compare in italiano "volgare".

Tornando alla nostra tiella, mi piace sempre leggere o ascoltare di come le ricette tradizionali nascano e si sedimentino nella cultura popolare.
Volevo quindi parlare un momento della storia della tiella.

Un po' di Storia (dal blog Giallozafferano).
Si narra che Ferdinando IV di Borbone (1751 - 1825) ne fosse un grande estimatore, anzi secondo alcuni ne fu proprio l'inventore.
Il sovrano nei suoi soggiorni a Gaeta preferiva confondersi con gli abitanti del borgo marinaro e contadino. Fu in questi luoghi che il giovane re, sotto mentite spoglie, girovagando, vide una massaia che preparava l'impasto per il pane: stimolato dalla fame (...o dalla bella donna) chiese alla popolana di poterla aiutare. La signora acconsentì e il re le chiese di stendere la pasta sottile e di metterla in una teglia di rame, le fece aggiungere della scarola che la massaia aveva pronta in una in una zuppiera sul tavolo, olio ed olive di Gaeta, le fece stendere un altro disco di pasta per chiudere il tutto e la fece infornare. Il re in quell'ambiente reso tiepido per il calore del forno trascorse un bel momento in compagnia della bella popolana, aspettando la cottura della

pietanza da lui inventata: la Tiella.
La Tiella così elaborata si arricchì anche con ripieni di pesce e venne considerata dal re “primo, secondo e terzo”.
Anche l’aristocrazia cominciò ad apprezzarla, in particolare quella con i calamaretti, pregiatissima, mentre i ripieni di sarde, alici, polpo, scarola e baccalà, cipolla, erano e sono le più diffuse nel borgo marinaro e contadino che ancora ne custodisce il segreto.

La ricetta della Tiella ha ricevuto nel 2005 la “Denominazione Comunale d’Origine”, attribuitale dal Comune di Gaeta.

La tiella può essere farcita con molte cose, i contadini ne realizzano ricette più marcatamente vegetariane (scarole, cipolla), i gaetani del porto più “marinare” (polpo, calamari, sarde), ma ciò che accomuna tutte le ricette è l’utilizzo delle olive di Gaeta.
L’oliva di Gaeta, di varietà itrana, è tipica nel suo colore tendente al violaceo e nel suo caratteristico sapore amarognolo; per me regge alla grande il confronto con le più famose olive “taggiasche”.
Inoltre, la tiella deve contenere molto olio EVO: della tiella infatti si dice che, quando la si mangia, l’olio dovrebbe “scorrere sino ai gomiti”.

Ma iniziamo a parlare concretamente della ricetta.

Non sono gaetano, quindi non ho una ricetta di famiglia conservata in modo geloso, la mia conoscenza della tiella nasce dalla scoperta della sua bontà per le viuzze di Gaeta, nelle mille rosticcerie che la preparano; facendo una ricerca, mi sono imbattuto sul web in decine di ricette, molte delle quali prevedono la presenza di lievito di birra in quantità industriali, un cubetto per 500 grammi di farina, cosa che a me ha fatto inorridire: dopo anni e anni di diluizioni “omeopatiche” di LDB, non lo posso accettare!

E poi, se è vero che questa è una ricetta antichissima, allora sicuramente la tiella si faceva con il lievito naturale, e così io ho fatto. Ma per chi non ce l’ha vi posto anche la variante con il LDB.
Ho quindi cominciato con il classico rinfresco del LNS (che non sto qui a spiegare, poiché penso che la tecnica la conosciamo tutti). Alcune ricette prevedono la presenza di ingredienti come uova, latte e patata, che tendono ad ammorbidire la pasta, ma io non li ho usati, ho messo solo dell’olio per rendere più morbido l’impasto, ho cercato una selezione di farine di qualità (ho messo un mix di farina forte, farina tipo 1 e semola rimacinata di grano duro, che non è propriamente laziale ma conferisce friabilità all’impasto) e per renderlo più digeribile gli ho fatto fare una lunga maturazione; sicuramente non è la ricetta più tradizionale, ma è una piccola concessione “salutista” alla modernità. La tiella va stesa con il mattarello, mi sono sforzato per riuscirci perché mi ci sento quasi male, ma bisogna pensare con grande convinzione che la tiella è una focaccia, non una pizza! Per la tiella secondo me non va utilizzata una idratazione eccessiva, va anche considerato che il ripieno è tendenzialmente umido, quindi non conviene salire molto oltre il 50%.
Proporrò due ricette, una col polpo e una con le scarole ripassate, per avere anche una variante vegetariana (io ci metto qualche filetto di alici, ma ovviamente è facoltativo, chi non mangia pesce lo può sostituire con del gomasio o della salsa teriaki, ad esempio, o anche niente)

ACCESSORI

- Una teglia da 34 cm
- Mattarello
- Rotella trinciapizza
- Padella antiaderente per cuocere il pomodoro
- Pentola per cuocere il polpo
- Un coltello da cucina
- Denocciolatore per le olive
- Impastatrice (facoltativa)
- Ciotola con coperchio per far lievitare l'impasto
- Cassette per la lievitazione (facoltative)
- Pennello per l'olio

TEMPISTICA

Per mangiare la tiella al pranzo della domenica, consiglio di partire già dal venerdì con la cottura del polpo (che dovrà rimanere in pentola tutta la notte a raffreddare lentamente; a proposito, se qualcuno volesse utilizzare l'acqua del polpo, può condirci un risotto o una pasta… è saporitissima!), poi il sabato si finirà di preparare il ripieno e si preparerà l'impasto, che riposerà in frigo nella notte tra il sabato e la domenica.
Ecco la tempistica:

Venerdì

Fare la spesa, cuocere il polpo, rinfrescare il lievito madre

Sabato mattina

Preparare l'impasto, predisporre i ripieni

Domenica mattina

Stagliare

Domenica a pranzo

Farcire le tielle e cuocere

INGREDIENTI

Per una teglia da 34cm	
Farina tipo 1 bio (io ho usato la Petra 3 del Molino Quaglia)	**200gr**
Farina di forza (io ho usato la farina per panettone del Molino della Giovanna)	**200gr**
Semola rimacinata di grano duro (che darà un po' di friabilità all'impasto)	**200gr**
Acqua	**300gr**
lievito madre rinfrescato o 6 grammi di LDB (nel caso si usi il LNS va detratto il peso corrispondente di acqua e farina, quindi rispettivamente 40 e 20 grammi, per cui l'acqua totale sarà 280 gr e 160 gr di farina di forza, o di quella che usate per rinfrescare)	**60gr**
Olio extravergine di Oliva	**3 cucchiai**
Sale	**12gr**

PER IL RIPIENO AL POLPO

- 1,5 kg di polpo
- 20 pomodorini
- 30 olive di Gaeta denocciolate
- olio extra vergine di oliva
- prezzemolo
- aglio
- pepe
- sale

PER IL RIPIENO ALLA SCAROLA

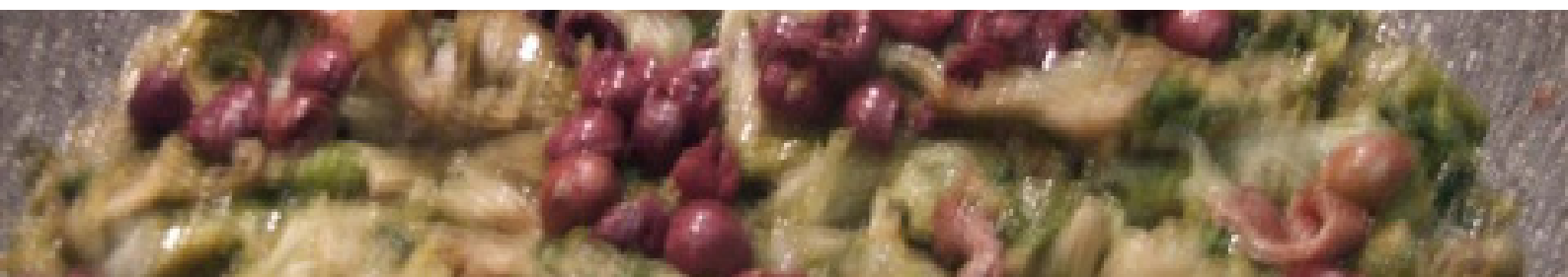
- Due cespi di scarola
- 30 olive di Gaeta denocciolate
- 5 filetti di alici in olio di oliva (alternativa vegana: venti uvette sultanine e mezza bustina di pinoli)
- olio extra vergine di oliva
- aglio
- peperoncino
- sale

PROCEDIMENTO

Ripieno (mi sono ispirato al blog I sapori del mediterraneo).
Il ripieno per la tiella va preparato il giorno prima, per dar modo agli ingredienti di amalgamarsi esaltando i sapori.
Per prima cosa ho lavato il polpo, poi l'ho messo un paio d'ore in freezer per far rompere ben bene le fibre (vabbè, io ho usato l'abbattitore, ma è uguale…), quindi l'ho messo, semicongelato, in acqua bollente e l'ho fatto cuocere a fuoco dolce per circa un'ora.
L'ho lasciato raffreddare per tutta la notte, la mattina l'ho spellato (con facilità, ma grossolanamente) e quindi l'ho tagliato in piccole parti.

Al polpo pulito e tagliato a pezzi ho aggiunto i pomodorini freschi passati in padella con olio EVO, aglio e poco sale per pochi minuti a fuoco vivissimo.
Ho aggiunto poi le olive di Gaeta che precedentemente ho denocciolato, poco pepe, prezzemolo tritato finemente e dell'olio extra vergine a crudo.
Ho amalgamato tutti gli ingredienti e ho lasciato riposare tutta la notte in frigo, fino al momento del ripieno.

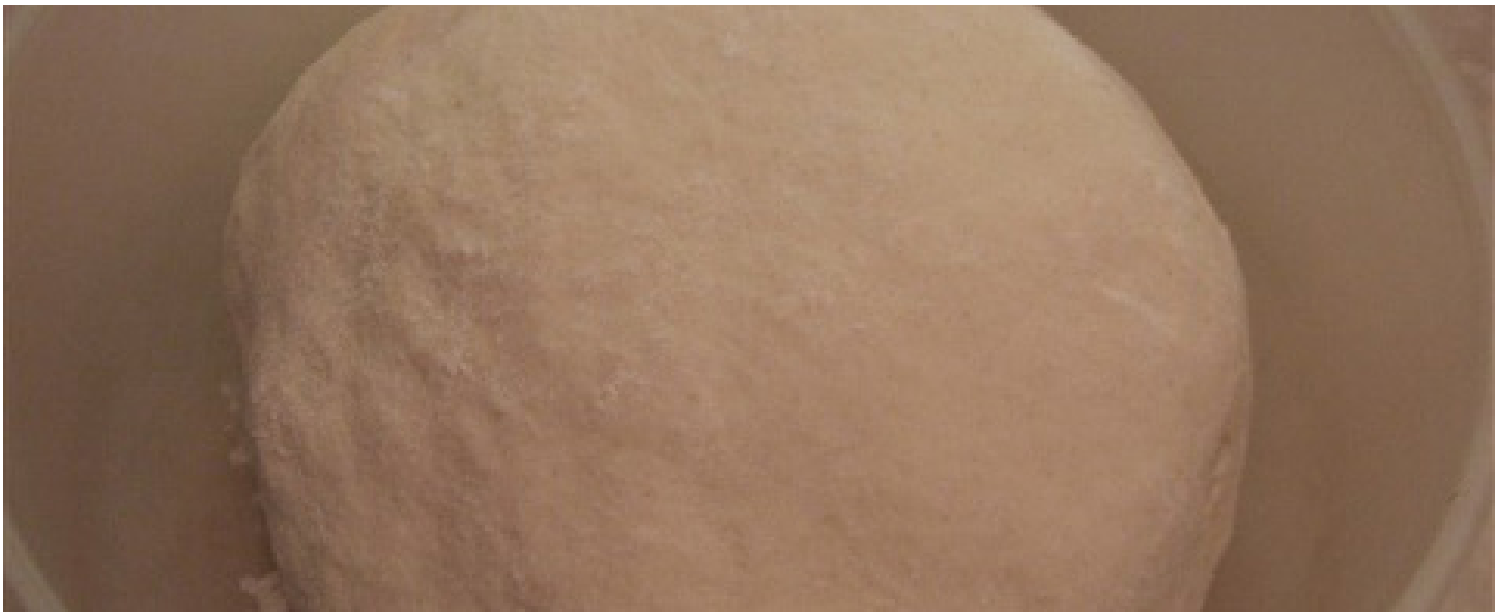
Per le scarole, le ho mondate, lessate in acqua bollente, scolate e fatte freddare, poi le ho tagliuzzate grossolanamente e ripassate in padella con aglio, olio abbondante, peperoncino, filetti di alici sminuzzati (che andranno sciolti nell'olio a fuoco dolce come primo ingrediente) e olive di Gaeta che precedentemente ho denocciolato.
La scarola si può preparare tranquillamente il sabato o anche la domenica mattina, non richiede molto tempo.
Come ho detto, in alternativa alle alici si possono aggiungere uvette e pinoli, che danno un bel saporino agrodolce nel contrasto con le olive, che non dovranno mai mancare!



LA PASTA

Dopo aver rinfrescato il lievito madre, ho setacciato un paio di volte le farine per mescolarle bene.
Nell'impastatrice con la foglia, ho messo l'acqua tiepida con il lievito madre e poca farina e ho iniziato ad andare a bassa velocità.
Altrimenti si può fare un impasto a mano partendo dalla classica fontana oppure da una ciotola capiente per non sporcare.
Se si usa il LDB, si può sciogliere in poca acqua e zucchero e aggiungerlo all'acqua e farina.
Poi ho cominciato ad aggiungere la farina secondo il classico impasto da pizza, passando al gancio a metà impasto.
Prima di chiudere l'impasto ho aggiunto sale e olio.
Da molte parti ho visto che mettono praticamente tutto assieme, ma io preferisco seguire la solita modalità.
Una volta formato l'impasto faccio un fermo pasta di 5 minuti, poi riprendo. Dopo aver chiuso l'impasto faccio un paio di serie di pieghe molto leggere, poi metto tutto in una ciotola coperta con pellicola e metto in frigo per 24 ore.

Ecco l'impasto prima di metterlo in frigo.

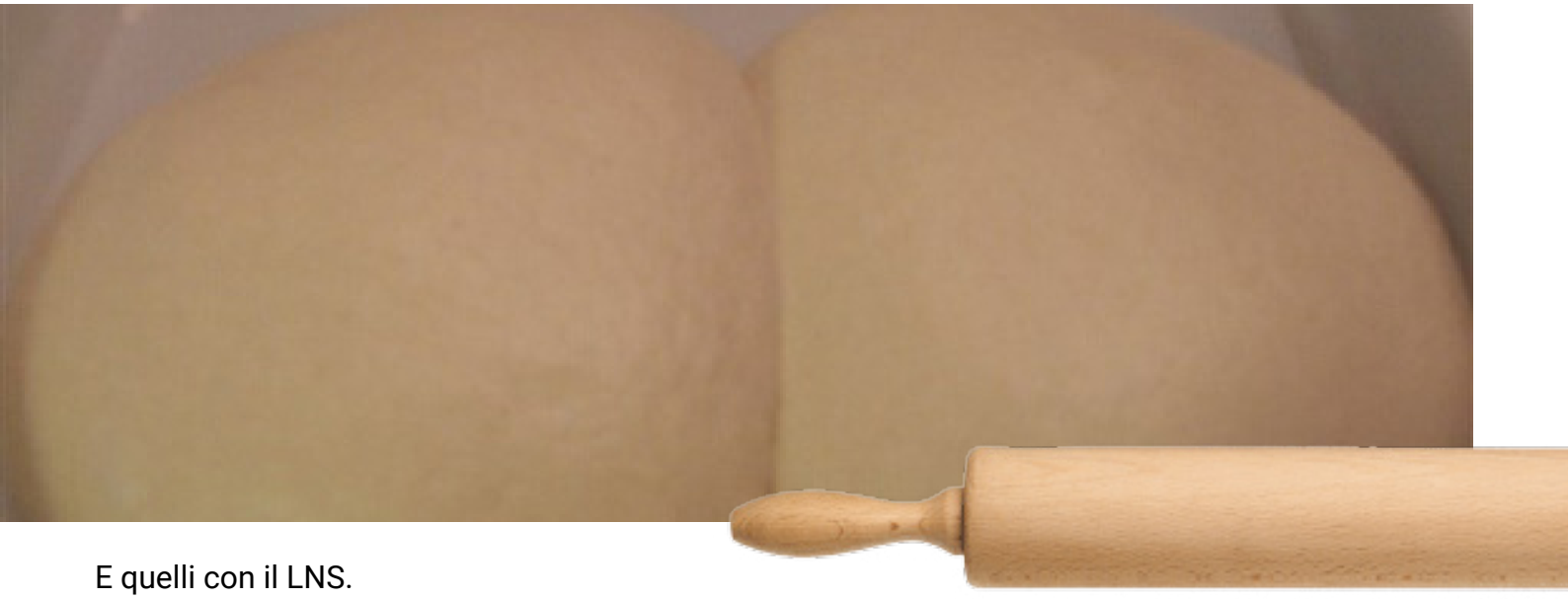


Trascorso il tempo, tiro fuori l'impasto, staglio e lo lascio crescere fino al raddoppio.
In alternativa, si può usare una farina più debole (eliminando la dose di farina forte e mettendo tutta tipo 1 ad esempio) e saltare il frigo.

Nel nostro caso avevo un impasto di poco più di 900 grammi che ho diviso in due metà: quella da stendere sotto un po' più pesante di quella da stendere sopra.

Nella foto vedete quattro panielli, quelli davanti fatti con il lievito madre, quelli dietro con il LDB.

Ecco i due panielli con il LDB dopo il raddoppio.



E quelli con il LNS.

A questo punto ho cominciato a stendere, prima con le mani...

E poi col mattarello.

Ottenuto uno strato sottile (circa ½ cm) e omogeneo, di misura poco più larga del diametro della teglia, ho disposto la pasta nella teglia rotonda, o “tiella” che ho unto sul fondo con olio EVO (la tiella originale è in alluminio e misura 28 cm di diametro, la mia è da 34; per l’originale l’impasto deve essere poco più di 600 grammi).

Poi ho riempito la tiella con polpo e oliva...

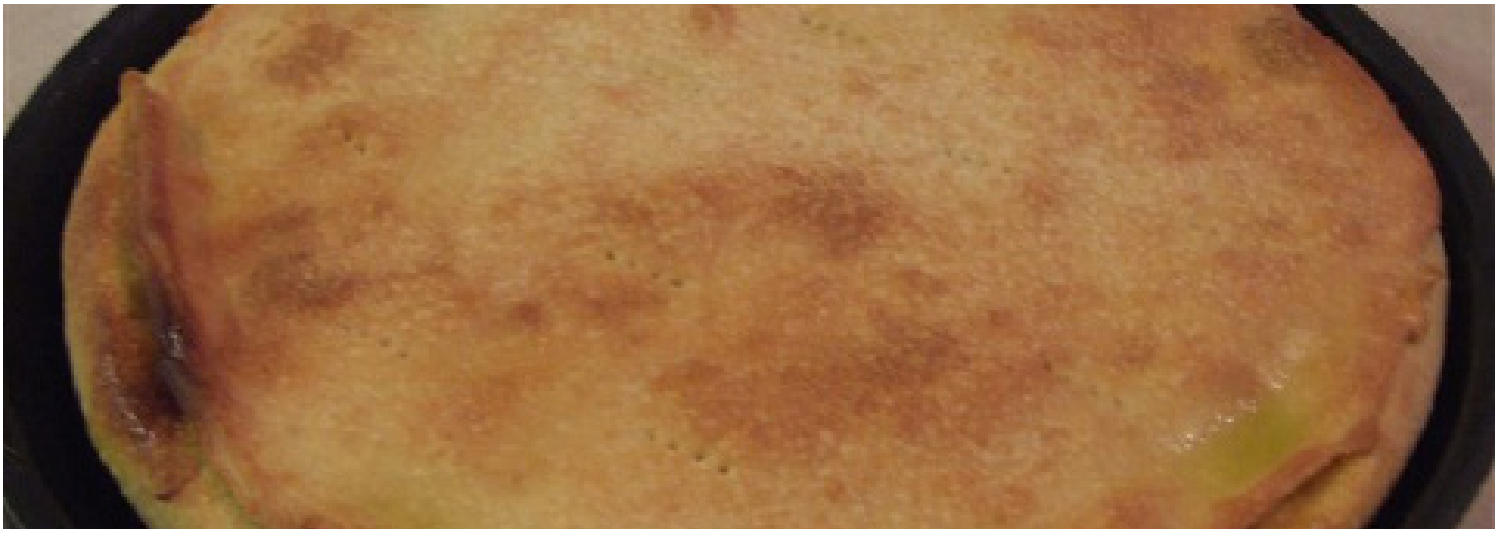
L’ho ricoperta con l’altra pasta...

Ho tagliato col trinciapizza l’eccesso...

Sigillato i bordi e unto la superficie per con l’olio extra vergine di oliva…

Punzecchiandola con la forchetta per consentire all’aria calda che si forma in cottura di uscire.

Infine ho infornato la tiella per 30-35 minuti a 200° o almeno fino a quando la superficie non risulti dorata (io ho impostato il forno ventilato sopra e sotto per metà cottura e solo sotto per l'altra metà).
Appena tolta la tiella dal forno, ho versato nuovamente un po' d'olio sopra e ho spennellato.



Nel frattempo, ho preparato la variante con il LDB, utilizzando però le scarole. Il procedimento è lo stesso.

La versione LDB è venuta più scuretta.

sezione con polpo

sezione con scarola

Che dire.
A me sono piaciute, il fatto che siano finite entrambe in meno di cinque minuti sembrerebbe implicare un certo gradimento.
Spero di essere stato in qualche modo utile.

Come dicevano i vecchi cartoon:

That's all folks! *(tattarattattattattattattattaaà)*

E buon appetito!

polselli®
IL MOLINO POLSELLI CONSIGLIA:
FARINA MANITOBA

Ciao, mi chiamo Onorino Coculo, o almeno così mi chiama il veterinario che mi visita… “Onorino qua, su da bravo, a cuccia…”

Come lavoro faccio il risolutore di problemi irrisolvibili dalle normali menti umane, ma io non essendo umano sono avvantaggiato.
Mi occupo di meccanica di precisione, elettricità e quel minimo di chimica ed elettronica per non far esplodere il mondo. Voi direte… “e cosa c’entra questo con la cucina?”
Non vedo dov’è il problema: dado da meccanico, dado da cucina, filo elettrico, filo di pasta, ehm , vabbè trovatele voi altre analogie, mica vorrete che faccia tutto io!

La passione per l’arte bianca è nata perché dopo sposato, ho scoperto che le cose da mangiare non ci arrivavano da sole nel piatto, ma era qualcuno che ce le metteva. Incredibile!

L’ultima speranza era mia moglie… macché, anche qui un cocente flop.
Forse è per la mia mania di perfezione, oppure perché non ci sono più le donne di una volta (un metro e venti per 120kg, barba e baffi compresi), che quando rientravi a casa trovavi un menù da 25 portate.
Ah, se fossi nato 800 o 900 anni fa che bella vita avrei fatto!

E così l’istinto di conservazione ha prevalso sulla mia leggendaria pigrizia. D’altronde sono così pigro che la presentazione l’ha scritta il cane, mentre io nel frattempo facevo il suo lavoro, ossia la pipì sulle gomme delle auto .

Il salto di qualità è avvenuto grazie al miglior forum di pizza e cucina presente sul web, la Confraternita della Pizza.
Qui ho compreso gli errori che commettevo e ho imparato trucchi e segreti che non avrei appreso neanche in due vite, anche perché, prima della Confraternita, la ricetta della pizza era più segreta di quella della famosa bibita americana!
Per questo ringrazio Ettore, i Confratelli, le Confratelle e i Maestri per avermi aiutato... a non commettere un crimine…
Giuro che già ero pronto a rapire un maestro per carpirgli i segreti!

Grazie Confraternita.

I MARITOZZI

Ricetta di Onorino

Piccola premessa.

Il Maritozzo di Onorino si caratterizza per alcuni elementi peculiari.
Innanzitutto è “tanto”.

E’ “tanto” buono, “tanto” bello ed è “tanto” ripetibile, il che significa che verrà bene anche a te, che hai sempre desiderato farlo, ma non hai mai avuto il coraggio di chiedere aiuto.

Nel caso di Onorino poi, il maritozzo è “tanto” anche in termini strettamente quantitativi.

Sì, perché numericamente parlando, Onorino non ne impasta mai meno di CINQUANTA!

Quindi voi potrete decidere se farne tanti o sfornarne pochi, l’importante è che stavolta ci proviate.

Altra caratteristica importante, è che questo dolce tipicamente romano riscopre dei sapori che erano quasi abbandonati.

Si tratta di un maritozzo “old style” (come dicono a Roma)... chi lo ha provato (e sono tantissimi) sa quanto sia buono e addirittura “peccaminoso”.

Il maritozzo è una cosa seria... e quello di Onorino lo è ancora di più!

RIASSUNTO RICETTA “ORIGINAL MARITOZZ” FROM HONORIN

Ingredienti calcolati per 10 maritozzi da 100 grammi cadauno.

INGREDIENTI

1° giorno - ore 20 - Preimpasto	
Acqua	**75gr**
Farina (manitoba)	**135gr**
Lievito Naturale	**50gr**
TOTALE	**260gr**
Alternativa con LdB	
Acqua	**90gr**
Farina (manitoba)	**165gr**
Lievito di birra	**5gr**
TOTALE	**260gr**
2° giorno - ore 20 - Impasto	
Preimpasto	**260gr (idro 55%)**
Acqua	**43gr**
Latte	**54gr**
Zucchero	**87gr**
Miele	**9gr**
Burro	**65gr**
Strutto	**14gr**
Sale	**2gr**
Farina W330	**410gr**
Uova	**1**
Scorza d’arancia	**q.b.**
Limone	**q.b.**
Bacca di vaniglia	**q.b.**
Per la glassa zucchero a velo e acqua	

Partite dai liquidi, uovo compreso (so che i maestri non lo aggiungono subito, ma io non sono un maestro e lo uso come liquido), inserite anche gli aromi che preferite. Fate amalgamare il tutto.
Quando l’impasto sarà una crema, iniziate ad unire la farina; sicuramente non verrà assorbita tutta.
Se l’impasto diventa troppo secco, fermatevi con la farina, aggiungete il miele, poi riprendete con la farina.
Se è ancora troppo asciutto, unite un po’ di burro, terminate la farina, inserite lo zucchero e finite i grassi.
L’impasto dovrà essere simile a quello della pasta all’uovo, solo leggermente più morbido.

Mettete in frigo per 24 ore.

Video Consistenza impasto.

https://www.youtube.com/watch?v=uzMaKIAPnwE

3° GIORNO - ORE 22 - FORMATURA E LIEVITAZIONE

Frazionate l'impasto in pezzi tra i 50 gr e i 100 gr a piacere e poi formate così:

Video Formatura maritozzi.

https://www.youtube.com/watch?v=avbVCzHO3MM&app=desktop

4° GIORNO - ORE 7 A SEGUIRE – COTTURA

Cottura a 170° cielo e 180° platea, ventilato, senza pennellare con nulla.
Altrimenti nel forno di casa, 180° ventilato (con pentolino di acqua).

CONSIDERAZIONI SPARSE.

Il maritozzo è una specie di panino e non fa proprio parte dei dolci, per cui non serve essere fiscali sulle dosi.
Coi maritozzi molti errori vengono perdonati.

Per chi utilizza lievito naturale, fare attenzione che il preimpasto non diventi troppo acido. Solo voi quindi potete conoscere le caratteristiche del vostro lievito. Se eccessivamente acido reggerà di meno la farina.

In uscita dal forno, per ottenere l'effetto visivo del maritozzo tradizionale, pennellate da caldi con una glassa fatta con zucchero a velo e acqua; dovrà avere la consistenza del miele, in questo modo avrete il maritozzo con una bella patina bianca.

La durata di un maritozzo con lievito naturale è di oltre un mese, se viene rispettata la ricetta. Per farli conservare di più, metterli in una busta spruzzando dentro un po' d'alcol a 95°.

polselli®
IL MOLINO POLSELLI CONSIGLIA:
FARINA MANITOBA

PER QUESTA RICETTA SUNMIX
CONSIGLIA L'IMPASTATRICE:
SUNMINI /B

RICETTA VELOCE SENZA FRIGO (CON PIÙ GRASSI E ZUCCHERI, PIÙ BUONA AL PALATO, MA UN PO' LONTANA DAL VERO SAPORE DEL MARITOZZO)

Impastate con la sequenza delle dosi indicate.
Aggiungendo tutta la farina l'impasto risulta un po' duro, mentre con questo sistema si riesce ad incorporare tutto al meglio.

INGREDIENTI

Uova	**1**
Zucchero	**120gr**
Latte intero	**25gr**
Acqua	**10gr**
Miele	**17gr**
Farina (manitoba)	**200gr**
Lievito madre (oppure preimpasto al 60% di idratazione e 5gr di lievito di birra fresco con 12 ore di riposo in frigo)	**180gr**
Burro	**200gr**
Farina (manitoba)	**200gr**
Sale	**2gr**
Aromi, arancia e fiori d'arancio	**q.b.**

Ola Ola, mi chiamo Marcello, anche se ormai il nome attira sempre meno la mia attenzione, vista la miriade di soprannomi che mi accompagnano da sempre.
Per le persone del paese in cui vivo sono Sbragolom, per gli amici sono Ceghe, in cantiere sono Phil de ferr' e per i fratacchioni della Confraternita sono Sandokan.

Il mio colore preferito è il verde, mi piace in tutto, l'importante è che non sia nel mio piatto; diciamo che la flora con me può dormire sonni tranquilli.
Assai più preoccupata invece dovrebbe essere la fauna, di cui vado ghiotto, terrestre, volatile o ittica che sia. Non a caso sono ricercato dal WWF, primeggio nella lista nera della Lipu e Greenpeace e una volta ho preso anche due schiaffoni da Licia Colò (storia vera!).

L'unico cibo che amo più della carne sulla mia tavola è la pizza.
Penso sia perché oltre ad essere una tavolozza di sapori, profumi e colori senza eguali, é un simbolo che rimanda alle mie origini: ogni volta che ne assaporo una fatta bene, mi si apre un mondo di ricordi dell'infanzia, di parenti e amici, di dialetto e di calore; allo stesso tempo, ogni buona pizza gustata sarà un bel ricordo per il futuro, perché la pizza difficilmente si consuma in cattiva compagnia ed è spesso la giusta conclusione di una bella giornata.
La pizza non è un primo piatto, neanche un secondo, ma un contorno.
Un ottimo contorno che dà risalto a tutto quello che gli si mette insieme.

Purtroppo però, in giro commerciano pizze che più che regalarti una calda emozione o riportarti alle origini, ti costringono a un biglietto di sola andata per la gelida Reykjavik!

Per ovviare a questo problema, un giorno decisi semplicemente d'imparare a fare la pizza… i miei bei momenti d'altronde se lo meritavano…

Fu così che, dopo svariate ore di internet, scoprii che non esisteva nessun metodo Don Gennaro Capuozzo vecchia scuola, ma soprattutto m'imbattei fortuitamente nella Confraternita della Pizza.

All'inizio ero un po' intimorito, considerata la mia assoluta avversione a tutto ciò che è scienza, tecnica, regole, misure, insomma, tutto quello che ha che fare coi numeri.
Io sono la persona più distratta, sconclusionata e sregolata di questo mondo e in tutte le faccende ho sempre adottato la metodologia del dott. John Cat'só!

In compenso, ho impiegato un secondo a capire che la Confraternita non era solo nozioni e misure, ma soprattutto passione, amore, condivisione, amicizia e pazzia… tanta pazzia.

Grazie al sostegno di questa mia nuova grande famiglia (e con un po' di sugna di gomito), sono riuscito a masticare qualche numero pure io… che diamine, mica mi si chiedeva di mangiare degli spinaci!

Finalmente dopo qualche tentativo, sono passato dal realizzare una pizza alla Cat'só a un disco prelibato che ad ogni morso mi apre un portale dimensionale, deformando lo spazio tempo e i chakra vanno a star bene abbracciandosi tra loro...

CASATIELLO E TORTANO

Ricetta di Sandokan

UN PO'DI STORIA (BY SANDOKAN STYLE).

Il casatiello è un pane conciato tipico della Campania, risalente addirittura al '600 e così come la pastiera è un prodotto tipico pasquale, immancabile nel cestino da picnic della Pasquetta di ogni buon campano. Non avere a disposizione un ruoto è quasi reato! Conosco gente che è stata estromessa dal proprio albero genealogico perché non ne aveva uno con sé durante la gita a Ischia; si narra addirittura che Cappuccetto Rosso ne trasportasse uno nel cestino e che se il lupo cattivo se ne fosse accorto avrebbe evitato volentieri tutto quel casino… alla nonna giusto un mozzico come aperitivo.

Il casatiello simboleggia la Pasqua per svariati motivi: a molti ricorda la corona di spine, poi ci sono le uova (altro simbolo) che andranno disposte a croce, come a croce saranno le listarelle di pasta disposte sopra di esse; anche la pecora è rappresentata dal pecorino contenuto nell'impasto e il nome infatti deriva da caseus, proprio per via del formaggio di cui è ricco .

Il tortano invece è la versione pagana, si produce tutto l'anno ed é il mio preferito.

Il tortano è pressoché identico al casatiello, con l'unica differenza di non avere le uova sode intere o di non averle affatto (io ad esempio nel tortano le aggiungo all'interno sbriciolate o a spicchi). Le ricette sono centinaia, ogni famiglia le concepisce a modo suo, chi aggiunge la mortadella, chi il prosciutto, chi l'emmental, chi pezzi di suocera… insomma, come dicevo regnano caos e fantasia.

Esiste anche una versione dolce. Io personalmente non ho mai provato, ma solo perché so per certo che il salame dentro non ci starebbe bene!

Ai tempi di mia nonna si andava a cuocerlo nel forno a legna del fornaio di fiducia e così facevano tutti gli abitanti del quartiere.
Dal fornaio si andava anche per farsi consegnare un po' di criscito, consuetudine rimasta intatta ancora oggi. Ho un amico che mi fa trovare sempre un tortano pronto quando vado a trovarlo e la moglie che me lo prepara, mi ha raccontato di quest'usanza della consegna del criscito, così come tante altre persone del rione.
Tornando al tortano, la morte sua sarebbe quindi la cottura nel forno a legna, ma vi assicuro che per un ottimo risultato è sufficiente il semplice forno di casa.

Un altro ingrediente essenziale sono i cicoli, che io ad esempio in Trentino non trovo (infatti li sostituisco con della pancetta croccante come poi vedremo). In ogni caso anche un buon salame farà il suo "porco" dovere!

SEGNI PARTICOLARI

Il casatiello in quanto emblema di abbondanza (cosa buona e giusta nei giorni di festa) deve essere esagerato in tutto: in dimensioni, in quantità degli ingredienti, in sapore, in untuosità; non bisogna lesinare in niente, il sapore deve risultare molto marcato e non c'è niente da fare, il casatiello deve abbuffare! Per cui dimenticate la leggerezza, non per niente a Napoli a una persona che ti "uccide la salute" parlandoti per ore della Dieta a Zona, o più semplicemente ad una persona agile come un gatto di marmo, gli si dà ironicamente del casatiello!
La ricetta é l'unica al mondo dove il consueto acronimo q.b. (quanto basta) di fianco agli ingredienti, per convenzione internazionale equivale a quattro badilate!
Su internet ho trovato ricette contenenti 250 grammi di strutto solo nell'impasto. Io mi tengo sui 150 gr, perché mi piace assai spugnoso, ma penso che la quantità ottimale oscilli tra i 100 e i 120 gr nell'impasto, a seconda dei vostri gusti. Anche il sale è da tenere d'occhio per chi avesse problemi legati ad esso, considerando che il pecorino di per sé è già bello salato. Io ho usato 20 gr di sale (per me il sapore era perfetto), ma per chi lo volesse si può scendere a 10/15 gr.
L'unica componente su cui non ho esagerato è il lievito di birra, utilizzandone solo 5 gr (e già mi sembravano troppi).
Leggendo le ricette su internet, resto sempre perplesso quando raccomandano d'aggiungere 2 cubetti di ldb (in alcune ricette ne consigliavano addirittura 3)!

COSA SERVE

- Pdr (pasta di riporto) 150 gr , di almeno tre giorni (100gr farina forte / 65gr acqua / 0,02 gr ldb / sale 2 gr).
  Io ho preparato il casatiello con pdr e il tortano con 50 gr di criscito Caputo.

- Una spianatoia

- Un bel ruoto, possibilmente più grande del mio. Ogni volta che parlerò di ruoto mi riferirò a questo:

io ho questo:

INGREDIENTI

Farina forte	**800gr**
Acqua	**450gr**
Lievito di birra	**5gr**
Sale	**10/15gr**
Pepe nero macinato grosso	**q.b.**
Pecorino romano	**200gr**
Salame bello stagionato (io per il tortano ho avuto la fortuna di usare la salsiccia paesana al finocchietto di specialità della Campania... 'na roba eccezionale!)	**200gr**
cicoli o pancetta croccante (si può scegliere di fare tutto salame o tutto cicoli/pancetta)	**150gr**
Provolone piccante o caciocavallo belli stagionati (no a formaggi filanti o che creino troppa umidità all'interno dell'impasto)	**200gr**
Strutto (100/120gr nell'impasto e il resto per ungere e condire)	**200gr c.a.**
Per chi usa pasta madre, l'amica Chiara e Tuorlo mi ha suggerito le seguenti dosi:	
Pasta madre rinfrescata (se tenete l'impasto a 30°)	**60gr**
Farina	**760gr**
Acqua	**400gr**
Oppure:	
Pasta madre rinfrescata (se tenete l'impasto a 20°)	**9gr**
Farina	**700gr**
Acqua	**400gr**

L'impasto sarà un semi diretto (se non ho capito male, si definisce così un impasto con pasta di riporto). Il tutto durerà una ventina di ore a temperatura ambiente, idratazione a 55% circa (o poco più).
Inizieremo venerdì sera, poi il giorno seguente farciremo e faremo rilievitare il ciambellone.

Nota per problemi di sovralievitazione, particolarmente nelle regioni più calde

In base alla temperatura ambiente circostante (nella mia zona avevo 18° circa), diminuite la quantità di lievito o i tempi della prima lievitazione. Io consiglierei di scegliere la seconda

alternativa, controllando a vista il comportamento dell'impasto, poiché con troppo poco lievito l'impasto una volta farcito (soprattutto se si abbonda con gli ingredienti) potrebbe faticare a crescere.

PROCEDIMENTO

Direi di cominciare a impastare alle 19:30 di venerdì (per chi vuole cuocerlo sabato).
Impastiamo mettendo nella bastardina 450 gr d'acqua, sciogliamo dentro la pdr e i 5 gr di ldb.
Iniziamo a inserire la farina (io ho usato 600 gr manitoba e 200 gr Spadoni Pulcinella) fino alla fase di crema.
A questo punto si aggiunge il sale e la sugna, che schiacceremo per benino con le mani fino a completo scioglimento. Ripeto di restate bassi con le dosi se avete problemi con il sale, tanto pecorino e salumi sono già saporiti di loro.

Continuiamo a impastare e ad aggiungere farina un po' alla volta fino a quando l'impasto sarà compatto e si potrà passare dalla bastardina al piano di lavoro, dove verrà lavorato ancora per venti minuti.

Alle ore 20 ci fermiamo, per poi eseguire tre serie di pieghe.

- La prima alle 20:20.
- La seconda alle 20:40.
- L'ultima alle 21:00.

Impasto completato.

Riposo fino alle 13:00 del giorno dopo.

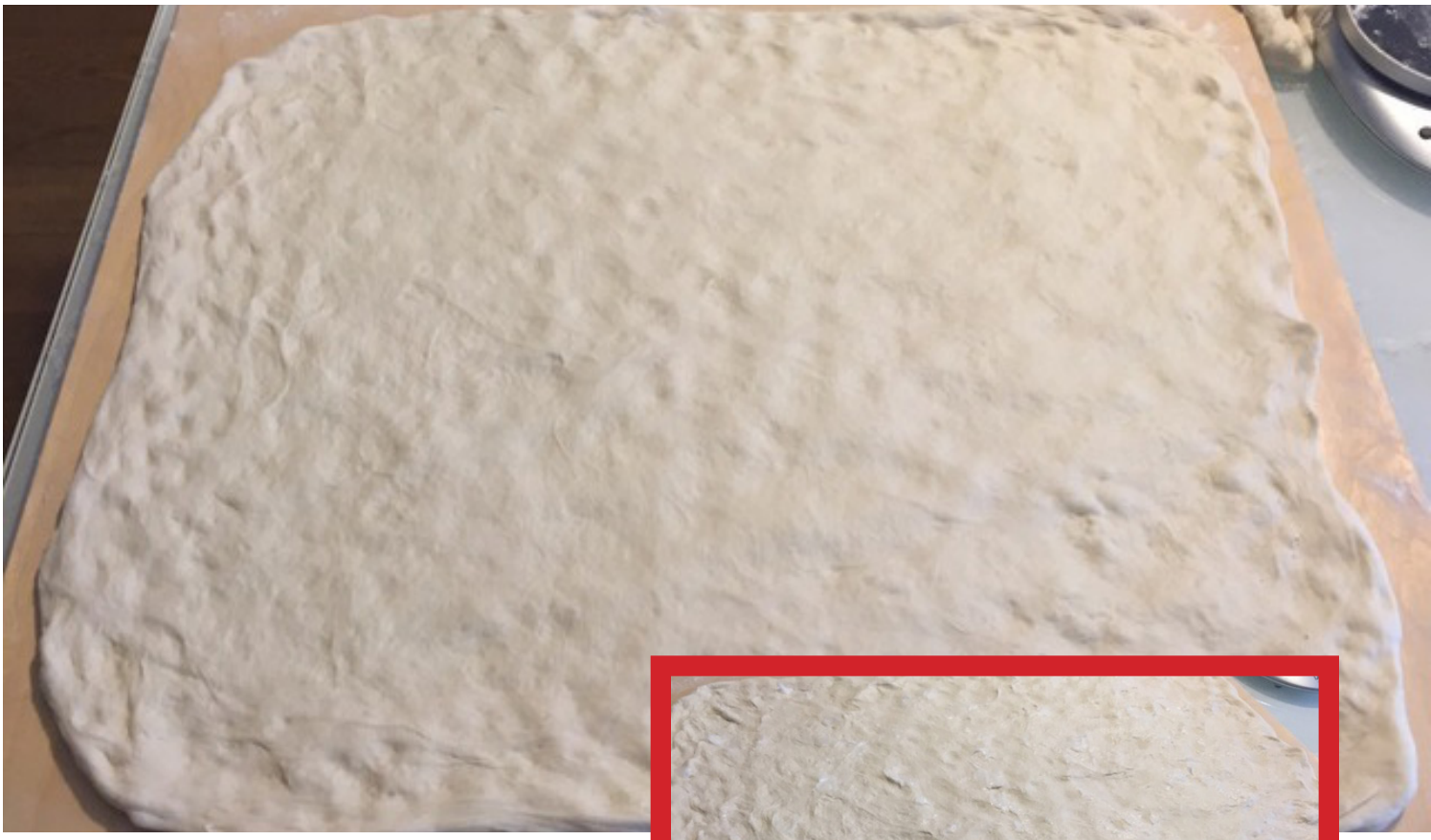
La mattina si iniziano a tagliare a cubetti salumi e formaggi, a grattugiare il pecorino e preparare le uova sode. Le uova vanno cotte e sgusciate se inserite nel tortano, altrimenti nel casatiello vanno disposte crude con i gusci ben lavati.

La salsiccia di cui vi parlavo, e' quella che a mio parere si presta meglio.

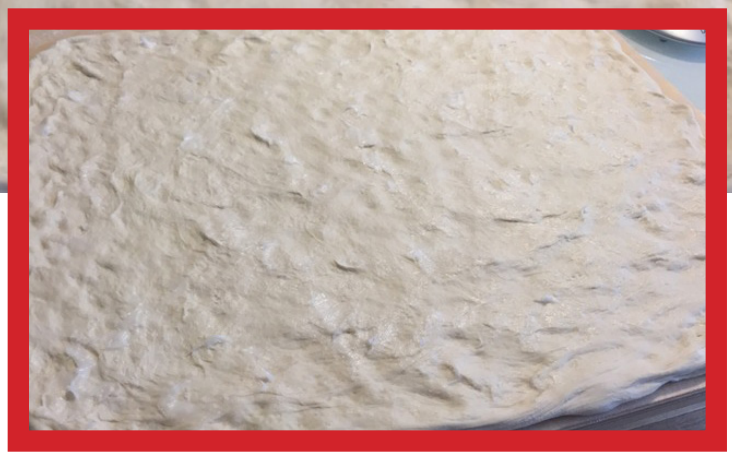
Se si vogliono sostituire i cicoli con la pancetta croccante, la si fa sfrigolare in padella, oppure si mette nel forno ben caldo e ventilato, tagliata a striscioline, per quindici minuti circa.

Alle ore 13 del giorno dopo, togliamo un piccola parte d'impasto (100 gr scarsi) nel caso si faccia il casatiello, per poter modellare le croci sopra le uova.

Stendiamo un bel rettangolo ampio su di una spianatoia ben infarinata.



Se si vuole si può spennellare un po' di strutto sulla superficie.



Si aggiunge il pecorino (lasciandone una piccola quantità da cospargere sull'impasto prima d'infornare), quindi il pepe, la pancetta, il salame e il formaggio.

Giunti a questo punto, iniziamo ad arrotolare il ripieno.

Prima di chiudere, spennellare una striscia di sugna per incollare la chiusura.

Nel caso si scegliesse la versione tortano , sparpagliare gli spicchi di uova sode prima di chiudere l’impasto.

Arrotolare il “salsiccione” e disporlo nel ruoto che avremo unto per bene con la sugna.

Ora riponiamo le uova ben lavate incuneandole nell’impasto, con la parte superiore rivolta verso il basso; formiamo le croci con l’impasto tenuto da parte, diamo una spennellata di strutto e facciamo riposare per 4 ore nel forno chiuso e luce accesa fino alle ore 17:00.

Alle 17: 00, prima d’infornare, sbattiamo un uovo intero che spennelleremo sul casatiello, aggiungiamo una bella manciata di pecorino e pepe e via in forno.

COTTURA

Io preriscaldo il forno di casa al massimo, fino a 250°.
Quando e’ in temperatura abbasso a 200° e inforno a metà altezza, con il ruoto sulla griglia e un padellino di acqua sul fondo.
Solo resistenza inferiore per 45/50 minuti, dopo di che, estraggo il “bimbo” dal ruoto (operazione semplice con il tortano , più complicata col casatiello).

Il tortano, prima della seconda parte di cottura.

PER QUESTA RICETTA SUNMIX
CONSIGLIA L’IMPASTATRICE:
SUNMINI /B

Estratto lo sformato dal ruoto, abbasso la griglia di un piano, accendo anche la resistenza superiore e faccio cuocere per altri 15/20 minuti.
Confesso che il mio forno è un po' fiacco, quindi potreste riuscire a cuocere in meno tempo e se possedete un buon ruoto non vi servirà neanche estrarre il casatiello.
Terminata la cottura intorno alle ore 18:00, prima di dare fuoco alle polveri, solitamente lo lascio riposare e asciugare un'oretta in forno spento e con lo sportello semi aperto.
Alle 19:00 è ora di scatenare l'inferno (malgrado la santa Pasqua)!
Accompagnate la pietanza con un buon bicchiere di idraulico liquido e buona degustazione a tutti…

polselli®
IL MOLINO POLSELLI CONSIGLIA:
FARINA MANITOBA

PIZZA PIZZA PIZZA PIZZA PIZZA, cinque volte PIZZA, ma a Palermo non la sanno fare… questa è stata la molla.

Sono un emigrato al contrario, da Roma (la mia Roma) a Palermo, trentaquattro anni fa per correre dietro alle gonnelle di una “fimmina” locale… e vabbè, ormai è cosa fatta...

Palermo è una città straordinaria, specialmente dal punto di vista gastronomico e del “cibo da strada”, tuttavia, dopo essere cresciuto a pizza, ho cominciato a riavvertire il suo irresistibile richiamo, dopo essere stato ammaliato per lungo tempo dai maestosi profumi e sapori della ricca cucina siciliana.

Ma la pizza, come dicevo, non la sanno proprio fare!
Sfornano focacce o il famoso “sfincione”, ma non è il tipo di pizza alla quale ero abituato.
E così, una decina di anni fa, presi semplicemente la decisione di produrmela in casa.

La mia adolescenza è segnata dalla pizza romana, soprattutto quella del vapoforno di fronte casa dei miei genitori, ma anche dalle innumerevoli pizzerie al taglio, dislocate un po’ ovunque a Roma.
Però, la romana è un tipo di pizza completamente diversa da quella napoletana, che rimane… il mio autentico amore segreto… lei e solo lei: la pizza napoletana!

Dopo svariate disavventure (pasta comprata dal fornaio o ricette da un cubetto di lievito di birra per mezzo chilo di farina), ho cominciato a girare su Internet per cercare qualcosa di adeguato ed economicamente fattibile, imbattendomi in un forum, quello che poi è diventato per me IL FORUM, cioè la nostra beneamata Confraternita della Pizza, piattaforma custodita da un Priore un po’ anomalo… vero Ettore?

Sono ormai quasi quattro anni che faccio parte della Confraternita, uno dei primi iscritti.
C’è condivisione, quiete, sano cazzeggio e al contempo serietà nello sviluppare ricette e sperimentazioni che sconfinano nelle più disparate modifiche… dai forni alle attrezzature… pale comprese...
Ma la cosa più bella in assoluto, è quella di aver avuto la possibilità di conoscere un mare di gente splendida, sia virtualmente che fisicamente, partecipando a iniziative quasi “terapeutiche” come le zingarate di gruppo che hanno raggiunto l’apice con la nostra Convention annuale a Igea.

Insomma, ancora “nun me so’ rotto”!
Ma la frequentazione abituale della Confraternita, ha scatenato in me anche la passione per il pane, soprattutto quello di semola, che qui in Sicilia è la specialità principale.
Intorno a Palermo, ci sono paesi che producono pani di semola rimacinata che hanno un sapore e un profumo indescrivibili: dal pane di Monreale a quello di Piana degli Albanesi, fino al pane nero di Castelvetrano, prodotto con la farina di Tumminia, un grano locale antico.
Sono entrato in un altro mondo, quello del pane fatto in casa, che mi sta dando parecchie soddisfazioni, compresa la possibilità di aver contribuito alla realizzazione di questo eBook con il pane di Altamura.

Tutto questo tripudio di emozioni, mettendo insieme solo un po’ di farina, acqua, sale e lievito… che meraviglia…

Panificate gente, panificate… tra una pizza e l’altra…

Ustica 61

IL PANE DI ALTAMURA

Ricetta di Ustica61

Pierpaolo, alias Ustica 61, da anni panifica con Lievito Naturale e semola rimacinata di grano duro. Prima di riuscire a forgiare il "suo" di Pane di Altamura, ha provato e sperimentato molte ricette, tra cui quella super collaudata di Giorilli.

Il pane di Altamura è uno dei prodotti più noti e apprezzati in Italia e non solo, basti pensare che alcune ditte panificano e spediscono "in giornata" sulle
tavole di tutta Europa.

E' un pane amatissimo ed è entrato di diritto nel Registro delle denominazioni di origine protette (DOP).
E' caratterizzato da una corteccia ben pronunciata e scura e da un'alveolatura abbastanza fitta e omogenea. Si mantiene nel tempo, grazie anche alla presenza di una notevole dose di Lievito Naturale, che arriva al 20% rispetto alla farina e ne garantisce il mantenimento per giorni, senza fenomeni di muffe precoci.
Un'altra caratteristica speciale è il fatto che veniva cotto in forni pubblici (esisteva una tassa altissima per chi cuoceva il pane in casa) e tutte le famiglie si dotavano di uno speciale timbro di legno - con simboli o iniziali - con cui marchiavano la pagnotta per poi poterla riconoscere una volta cotta.

Nacque tutta una tradizione e una cultura su quei timbri, che oggi sono diventati un vezzo e una rarità per collezionisti.

Insomma, come accade per tutti i migliori e duraturi prodotti dell'uomo, anche per il pane di Altamura si è formata una stratificazione di storie, tradizioni, leggende e ritualità. Le stesse che tutte assieme formano la nostra cultura. Quella vera.

PROCEDIMENTO

E' probabile che il 60% di idratazione stabilito dal Disciplinare sia collegato alle diverse condizioni di vita del passato. I contadini, lontani da casa per giorni, avevano bisogno di un pane che si conservasse adeguatamente senza ammuffire. Da qui la probabile scelta della bassa idratazione. Nel tempo tuttavia l'idratazione è mutata con il cambiamento progressivo dei ritmi di vita e del gusto.
Per questi due motivi ho spinto al 70% la nostra idratazione.

INGREDIENTI

Semola rimacinata	**600gr**
Acqua	**500gr**
Lievito di birra (15gr - 1,5% sul totale della farina)	**11gr**
Malto	**5gr**
Sale	**20gr**

IMPASTO CON LA BIGA

TEMPISTICA

Biga da iniziare alle 00:00
Impasto dopo 14-16 ore

Biga con LdB a 14 ore

400 gr semola rimacinata
200 gr acqua
4 gr LdB (1% sulla farina)

IMPASTO

La biga a 14 ore verrà impastata a mezzanotte per poter essere pronta all'incirca alle 14 di domani. Tempistica scelta per potermi dare un margine di circa due ore in caso non tornassi in casa per quell'ora, rientrando tuttavia nei tempi consentiti delle 16 ore per la biga fatta con la semola. L'impasto in questo modo non verrà esasperato e non rischierà di diventare acido, col pericolo di rovinarsi. Con la semola questo tipo di rischio è sempre presente, tendendo facilmente a rovinarsi se si "sballa" qualche passaggio.
La biga, dopo aver sciolto il lievito nell'acqua, andrà impastata per non più di 3/4 minuti, immettendo tutta la farina in un colpo solo e facendo attenzione a non superare i 21° di temperatura finale. Se avete timore, usate acqua di frigo; in questa maniera riusciamo a non far partire subito la lievitazione dei nostri lieviti (che non aspettano altro che trovare del calduccio per mangiare e moltiplicarsi).
Anche per le 14 ore di attesa della biga, sarebbe opportuno rimanere entro i 16/18°. Ho provato, dopo aver formato la "palla", a comportarmi come per il lievito madre, ossia effettuare un taglio a croce per vedere quando è pronta e l'operazione mi è piaciuta molto.
Trascorse le nostre 14ore, il nostro primo impasto avrà maturato e in parte lievitato, acquisendo così le qualità organolettiche che confluiranno
nell'impasto definitivo.

SECONDO IMPASTO

Per il secondo impasto ho agito nel seguente modo.
Ho sciolto LdB e malto in 3/4 d'acqua a nostra disposizione. Dopo qualche giro di foglia, ho spezzettato la biga e, riavviando la foglia, l'ho fatta a sua volta sciogliere nell'acqua al meglio (ammorbidendosi ma non sciogliendosi del tutto). Poi ho cominciato a inserire un po' di farina, stando attento a mantenere l'impasto ancora molto morbido; a questo punto andrò a immettere il sale e un poco di farina subito dopo qualche giro, sempre con la foglia dell'impastatrice. Fatto questo, avrò immesso circa la metà della farina.
Ora completerò l'inserimento della farina e dell'acqua restanti, con l'accortezza di chiudere con la farina.
Tutta questa operazione dovrà essere effettuata a velocità minima per 6/7 minuti.
A seconda della vostra farina e di come introducete gli ingredienti, l'impasto potrebbe attaccarsi del tutto alla vostra foglia poco prima o poco dopo del tempo indicato. Quando succede, sostituite la foglia col gancio. A questo punto avrete quasi finito di aggiungere farina e acqua (ricordate di chiudere sempre con la farina).
Il tempo totale d'impastamento è di circa 20 minuti.
Negli ultimi 2 minuti, aumentate decisamente la velocità.
Ora avete finito d'impastare!
Ribaltate un paio di volte l'impasto nella ciotola e fatelo riposare 40/50 minuti.
Terminato il tempo di riposo, andremo a rovesciare sul piano di marmo o sulla spianatoia in legno il nostro impasto.
Dando una leggera spolverata di semola, tanto per non fare appiccicare le mani, andremo a fare una preformatura che sarà molto simile alla pirlatura del panettone (per chi è completamente all'asciutto in materia, la pirlatura è un arrotondamento a palla del nostro impasto).
Con gli ingredienti da me forniti, avremo un impasto di 1740 gr circa che, se cotto in un'unica pagnotta, arriverà sfornato grossomodo a 1500 gr.
Se invece preferite realizzare due pani, subito dopo il primo riposo, dovrete stagliare al peso desiderato e poi pirlare.
Fatto questo, facciamo un secondo riposo di 20 minuti.
Trascorso questo tempo andremo a formare la pagnotta definitiva.
Io preparerò il "Cappello del prete" con l'impasto fatto con biga, mentre con l'impasto con Lievito Madre proverò a formare lo "u sckuanète", detto anche Pane accavallato.

https://www.youtube.com/watch?v=JcFJoJxk-Sc

(video Terre e Gusti “Il panettiere di Altamura”, di Gino Romice)

RICAPITOLANDO

- Impasto finito - 90’ di riposo
- Staglio/preformatura a palla col metodo della pirlatura - 20’ di riposo
- Formatura come da video (Prete o “u sckuanète”) - 30’ di riposo finale

COTTURA

Cottura in forno già caldo a 250°.
Primi 10 minuti sul fondo del forno, possibilmente su pietra refrattaria con sportello “in fessura”.
Con sportello chiuso per 25 minuti sempre sul fondo del forno e sempre a 250°.
Portare a 220° la temperatura e a un gradino superiore il pane per altri 20 minuti. Lo poggeremo sulla teglia a gratella in dotazione del forno.
Scendere a 200° e terminare la cottura (che può variare da forno a forno).
La cottura sarà ritenuta ultimata quando “bussando” sul fondo del pane si avvertirà un suono sordo e vuoto.

IMPASTO CON LIEVITO NATURALE

INGREDIENTI

Semola rimacinata	**1kg**
Acqua a 18°	**700gr**
Lievito madre di semola rimacinata rinfrescato almeno tre voltre (30% sulla farina)	**300gr**
Sale (2% sulla farina)	**20gr**

Impastamento di 20 minuti circa
Riposo dell'impasto per almeno 90 minuti, coperto da telo di cotone
Staglio e preforma a palla
Riposo di almeno 30 minuti
Formatura a "Cappello del prete" o a "u sckuanète"
Riposo di almeno 15 minuti
Infornata e cottura a 250°

L'indicazione delle tempistiche è ovviamente relativa, poiché non abbiamo tutti la stessa temperatura in casa e ogni LM reagisce a modo suo.

Come si evince dal video, parto direttamente col gancio montato.
Nella ciotola verseremo tutta la farina, tutto il LM da un lato e tutto il sale dall'altro, senza un contatto diretto iniziale.
Versare circa la metà dell'acqua.

Inizio l'impastamento a bassa velocità.

Vado immettendo acqua man mano, terminando questa operazione in 5/6 minuti.
Proseguo per 20 minuti totali anche se terrò sempre d'occhio la consistenza dell'impasto.
Nei 2 minuti finali, aumenterò al massimo della velocità per una migliore chiusura dell'impasto (incordatura con planetaria).
Non si dovranno superare i 20° di temperatura a impasto terminato, per cui con le planetarie userei acqua più fredda dei 18° (riportati dal Disciplinare).
Al termine dell'impastamento, metteremo il nostro impasto a riposare per 90 minuti circa in un contenitore.
Trascorsi i 90 minuti, staglieremo in 2 parti o faremo un'unica pagnotta di 2020 gr circa.
Pirlatura del pane e altro meritato riposo di almeno mezz'ora.
Dopo le formature definitive, facciamo trascorrere almeno 15 minuti.
Inforniamo con il forno caldo a 250°, con lo sportello "in fessura"per i primi 15 minuti.
Il pane è adagiato su refrattaria e sul fondo del forno.
Il Disciplinare prevede una cottura a temperatura costante di 250°.
Il mio forno, così facendo, mi restituirebbe un biscottone nero e puzzolente.
Per cui potremmo giocarcela per i primi 20/25 minuti con la procedura del Disciplinare, dopodiché, a discrezione di ognuno, sarà preferibile spostare il pane a un gradino più in alto e su gratella per il restante tempo.

Avremo così la possibilità di capire come cuoce il nostro pane.
La tempistica totale (ribadendo che ogni forno lavora a modo suo) sarà di 1 ora circa.
Terminata la cottura, prima di sfornarlo mettiamo lo sportello “in fessura” per 5 minuti (vale sempre la regola del sentire come suona il fondo del nostro pane).
Una volta sfornato, metteremo il pane a raffreddare su una gratella o meglio, in verticale contro il muro.

polselli®
IL MOLINO POLSELLI CONSIGLIA:
SEMOLA RIMACINATA

PER QUESTA RICETTA SUNMIX CONSIGLIA L’IMPASTATRICE:
SUNMINI 1 VELOCITÀ

“Francesco Catalano, alias Polvere di Grano, è un appassionato di cucina che si diverte a pasticciare prevalentemente con la farina, senza disdegnare altre tipologie di cibi e preparazioni, seguendo logiche non convenzionali, divertendosi a stravolgere ricette tradizionali o a realizzarne di proprie seguendo i voli pindarici della sua fantasia.”
(cit. dal blog Polveredigrano, http://blog.giallozafferano.it/polveredigrano)

Al di là della realizzazione delle ricette, ciò che attrae la mia viva curiosità sono le attrezzature, che siano piccoli oggetti o attrezzi più o meno complessi e tecnologici, insomma tutto quello che può - anche impropriamente - essere utilizzato per sviluppare le idee più strampalate, o anche solo per affollare casa… Quegli oggetti che tra amici e appassionati, folli come me, vengono bonariamente chiamati “caccavelle”.

Com’è nata questa passione?
Ricordo quando da ragazzino - causa impegni di lavoro dei miei genitori - ho iniziato i miei primi approcci con la cucina... Non che i miei mi abbandonassero in casa in preda ai morsi della fame, semplicemente ho iniziato ad avvicinarmi a questo mondo per dare sfogo anche alla mia creatività e, appena trovavo la cucina libera, mi mettevo all’opera per combinare qualcosa di testa mia, stravolgendo talvolta anche i tradizionali canoni.
Per cui non saprei dire se fosse solo passione o necessità, ma di certo mi piaceva farlo allora e continua a piacermi anche adesso.
“Facer de necessitate, virtute”…

Ogni mia passione odio viverla come un obbligo e infatti, negli anni in cui vivevo da solo, quando cucinare diventava indispensabile, ho avuto una fase di regresso culinario: farlo per “dovere” mi ha costretto a retrocedere dalla cucina creativa a quella di pura sopravvivenza… Mancava poco che mangiassi “razioni K” dell’esercito americano.

Rientrato in “patria” è tornata dirompente la voglia di cucinare divertendomi e mettendomi alla prova, ho conosciuto la Confraternita, mi sono appassionato agli impasti, pizze e pane in primis e, ovviamente, al modding dei forni: prima il Ferrarino, poi il mitico F1 e ora in attesa di mettere le mani su un forno a vapore per il pane.

A inizio 2015 la passione per la cucina trova una valvola di sfogo con la realizzazione di un

blog personale, che ho voluto chiamare - non a caso - “Polvere di Grano”: l’obiettivo principale - tempo permettendo - è quello di far confluire alcune delle ricette elaborate e realizzate allo scopo di condividerle con chiunque abbia la mia stessa passione o semplicemente abbia voglia di sperimentare ricette nuove.

Contemporaneamente alla nascita del blog (per non dire che in realtà ne è stata la involontaria scintilla creativa) è partita la costante collaborazione con la food-blogger, nonché mia fidanzata, Lucia Ambrosio, titolare del blog “Dal dolce al salato con Lucia” http://blog.giallozafferano.it/dolcesalatoconlucia per la quale curo, spesso e volentieri, la realizzazione delle foto, altra mia grande passione.

Penso di aver scritto alcuni dei tratti salienti che caratterizzano la mia persona, non riuscendo a condensare il tutto su un unico foglio di pagina... Sicuramente quello che mi contraddistingue è il momento prodromico alla realizzazione di un progetto, che sia una ricetta, un modding o altro ancora. Tutte le fasi preliminari sono accompagnate da un’inesauribile passione, un’eccitazione crescente che porta all’opera compiuta, spesso cambiando i piani e stravolgendo il tutto anche in corso d’opera. Terminata la realizzazione, sono pronto a cercare nuovi progetti con cui mettermi alla prova, non mancando mai di lasciare il mio particolare tocco personale.

Francesco Catalano, alias Francescano

LA PASTIERA NAPOLETANA

Ricetta di Francescano

Il dolce che fece sorridere la Regina
Maria Teresa d'Austria era una donna dura e infelice. Moglie del Re di Napoli, Ferdinando II, era poco amata dal popolo perché il suo viso era sempre cupo e duro.
Al contrario, Re Ferdinando era noto per la sua "napoletanità". Amava tantissimo Napoli e i napoletani, fece molto per loro ed era un famoso buongustaio.
Su sua insistenza (si disse addirittura che glielo ordinò), la Regina cedette e assaggiò per la prima volta la pastiera e per la prima volta, finalmente, sorrise a tutto viso.
A metà dell'800 i napoletani coniarono addirittura dei sonetti per ricordare l'evento del Sorriso della Regina.
Il dolce, come tanti della nostra immensa e ricchissima tradizione, nasce probabilmente in un convento di suore ed è caratterizzato dall'uso di ingredienti dal forte simbolismo: la ricotta addolcita e i fiori d'arancio sono chiari simboli di annuncio della primavera.

La sua caratteristica di "modernità" è anche quella di non essere mai stato troppo dolce, anzi... è assai equilibrato nei gusti che lo compongono, senza particolari predominanze.
Ed è uno dei dolci di pasqua più famosi in Italia.

La pastiera, come tutti i dolci e i prodotti della tradizione, non ha MAI una sola, unica ricetta, ma mille e mille varianti e sfumature e noi ne assaporeremo una fantastica...

La tradizione vuole che la pastiera si prepari il Giovedì Santo, anche perché è un dolce che invecchiando migliora e che si può conservare fino a dieci giorni, ma non in frigo perché altrimenti si rovinerebbe subito.

Essendo io campano ma non napoletano, la nostra pastiera è tradizionalmente diversa da quella più nota, la base della ricetta è chiaramente la stessa ma presenta qualche sfumatura che farebbe storcere il naso ai puristi; ogni famiglia ha la sua ricetta, in casa mia ci atteniamo almeno a tre diverse varianti, tutte condizionate da gusti propri che hanno determinato l'eliminazione di alcuni ingredienti tradizionali... mancano i canditi e c'è l'aggiunta abbastanza diffusa nel beneventano della crema pasticcera.

Le nostre varianti tradizionali sono:

- la pastiera classica (meno aromatica di quella napoletana)
- la pastiera di riso (con le diverse versioni familiari)
- la pastiera di pasta (rarissima e quasi sconosciuta, in casa non l'abbiamo mai fatta)

Il giorno di Pasqua si fa il giro del parentado per lo scambio degli auguri e in ogni casa ti offrono la LORO pastiera: parte delle chiacchiere verterà su quest'ultima e su come sia stata preparata, una sorta di confronto continuo e di studio…

Giunti fin qui, potrei stilare i fondamenti della pastiera reperibili un po' ovunque, ma siccome chi mi conosce sa che m'annoia essere convenzionale, ho sviluppato una ricetta tutta mia di cui faccio omaggio ai Confratelli.

La base di partenza è la pastiera della mamma, la ricetta trascritta di suo pugno nel suo ricettario…

Ho deciso di portare avanti in parallelo sia la mia ricetta sia quella simil-tradizionale; di quest'ultima ve ne darò le dosi e i procedimenti, ma non avendola realizzata non ho al momento documentazione fotografica delle fasi di lavorazione ma solo le foto della pastiera dello scorso anno.

Gli ingredienti, tranne poche cose, sono gli stessi in entrambi i casi.

COSA SERVE

Pastiera RIstrutturata di Francesco Catalano.

- ruoto con anello rimovibile
- carta forno (o striscia in acetato per uso alimentare)
- frullatore elettrico o in mancanza passaverdure con disco a fori stretti
- planetaria, o frullino elettrico, o setaccio stretto

PASTIERA TRADIZIONALE.

- ruoto basso in alluminio leggero (specifico per pastiere)
- frullatore elettrico o in mancanza passaverdure con disco a fori stretti
- planetaria, o frullino elettrico, o setaccio stretto

OPZIONALI

- rotella taglia pasta
- righello
- spatola da pasticceria
- tappetino siliconico

INGREDIENTI FORSE INUSUALI INDISPENSABILI (ve li anticipo subito così avrete il tempo di procurarveli).

- fialetta “fiori d’arancio”
- fialetta “millefiori”
- grano cotto
- farina di semi di carrube (se proprio non la trovate cerchiamo una soluzione alternativa)
- colla di pesce (o possibili alternative)

Nota bene.

Per tradizione il grano cotto dovrebbe essere quello crudo preparato in casa, ma la procedura non è semplice e prevede tempi lunghi. Di solito, e con ottimi risultati, usiamo grano precotto (che poi vi spiegherò come utilizzare al meglio); nello specifico utilizziamo il prodotto in foto, molto diffuso in zona.

PASTA FROLLA

- 500 gr di farina tipo 00
- 200 gr di burro
- 200 gr di zucchero a velo
- 100 gr di acqua
- 1 baccello di vaniglia

LISTA DELLA SPESA PASTIERA TRADIZIONALE

- 800 gr di latte
- 500 gr grano cotto per pastiere
- 500 gr ricotta vaccino o pecora (preferibile tipo liscio)
- 350 gr zucchero
- 75 gr farina 00
- 50 gr burro
- 10 uova
- 2 ml millefiori (una fialetta)
- 2 ml fiori d'arancio (una fialetta)
- canditi assortiti (arancia, zucca, cedro)

PER LA PASTIERA RISTRUTTURATA AGGIUNGERE ALLA LISTA QUESTI INGREDIENTI

- 12 gr colla di pesce
- 5 gr farina di semi di carrube

LISTA DELLA SPESA PASTIERA TRADIZIONALE, VERSIONE DI RISO

- 1 litro di latte
- 500 ml acqua
- 500 gr ricotta vaccino (preferibile tipo liscio)
- 300 gr riso
- 125 gr di zucchero
- 75 gr farina 00
- 25 gr di burro
- 10 uova
- buccia di limone
- cannella
- 2 ml millefiori (1 fialetta)
- 2 ml fiori d'arancio (1 fialetta)
- 1 bacca di vaniglia (bustina di vanillina, estratto di vaniglia)

Vi ricordo che per entrambe le pastiere tradizionali (riso e grano) vi serve l'apposito ruoto in alluminio leggero specifico per pastiera.

Per la RIstrutturata è necessario, invece, un ruoto con fascia removibile del diametro di 24 cm.

INOLTRE, SONO NECESSARI:

Planetaria, frullino elettrico o passino a maglie strette.
Frullatore elettrico o passaverdure con disco a fori piccoli.
Carta forno o striscia di acetato per dolci.

Nota bene.

Alcuni ingredienti, a causa delle diverse versioni, sono stati arrotondati per eccesso per non confondervi ulteriormente e corrispondono al massimo necessario; quindi scegliendo una versione piuttosto che un'altra, potrebbe avanzarvi qualche uovo o un po' di zucchero.
Nulla di cui allarmarsi, insomma.

Passo alle dosi suddivise per fasi di preparazione e i relativi procedimenti (ricordate che per la spesa è meglio fare riferimento ai totali illustrati in precedenza).

INGREDIENTI

Ripieno base	
Grano cotto per pastiere	**500gr**
Latte	**300gr**
Burro	**50gr**
Ricotta	**500gr**
Zucchero	**200gr**
Fiala millefiori	**2ml**
Fiori d'arancio	**2ml**
Colla di pesce	**12gr**
Pseudo zabaione	
Uova	**2**
Zucchero	**50gr**
Farina di semi di carrube	**5gr**
Canditi	**a piacere**
Zucca	**50gr**
Arancia	**50gr**
Cadro	**50gr**
Crema pasticcera	
Latte	**500ml**
Rossi d'uovo	**3**
Zucchero	**100gr**
Farina	**75gr**

PREPARAZIONE DELLA PASTA FROLLA

L'obiettivo da ottenere è una frolla che sia cotta il giusto e che mantenga un minimo di "umidità" senza risultare troppo secca.

Come al solito, non so come, ma realizzo delle procedure seguendo il mio cervelletto malato e solo successivamente scopro che è una tecnica già nota con un suo specifico nome, infatti "non sapevo" di aver realizzato una frolla con metodo Sablé, che consiste nel creare uno sfarinato miscelando insieme la farina prevista in ricetta con il burro. Si può eseguire sia a mano che in planetaria; se usiamo quest'ultima manteniamo la velocità al minimo e in entrambi i casi aggiungiamo il burro a temperatura ambiente (morbido) a pezzettini e lo incorporiamo nella farina senza impastare (lo dobbiamo solo far assorbire).
Finito tutto il burro, sfariniamo il composto strofinandolo tra le mani (si può emulare la tecnica per la preparazione del cous cous), ottenendo un granulato di farina grassa.
Aggiungiamo nello sfarinato in ciotola i liquidi previsti nella ricetta e diamo un'impastata sommaria. Non dobbiamo esagerare, si deve solo ottenere una palla compatta e uniforme; in pratica non bisogna generare la maglia glutinica (siamo o non siamo pizzaioli, sappiamo come funziona la maglia glutinica, quindi non me lo fate spiegare!).

Ottenuta la palla, la avvolgiamo in pellicola alimentare o la riponiamo in una ciotola con coperchio della giusta dimensione (non deve esserci aria) e la riponiamo in frigo.
Se siamo stati bravi, il composto non si è scaldato e il tempo di riposo necessario è breve; anche 30 minuti possono bastare, ma se la teniamo qualche ora in più in frigo non succede nulla (melius abundare quam deficere).

A questo punto possiamo prelevare la nostra palla di frolla e dividerla in due.

Stendiamo la prima metà di pasta ad uno spessore di circa un centimetro e utilizzando l'anello del ruoto tagliamo un disco della misura corrispondente. Portiamolo quindi sulla base e rimontiamo l'anello

Prima d'infornare a 180°, fare dei forellini con uno stuzzicadenti in modo da impedire il sollevamento della frolla in cottura.

Passiamo quindi alla parte superiore della nostra pastiera.
Stendiamo la rimanente frolla e tagliamo delle strisce regolari.
Come vedete dalla foto io mi sono aiutato con una riga da disegno.

Direttamente sulla base del ruoto componiamo la nostra griglia.
Terminato l'intreccio, inseriamo l'anello esterno per tagliare alla giusta misura. Rimossi gli eccessi d'impasto, la griglia è pronta per la cottura.

Passiamo ora alla preparazione del ripieno.
Ci saranno diverse fasi da realizzare in maniera separata per poi assemblarle tutte insieme; verranno appunto RIstrutturati gli ingredienti classici della pastiera…

COTTURA DEL GRANO

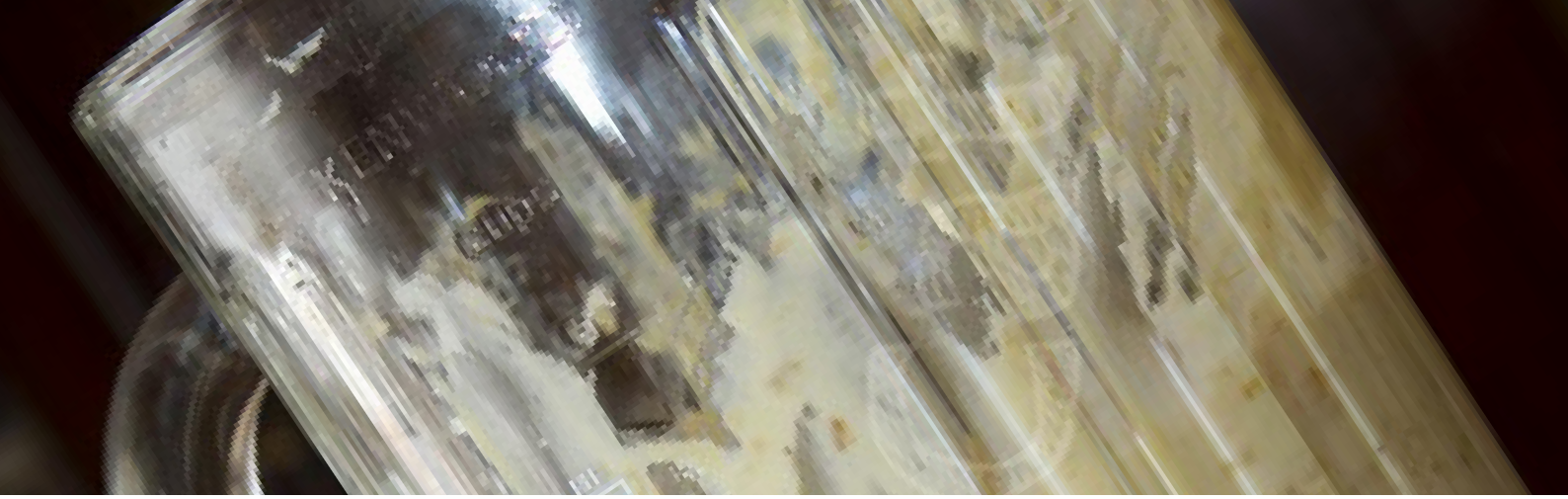
Versiamo il grano precotto in una padella antiaderente e aggiungiamo i 300 gr di latte e il burro. Cottura a fuoco medio fin quando il composto non si amalgama completamente e il grano non risulti morbidissimo.

Lasciamo intiepidire e frulliamo il composto.
Se avete difficoltà potete aiutarvi aggiungendo parte della crema pasticciera come vedremo in seguito.

Attenzione!
Il mio bicchiere mixer è del tipo termo resistente. Se ne usate uno accertatevi che abbia la stessa caratteristica, altrimenti attendete il completo raffreddamento.

Il risultato deve essere una crema omogenea, ma in base ai gusti è possibile anche mantenere una quota minima di composto integro.

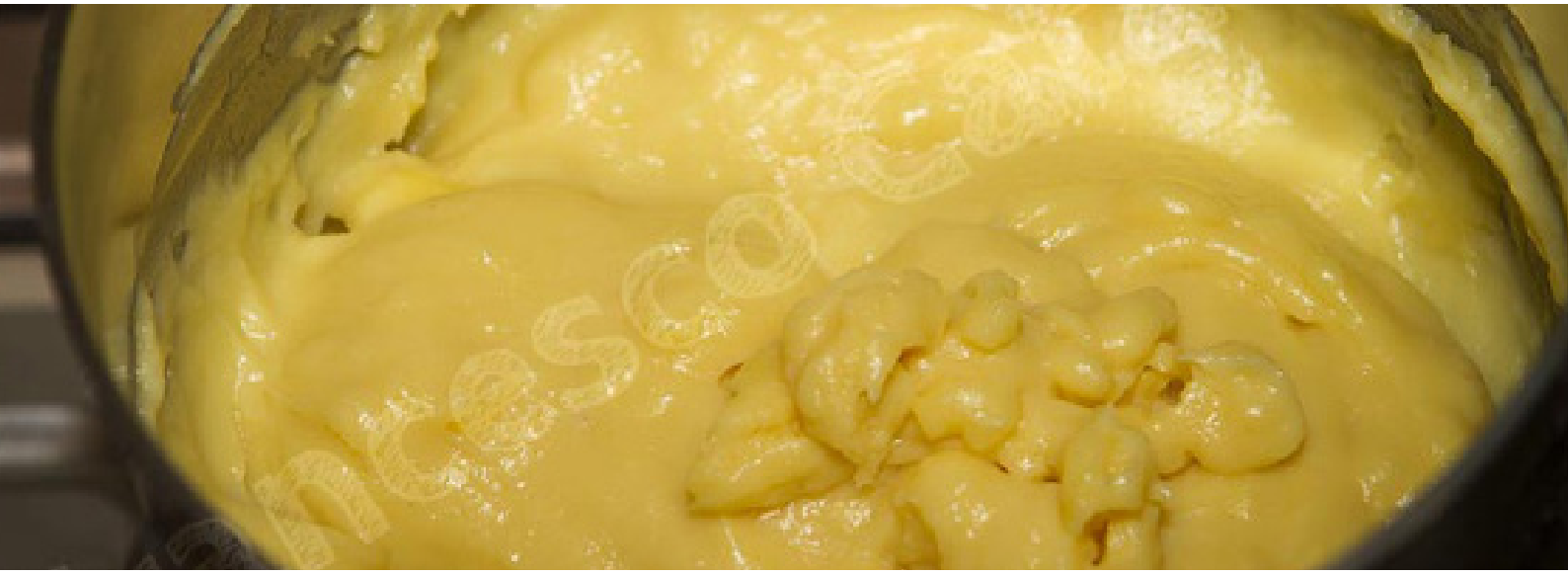
Se non avete il bicchiere frullatore, potete utilizzare un mixer ad immersione, un frullatore, o un passaverdure con disco a fori piccoli.



Ed ecco la crema pasticciera di cui vi accennavo prima.

Iniziamo la sua preparazione montando i tuorli e lo zucchero con un frollino elettrico o con una frusta a mano, quindi incorporiamo la farina e in seguito - gradualmente - aggiungiamo il latte avendo cura di sciogliere alla perfezione la parte solida prima di aggiungere altro latte. Per assicurarsi che non vi siano grumi, teniamo da parte un po' di latte, versiamo il composto ottenuto in una pentola filtrandolo con un colino e infine usiamo il latte residuo per sciogliere eventuali residui.

Portate sul fornello e cuocete a fuoco basso continuando a mescolare con un cucchiaio di legno.



Intanto che il grano e la crema raffreddano iniziamo la preparazione del resto degli ingredienti.

Io ho usato direttamente la planetaria con la frusta a foglia.
Se non ne siete dotati consiglio di setacciare la ricotta (500 gr) prima di procedere, quindi aggiungete lo zucchero (200 gr), le fialette di aromi (millefiori e fior d'arancio) e miscelate fino ad ottenere una crema liscia e omogenea.

Da una parte ammollate i fogli di colla di pesce immergendoli per 10 minuti in acqua fredda, quindi strizzateli e scioglieteli in un pentolino piccolo a fuoco bassissimo senza mai farla arrivare a bollore.

Inseriamo nella ciotola della planetaria (o in una comune ciotola) tutte le componenti preparate fino ad ora (grano frullato, crema pasticciera e "crema di ricotta"), aggiungiamo la colla di pesce liquefatta e mescoliamo energicamente.

AGGIUNTA DELLE UOVA

La ricetta della pastiera prevede le uova come legante, quindi ripropongo la soluzione, ma non facendo il passaggio finale in forno, è necessaria una cottura separata delle stesse, quindi mescoliamo lo zucchero (50 gr) con la farina di semi di carrube (5 gr) e le uova fino a ottenere un composto omogeneo in cui la parte solida sia ben disciolta; portiamo sul fuoco per la cottura a bagnomaria (la farina di semi di carrube si attiva ad 80 gradi circa).

Raggiunta la cottura, le versiamo SUBITO nel resto dell'impasto che avevamo preparato in precedenza e mescoliamo velocemente.
Non dobbiamo dare il tempo all'uovo di raffreddarsi, altrimenti annulleremmo il vantaggio datoci dalla farina di semi di carrube che gelatinizza man mano che si raffredda.

Finalmente cominciamo ad assemblare la pastiera.
Abbiamo tutti i nostri mattoncini, la malta e gli attrezzi necessari per la Ristrutturazione…

Riponiamo nuovamente il disco di frolla di base nel ruoto e foderiamo il bordo con carta forno ritagliata a misura.
Volendo ci si può aiutare con un velo di burro per incollarla alle pareti (io ho lavorato a secco).
La carta da forno è una soluzione alternativa a quella più professionale che prevede l'uso di strisce di acetato realizzate appositamente per questi lavori.

Piccolo consiglio derivante dalla mia esperienza.
La base di frolla in cottura tende a restringersi. Quando assembliamo il dolce, la crema sborda rispetto alla base e diventa impossibile rimuoverlo dalla base senza rovinarlo. La soluzione potrebbe essere mettere carta forno anche sulla base sotto la frolla e bloccandola sotto la fascia laterale del ruoto; in seguito dovremmo avere l'accortezza di far scivolare la pastiera trascinandola con la carta forno, che poi con una manovra di precisione andrebbe rimossa durante il passaggio dal ruoto al piatto di portata.
Non è semplice e si rischia di rovinare tutto, ho usato già questa tecnica quindi so che è possibile, però nel dubbio è forse meglio lasciare la pastiera sulla base, specialmente se come nel mio caso non è così orribile.

Versiamo il nostro ripieno e livelliamo la superficie.

Riponiamo in frigo a raffreddare per alcune ore, meglio se fino al giorno dopo. A questo punto rimuoviamo delicatamente il bordo del ruoto, quindi la carta forno.

Passiamo alla decorazione della nostra griglia (operazione da effettuare prima di assemblarla, per evitare che lo zucchero a velo finisca anche sul ripieno).

Ed eccoci pronti a sistemare tutto al proprio posto!

PASTIERA TRADIZIONALE DI CASA CATALANO

INGREDIENTI

Ripieno	
Grano cotto per pastiere	500gr
Latte	300gr
Burro	50gr
Ricotta	500gr
Zucchero	200gr
Fiala millefiori	2ml
Fiori d'arancio	2ml
Colla di pesce	12gr
Uova	2
Tuorl d'uovo	2
Canditi	a piacere
Zucca	50gr
Arancia	50gr
Cadro	50gr
Crema pasticcera	
Latte	500ml
Rossi d'uovo	3
Zucchero	100gr
Farina	75gr

Per i dettagli sulla cottura del grano, fate riferimento alla ricetta della RIstrutturata.
In questa versione il grano **NON va frullato.**

La ricetta prevede il 100% del grano intero.

Qualcuno ne frulla una metà, ma sono scelte personali…
Anche per la crema pasticciera seguite quanto spiegato nella versione precedente.
Una volta raffreddati i due composti precedenti, uniteli aggiungendo la ricotta setacciata (500 gr), lo zucchero (200 gr), le fialette di millefiori e fiori di arancio, gli eventuali canditi, le uova (5 intere e 2 tuorli) e mescolate il tutto amalgamando alla perfezione.
Intanto stendete la frolla fino ad ottenere uno spessore di mezzo centimetro circa, foderate il ruoto sul fondo e i bordi come per le crostate.
Versate all'interno la crema e quindi posizionate le striscette di frolla ad incrocio.
Cottura in forno a 180° per il tempo necessario a rendere ben caramellata la superficie.
Dopo la cottura va fatta raffreddare completamente in teglia: la pastiera deve "maturare" (migliorando il sapore con il passare del tempo, quindi preparatela almeno il giorno prima).

Prima di servire potete spolverizzare con zucchero a velo.

Nota bene.

Per la pastiera classica, userei non la mia pasta frolla ma una versione classica tipo quella di Montersino o simili, quindi con maggiore proporzione di burro e presenza di uova (500 gr sono più che sufficienti).

Attenzione.

Il ripieno a crudo risulterà abbastanza fluido (è normale, è così che deve essere). Per posizionare le strisce di guarnizione di frolla fatevi furbi!

Tagliatele più lunghe del necessario, adagiatele sulla pastiera lasciandole fuoriuscire oltre il diametro del ruoto e quindi incollatele pressandole con le dita sulla frolla del bordo prima di spezzarle, eliminando la parte in eccesso.
Considerando la densità dell'impasto, le strisce tenderanno a "galleggiare" sulla superficie del ripieno

polselli®
IL MOLINO POLSELLI CONSIGLIA:
FARINA 00 NAZIONALE

Ciao a tutti il mio nome è Franco, per i confratelli Franko61.
Nel mondo del lavoro inizio come falegname (mio vero mestiere), attualmente invece, per vivere e sostenere la famiglia, sono quello che si prende le parolacce (da tutti voi) al casello autostradale: sì, sono l'omino (si fa per dire... 1,83 centimetri per 100 kg di peso!) che vi fa fare la fila e vi fa pagare il pedaggio!
La passione per la cucina e il buon mangiare nasce, si sviluppa e cresce in me dall'età di quindici anni, quando per scoprire cosa non mi piacesse nel sugo che faceva mia madre (il sedano) iniziai a prepararmelo da solo.
L'arte dell'arrangiarsi e del fai da te scorre da sempre nelle mie vene; ho costruito con le mie mani la mia casa e il mio forno a legna, ed è stata proprio la ricerca di nozioni in rete su come costruirlo che ho scoperto la Confraternita della Pizza.
Lì ho rivoluzionato tutte le certezze che avevo in materia d'impasti, ho letto 'millemila' post (penso di averli letti tutti) e ho appreso dai tanti maestri e dai confratelli più esperti le tecniche che mi mancavano.
Facevo già una buona pizza, con il lievito madre e 12 h di maturazione (prima non sapevo che si dicesse così) usando un forno indiretto, ma come tecnica ero veramente a zero.
Quanti di noi, almeno una volta, non hanno impastato un chilo di farina con un cubetto di lievito? E lanciato mille improperi a quell'impasto che si ritraeva a mo' di molla quando cercavamo di stenderlo nella teglia, senza comprendere perché avvenisse quel fastidioso fenomeno?
Ecco, anch'io facevo così, poi pian piano ho appreso e aggiustato il tiro per raggiungere quella che per me (per ora) è la "mia" pizza perfetta.

Un immenso grazie a tutta la Confraternita della Pizza, ai maestri che mettono a nostra disposizione la loro arte e infine, ma non per ultimo, ad Ettore che ha reso e rende possibile tutto ciò.

LA PIZZA ALLA PALA

Ricetta di Franko61

CONSIDERAZIONI SPARSE SULLA PIZZA ALLA PALA.

Qui a Roma sud è di moda la pizza pane, che altro non è che un impasto di pane bello “ciccio” allungato a mo’ di teglia, condito con sale grosso, EVO e rosmarino.
Questa pizza viene cotta senza teglia, poggiata direttamente sulla platea, è buonissima da calda... ma gommosissima da fredda.

In sostanza è l’esatto contrario della Verace Napoletana.

Scoperta la Confraternita della Pizza per le mie ricerche in rete su come costruire un FAL, una volta realizzato ho iniziato a sfornare pizze napoletane anch’io, ma l’attività non è durata troppo... la napoletana non e la mia pizza preferita...

Una ricetta letta in Confraternita mi fece riflettere sull’uso dello strutto; da lì cominciai ad affinare la ricetta della “mia” pizza preferita, ossia una pizza-pane morbida e fragrante, due veli esterni croccanti con un cuore tenero e scioglievole.
Aumentai l’idratazione, cambiai farine, sempre più deboli, allungai la tempistica, diminuii il sale, abbassai la temperatura di cottura e pian pianino, prova dopo prova, raggiunsi l’obiettivo che mi ero prefissato.

Non c’è niente di segreto o di speciale, ma è semplicemente un equilibrio tra componenti, acqua, farina, una presa di sale, un poco di strutto (olio di semi di girasole per i vegani) e lievito. Nulla di più.

CARATTERISTICHE SPECIFICHE

La pizza risulta soffice al suo interno, ma i due lati (superiore e inferiore) sono due leggere sfoglie friabili e ben cotte.

Il contrasto tra esterno friabile e interno soffice è quello che intendevo ottenere ed enfatizzare.

Risulta particolarmente profumata, grazie alla lunga lievitazione e, pertanto, è ottima anche bianca, con un filo d'olio EVO e qualche granello di sale grosso.

Ovviamente, poi, è possibile implementarla con erbe aromatiche (rosmarino, timo, salvia ecc.), ma anche con pepe e altro.

Regge bene i pesi consistenti, come verdure cotte e condimenti complessi (cipolle caramellate, formaggi e affettati ecc.) sia aggiunti a fine cottura che prima d'infornare; in questo caso sarà meglio scendere di qualche punto con l'idratazione.

COSA SERVE

1) una bastardina (ciotola)
2) un tarocco
3)un contenitore in plastica con coperchio (tipo quello da kg di gelato);
4) una pala in legno (va bene anche una lastra di compensato)
5) semola rimacinata, da usare in fase di stesura, come farina da spolvero.

FORNI

Preferibilmente forno a legna, ma va benissimo anche il forno elettrico (F1 P150 nel mio caso e ovviamente adeguando il peso del paniello alle diverse dimensioni della platea su cui cuoceremo la pizza).

Si può anche cuocere nel forno di casa, utilizzando una pietra apposita oppure una semplice teglia capovolta.
E' ovvio che in quest'ultimo caso la cottura si prolungherà un po' e il risultato ne risentirà, ma meno di quanto si creda.

CARATTERISTICHE DELL'IMPASTO

L'impasto è caratterizzato dall'elevata idratazione (80%) e si ottiene mediante la tecnica del "No Knead", ossia di semplici pieghe, senza l'ausilio di alcuna macchina impastatrice.

Utilizzeremo farine di media forza, ossia un W di circa 240 - 260.

Si può usare sia lievito di birra compresso in panetti che lievito naturale.

L'impasto si sviluppa in una maturazione/lievitazione di circa 24h, tutte a temperatura ambiente (TA), con una temperatura prevista di circa 16°.

Nel caso di temperature più alte, ridurre proporzionalmente il lievito.

INGREDIENTI

Per una pala delle dimensioni di circa 30x40 cm. (misura ottimale sia per il forno F1 che per il forno casalingo)	
Acqua	**200gr**
Farina	**250gr**
Lievito di birra fresco (Lievito naturale circa 50gr - variabile)	**2gr**
Sale	**7gr**
Strutto (sostituibile con olio di semi di girasole nella stessa dose)	**7gr**
NOTA BENE: per quantitativi maggiori, il lievito diminuisce in proporzione (su un intero litro di acqua il lievito scenderà a 6-8gr)	

PROCEDIMENTO

Primo giorno - Ore 19:00

In una ciotola immettiamo tutta l’acqua, in cui scioglieremo il lievito.

Aggiungiamo un terzo di farina, mescolando per farle assorbire l’acqua.

Giunti alla fase di crema, inseriamo il sale e poi lo strutto.

Proseguiamo ad aggiungere farina senza tanti riguardi e mescoliamo fino a che la farina appaia tutta bagnata.

Stop di 2 ore.

Ore 21,00

Prendere l’impasto e girarlo sul piano di lavoro leggermente infarinato.

In questa fase l’impasto appare assai cremoso e difficile da maneggiare (quasi impossibile a mano).

Aiutandoci con il tarocco, effettuiamo una prima serie di pieghe a tre.

Lasciamo l’impasto sul piano e copriamolo con la ciotola.

Ore 21,30

Dopo 30 minuti, rifacciamo la stessa operazione e ripetiamo le pieghe a tre.

Ore 22,00

Idem come sopra.
Fine della lavorazione.
L’impasto apparirà molto più incordato e “composto”, dall’aspetto liscio e setoso.

Rimettiamo l’impasto nella ciotola, copriamo con della pellicola e lasciamo a TA.

Anche a temperatura controllata si ottiene un ottimo risultato: basta portare il LdB a 10 gr per litro e giunti a questo punto si ripone la ciotola in frigo per una puntata di 24 ore.

Video riassuntivo di quanto spiegato finora:

https://www.youtube.com/watch?v=Ze-euwsgRZc&feature=youtu.be

SECONDO GIORNO - Ore 15,00/16,00

Staglio.

Se abbiamo preparato quantitativi multipli, dovremo stagliare i diversi panielli, pesandoli.

Per ciascun paniello faremo una/due serie di pieghe a tre.
Se avremo un impasto monodose, faremo ugualmente una/due serie di pieghe a tre.

Rimettiamo l'impasto nel contenitore leggermente unto di olio che ne favorirà la fuoriuscita nel momento della stesura.

Ore 20,00

Stesura e cottura.

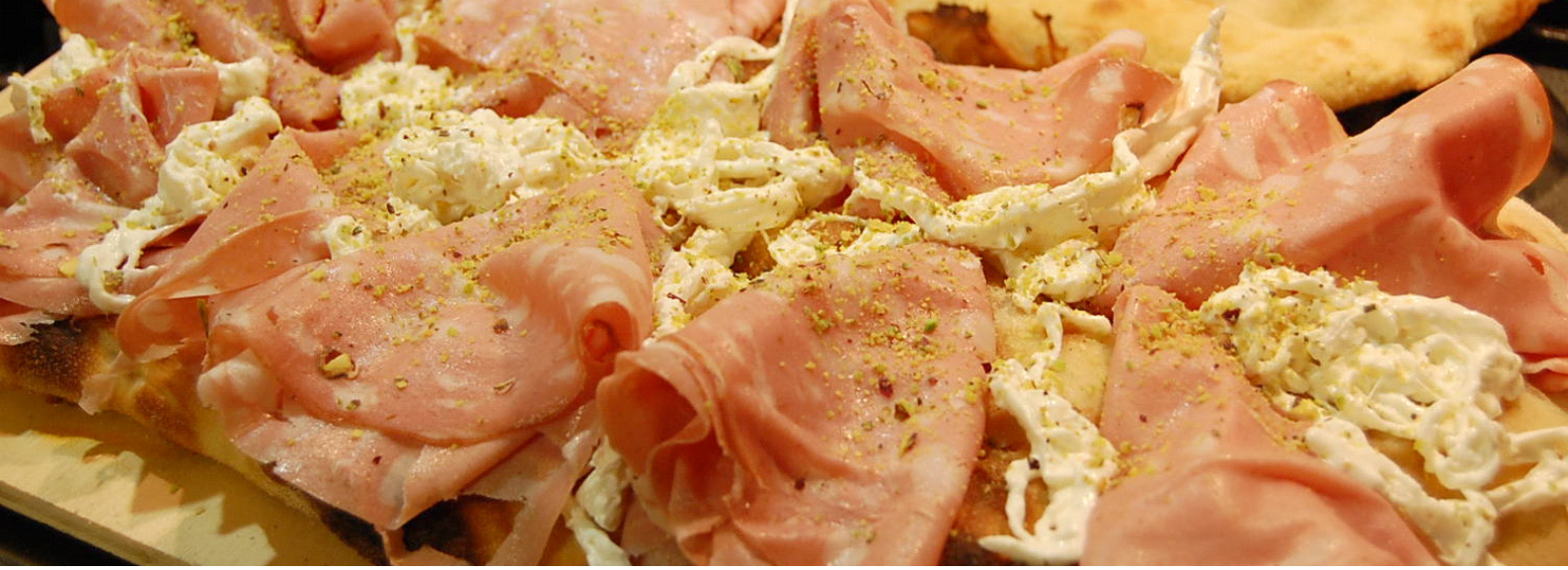
Cospargere il piano di lavoro con abbondantissima semola rimacinata dello spessore di circa 1/2 cm e capovolgerci il panetto.

Spolverare abbondantemente il lato superiore con semola e procedere alla stesura.

Trasferire l’impasto sulla pala, condire e infornare.
Nel forno a legna la temperatura della platea sarà di 300-320°.

Nel forno F1 P 150 stessa temperatura. Settare entrambe le resistenze, superiore e inferiore, a 300°.

Nel forno casalingo, metteremo la temperatura al massimo, preriscaldando il forno (e l’eventuale teglia/pietra refrattaria) per almeno mezz’ora.
Cottura di circa 3-7 minuti, a seconda del forno utilizzato.
L’impasto si presta ottimamente anche per essere cotto in una normale teglia nel forno di casa.



Video della stesura e della cottura, realizzato in pieno marasma, presso la cucina delle Suore Tedesche a Rocca di Papa:

https://www.youtube.com/watch?v=uSLaJfXOFMQ

polselli®
IL MOLINO POLSELLI CONSIGLIA:
FARINA IDEALE

Mi chiamo Tiziano, ho una passione smisurata per i lievitati e per la cucina in generale da molti anni.
L'aspetto che mi ha da sempre affascinato è cercare di capire i processi scientifici che si nascondono dietro a una semplice lievitazione, perché gli impasti subiscano specifiche trasformazioni o si comportino in un certo modo, come controllarli e regolarsi di conseguenza.
Inizialmente ho cominciato ad appassionarmi alla pizza, con l'obiettivo di realizzarla in casa come quella della pizzeria. Sono iniziati così i primi tentativi, i primi esperimenti, il cercare di carpire le notizie da Internet su siti e forum in cui all'epoca, tutto sembrava un segreto e un mistero. Poi piano piano questo mondo, come molti altri, si è aperto a tutti, era un processo ormai inarrestabile, e le conoscenze di pochi sono diventate patrimonio di tutti.
A questo punto la "semplice" pizza non mi bastava più, così è entrata nella mia vita l'impastatrice e conseguentemente le teglie alta idratazione, il pane, sua maestà il Panettone, la colomba, le brioches, il pan di Spagna, le meringhe...
Alla fine è arrivato anche il forno a legna, perché il primo amore non si scorda mai.
Quando ero convinto di essere "arrivato" sono finito per caso, ricercando non ricordo neppure più cosa, nella Confraternita della pizza.
Ho trovato subito un ambiente ben diverso da quello che ricordavo in altri forum, qui nessuno nascondeva nulla, tutti condividevano, ognuno aveva una risposta e così ho iniziato a frequentare questo stupendo luogo e, soprattutto, ho capito che non ero arrivato per nulla, c'erano persone molto più preparate di me.
Il resto è storia del forum: la nascita del mio lievito naturale, la zingarata a casa di Andrea ad Alassio, la Convention, le risate davanti al PC, i consigli dati e ricevuti.
Fino al messaggio di Ettore in cui mi chiedeva se volevo anch'io guidare un "Impastiamo tutti assieme"… e non avrei proprio potuto rispondere di no.

LE PANGÒCCIOLE

Ricetta di Homer76

LE TEMPISTICHE

Usando il Lievito Naturale:

I giorno sera tardi: primo rinfresco del lievito 1:1.
Lo lascio tutta la notte a TA e in genere al mattino è triplicato.
Voi regolatevi in base al vostro lievito.

II giorno mattina: secondo rinfresco del lievito 1:1.
Mettete a lievitare a 28°C (io lo metto nel forno spento con luce accesa).
In 4-5 ore deve triplicare, se così non fosse vuol dire che non è in forma e sarebbe opportuno fare un altro rinfresco.

II giorno primissimo pomeriggio: impasto.
Riposo dell'impasto a TA fino alla sera tardi.

Piccola nota.

E' importante che in questa fase l'impasto maturi ma non lieviti, di modo che, in fase di lievitazione, il lievito avrà più zuccheri disponibili di cui cibarsi (derivanti dalla scissione dell'amido); il risultato sarà una lievitazione migliore e il prodotto finito più dolce.

E' utile dunque conoscere il proprio lievito e le relative temperature circostanti.
Durante la stagione fredda lo si può lasciare a TA, altrimenti è bene dopo 1-2 h metterlo in frigo per rallentare la lievitazione.
Non rispettando questa fase, si avrà un prodotto meno dolce e meno gradevole.
Il riposo può essere prolungato fino a 24 h senza problemi, in questo caso il frigo è fondamentale.

II giorno prima di andare a dormire: formatura
(notte di preghiere sperando che lieviti…)

III giorno mattino: cottura

Ricapitolando, se volete cuocerli domenica mattina, venerdì sera dovrete iniziare col I rinfresco.

INGREDIENTI

Versione con lievito naturale liquido	
Lievito naturale liquido	**120gr**
Acqua	**80gr**
Latte	**50gr**
Tuorli	**4 (circa 70gr)**
Albumi	**2 (circa 70gr)**
Zucchero	**100gr**
Sale	**4gr**
Aroma panettone o miele + zeste di un arancia	**16gr**
Burro	**135gr**
Farina (W208)	**450gr**
Cioccolato in gocce o preparato come indicato più avanti	**125gr**
Versione con lievito madre solido	
Lievito madre	**120gr**
Acqua	**100gr**
Latte	**50gr**
Tuorli	**4 (circa 70gr)**
Albumi	**2 (circa 70gr)**
Zucchero	**100gr**
Sale	**4gr**
Aroma panettone o miele + zeste di un arancia	**16gr**
Burro	**135gr**
Farina (W280)	**430gr**
Cioccolato in gocce o preparato come indicato più avanti	**125gr**
Versione con lievito di birra	
Con lievito di birra preparare prima il poolish in questo modo:	
Farina (W280)	**60gr**
Acqua	**60gr**
Lievito di birra	**5gr**
Miscelare e lasciare gonfiare fino a che non cede al centro (circa 2-3ore)	

INGREDIENTI

Ingredienti per versione con lievito di birra	
Poolish	120gr
Acqua	80gr
Latte	50gr
Tuorli	4 (circa 70gr)
Albumi	2 (circa 70gr)
Zucchero	100gr
Sale	4gr
Aroma panettone o miele + zeste di un arancia	16gr
Burro	135gr
Farina (W280)	450gr
Cioccolato in gocce o preparato come indicato più avanti	125gr

In verità col cioccolato si potrebbe salire fino a 150/170 g, ma diventa poi difficile inglobarlo nell'impasto, soprattutto se le gocce sono troppo grosse. Per le prime volte le quantità indicate saranno sufficienti.

PROCEDIMENTO DI IMPASTO

Il primo consiglio è quello di pesare tutti gli ingredienti, separare i tuorli dagli albumi e mettere un cucchiaio nella farina e uno nello zucchero.

Inserire nell'impastatrice acqua e latte e aggiungere il LNL (o LM o Poolish).

Lavorare con la foglia fino allo scioglimento del lievito.

Aggiungere tanta farina quanta ne basta per portare l'impasto in corda.

Sbattere leggermente gli albumi con una forchetta, quindi inserirli all'impasto, aggiungendo immediatamente tanta farina quanta ne occorre per riportare l'impasto in corda.

Quando l'impasto è in corda, aggiungere in sequenza un tuorlo, un cucchiaio e mezzo di zucchero e tanta farina quanta ne occorre per riportarlo in corda.

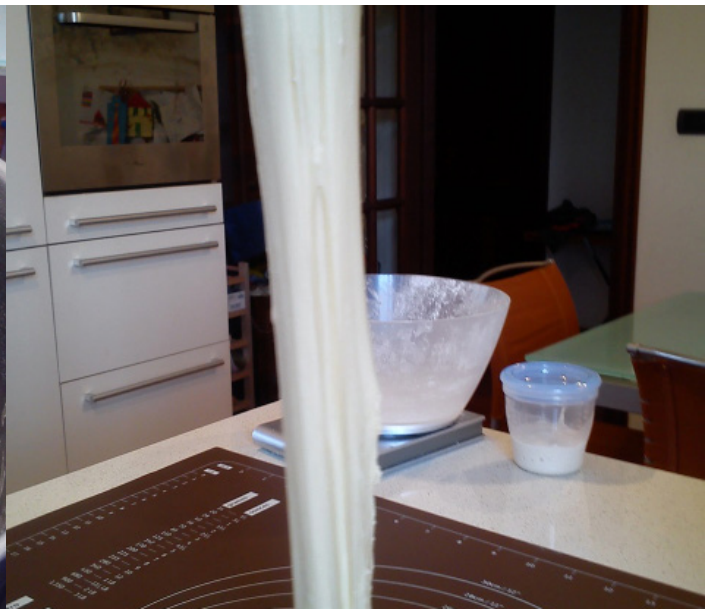
Quando ha ripreso corda, procedere con il successivo tuorlo, zucchero, farina, fino a esaurire i tuorli e lo zucchero. Assieme all'ultimo tuorlo inseriamo anche il sale.

In sostanza, cercate di lavorare in maniera di dividere all'incirca lo zucchero e la farina rimasta in 4 parti, ognuna delle quali andrà inserita dopo ogni tuorlo.

Una volta esauriti gli ingredienti, inserire l'aroma panettone (o il miele e le zeste di arancio). A questo punto l'impasto potrebbe cedere; se succede non demordete e continuate con la foglia, in poco si riprenderà. Può essere utile in questo caso staccare l'impasto dalla foglia, raccogliere bene quello rimasto attaccato alla ciotola con una spatola e ripartire.

Quando è tutto amalgamato, inserire in due tempi il burro morbido (ma non troppo, io lo lascio fuori frigo da quando inizio a impastare) facendo riprendere la corda.

Quando è di nuovo tutto amalgamato, passare al gancio e impastare fino a serrare l'incordatura.



A questo punto l'impasto deve essere lavorabile con le mani. Se appiccica molto non è ancora pronto.

Tirare fuori dal frigo le gocce di cioccolato e inserirle nell'impastatrice, facendole assorbire a bassa velocità e ribaltando l'impasto almeno 3-4 volte.
Durante questa fase l'impasto comincerà a diventare più scuro (è il cioccolato che si amalgama nell'impasto).

Arrotondare l'impasto con le mani fino a formare una palla e riporlo in una ciotola leggermente imburrata.

A questo punto o si lascia a TA per 8-9 h, se siamo sicuri che il nostro lievito non comincerà a lavorare, oppure si tiene a TA per 1-2 h e poi lo si mette in frigo.

Come detto la pausa è fondamentale: il prodotto finito sarà migliore e la lievitazione più efficiente.

La pausa in frigo può durare anche fino a 24 h senza problemi.

FORMATURA

Per chi usa il LdB: la pausa in frigo è obbligatoria. Tirare fuori l'impasto solo alcuni minuti prima di stagliare.

Per tutti: togliere la massa dalla ciotola e versarla su un tappeto di silicone (se lo possedete).

L'impasto non dovrebbe appiccicare sulla superficie. Se così non fosse, resistete alla tentazione di aggiungere altra farina (da qui l'importanza dell'aiuto del tappeto di silicone).

Porzionare di circa 50-60 g.

Per formare le palline, è necessario eseguire con la pasta in mano una serie di pieghe a margherita, cioè ripiegando da sotto l'impasto dentro se stesso, un po' come preparare le palline per la pizza. Quando l'impasto ha preso abbastanza corda, mettere la pallina sul tappetino o sulla spianatoia e ruotarla sotto il palmo della mano, fino a farla diventare bella liscia.
A questo punto, riporre le palline su una teglia ricoperta di carta da forno a debita distanza (per una teglia 30x40 non più di 11-12 palline).

Far lievitare per tutta la notte.
In caso di LN consiglio il forno spento con luce accesa.
Col LdB non è necessario, ma lasciare nel forno spento per evitare che le palline facciano la crosta.

Al mattino ci si dovrà aspettare una situazione del genere.

Accendere il forno a 170°C (qui la T dipende dal forno) in modalità statica.

Nel frattempo preparare uno sciroppo con 30 g di acqua e 30 g di zucchero, che servirà per spennellare le palline prima d'infornare.

La cottura non dovrà essere prolungata (nel mio forno in 13-15 minuti sono pronti).
Se prendono troppo colore tirateli fuori.
Se possedete un termometro, quando segna 95°C al cuore sono cotti.
Se cuociono troppo tenderanno a seccarsi e raffermeranno in fretta.

L’immagine mostra un confronto su quanto devono crescere in cottura.

COME REALIZZARE LA CIOCCOLATA IN PEPITE PARTENDO DA UOVA PASQUALI, TAVOLETTE, ECC...

Di seguito, le fasi di riduzione in pepite dell’uovo di Pasqua.

Uovo spezzettato e messo in frullatore.

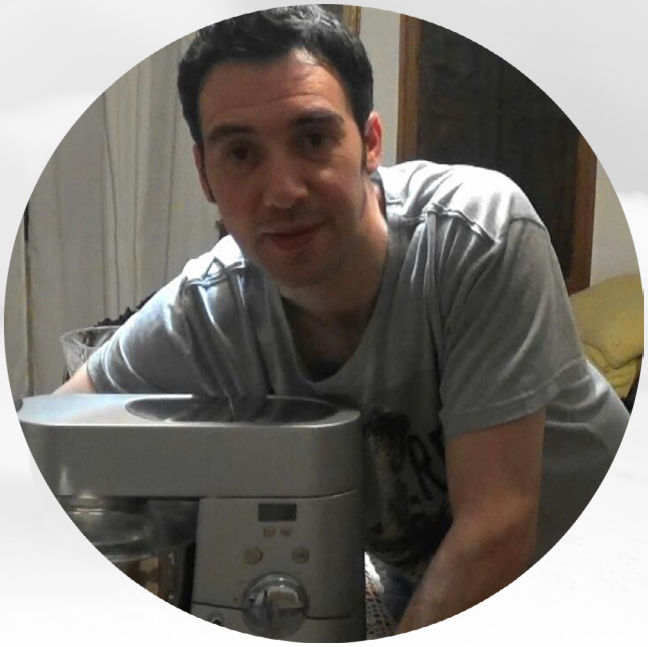
Primi giri: 5-6 colpi a bassa velocità per 3-4 secondi.
Se vedete che tende un po' ad amalgamarsi, scuotete il contenitore a ogni pausa.

A questo punto versiamo tutto in un contenitore (da notare la polvere di cioccolata).

Scuotendo più volte il contenitore, la polvere scende e i pezzi grossi restano in superficie.

Recuperare a mano i pezzi più grossi e rifrullarli.

Finito!



Mi chiamo Ivan De Matteo e sono nato a Genova nel luglio del 1974.
Vivo in Piemonte, a Cremolino, un paesino in collina di un migliaio d'anime in provincia di Alessandria.
Sono un lavoratore autonomo nel settore edilizio e il mio mestiere primario è quello di cartongessista.
Prima della passione per la pizza e per l'arte bianca in generale, il mio primo e tutt'ora grande amore in cucina rimane la pasticceria.
Tutto è nato una decina di anni fa quando, da perfetto incompetente tra i fornelli, mi recai al supermercato per comprare un preparato per krapfen. Esaltato dalla circostanza, mi misi subito all'opera seguendo passo passo le istruzioni della confezione. Il risultato finale, dovuto principalmente alla mia totale inesperienza, fu a dir poco deludente.
Dopo aver cestinato a malincuore quel disastro, mi dissi: "tanto vale farsi tutto da sé!".
Così, cercando nozioni su Internet, m'imbattei in un "certo" Luca Montersino… bastarono una manciata di minuti per capire la grandezza di quell'uomo, fino a pochi istanti prima a me sconosciuto.
Seguendo le sue chiare indicazioni, potei gioire dei miei primi dolci fatti in casa partendo da zero!
Dopo quella incredibile esperienza, mi si è praticamente aperto un mondo: ho iniziato a comprare libri e a interessarmi meglio alla "materia", che da allora non ho più abbandonato e alla quale dedico il tempo libero che ho a disposizione.
Il percorso naturale degli eventi mi ha portato a conoscere la pasta madre e i lievitati in generale e nel frattempo la "sete di sapere" è cresciuta a dismisura. In breve è giunta anche la necessità di sfornare del buon pane fatto in casa e di conseguenza la pizza!
Non c'è voluto molto perché m'imbattessi nella Confraternita della Pizza, grazie alla quale ho potuto comprendere quanto fosse lontano da me il concetto di creare e mangiare una buona pizza!
Ho avuto il piacere e l'onore di conoscere, anche di persona, in primis il padre di questa "baraonda", il nostro Ettore, l'amabile Rita e molti "maestri e maestre", colonne portanti della Confraternita che tanto mi hanno insegnato e tanto ho apprezzato anche dal lato umano.
Spero in futuro di conoscerne di nuovi e poter dir loro ancora una volta: grazie di tutto!

IL PANDORO

Ricetta di Modigliani

PREMESSA DOVEROSA

Ciao a tutti.
Premetto subito che per questo dolce non ho inventato nulla di nuovo.
Ho solo fatto mie alcune ricette provenienti da libri e da internet e ho provato a replicarle, sbagliando, riprovando e cercando di comprendere gli errori commessi.
Sono certo che molti di voi conosceranno meglio di me le tecniche di preparazione del pandoro e non è detto che tutto quel che io faccia sia la cosa migliore da fare... nel senso che se mi trovo bene a seguire un certo percorso, una metodologia d'impasto per arrivare alla meta, non è detto che altri non possano percorrere una strada diversa e a loro più "familiare", per poi ritrovarci tutti assieme al traguardo!

TIPOLOGIA DELLA RICETTA

Come ricetta, ho pensato di fare affidamento alle realizzazioni del maestro Francesco Favorito.
Il pandoro sarà caratterizzato da un doppio impasto.
A tal proposito, la mia idea è che terminata la prima fase, potremmo scegliere se ottenere un pandoro "classico", oppure un doppio pandoro "alternativo" aromatizzato al vino moscato o al gusto di zabaione farcito di amarene, dal momento che dosi ed ingredienti per il "primo impasto" saranno le medesime.

Useremo un lievito naturale liquido idratato al 100%, che ovviamente andrà più volte rinfrescato e messo in forza prima di iniziare la preparazione, cercando di calcolare i tempi in modo da avere un lievito al massimo del suo sviluppo prima di inserirlo nell'impasto.

Per chi lo volesse fare, o per chi non avesse un lievito particolarmente performante, nessuno vieta di "coadiuvare" ed aiutare la lievitazione con una piccolissima dose di lievito di birra fresco.

Non mancherà l'opzione "solo lievito di birra" con dosi di farina e liquidi leggermente differenti.

Per impastare, userò la mia planetaria Kenwood Km 040... metodo e sequenza di inserimenti verranno trascritti in base a come è mia abitudine "paciugare", ma anche qui vale la regola che se alcuni hanno macchine e metodologie di lavoro differenti, nessuno vieta loro di seguire la propria via.

COSA SERVE

Oltre all'importantissima impastatrice, avremo bisogno di:

- uno o più stampi per pandoro da 1Kg (alluminio o silicone)
- un normalissimo frullino elettrico
- un tarocco di plastica
- una spatola di gomma
- un pennello
- ciotole e ciotoline varie
- un termometro a sonda, possibilmente con filo (tipo quello dell'Ikea)
- tanta, ma tanta pazienza!

Quanto affermato nell'ultimo punto non credo sia una novità, meglio dunque ribadire che per impastare un lievitato non bisogna avere fretta, soprattutto nell'aggiungere i liquidi, raggiungere piano piano la corda e possibilmente non perderla più.

Ci vorrà pazienza nell'impastare, ma anche nel saper attendere i giusti tempi prima di compiere il passaggio successivo! Anticipare una lievitazione, vorrebbe dire compromettere ed allungare i tempi di quella successiva... così come anticipare la cottura senza aver raggiunto lo sviluppo necessario, restituirebbe un prodotto buono solo a metà!

Avremo così bisogno di due giorni per realizzare il pandoro e per i tempi molto dipenderà dalle diverse forze (e voglia) dei nostri lieviti.

TEMPISTICHE

Venerdì, ore 19/20:00 - primo impasto

Ci vorranno poi circa 12 ore prima che la pasta sia al giusto livello.

Sabato, ore 07/08:00 - secondo impasto

Altre 12 ore circa di lievitazione in stampo.

Sabato pomeriggio/sera - cottura

Se tutto andrà bene, dopo la sformatura e il raffreddamento, per domenica a pranzo potremmo anche pensare di mangiarci il nostro prodotto... altrimenti una bella busta, una "nebulizzata" di alcool puro a 95° per igienizzare al meglio, ci ficchiamo dentro il pandoro e ci si rivede a Natale!

INGREDIENTI

Comincio a scrivere le ricette tanto per avere idea degli ingredienti che occorreranno, in modo da poterli procurare per tempo:

INGREDIENTI

1° impasto (uguale a tutti e tre i tipi di pandoro)	
Farina Manitoba (o cmq circa 350W)	**140gr**
Lievito naturale liquido (idro 100%)	**120gr**
Uova intere (un uovo grande)	**60gr**
Tuorli	**20gr (un rosso grande)**
Burro	**75gr**
Zucchero semolato	**75gr**
Lievito di birra fresco (facoltativo)	**1gr**

Fin qui il primo impasto, come sopra riportato, è identico qualsiasi sia il tipo di pandoro da

realizzare. Il secondo impasto invece, cambierà a seconda del tipo di pandoro che intendiamo realizzare.

INGREDIENTI

2° impasto (pandoro classico)	
Farina Manitoba	**210gr**
Uova intere	**120gr (due grandi)**
Tuorli	**40gr (due rossi grandi)**
Zucchero semolato	**110gr**
Burro	**100gr**
Miele	**10gr**
Latte in polvere (facoltativo)	**10gr**
Sale	**2,5gr**
Liquore	**10gr**
Bacca di vaniglia o equivalente di estratto liquido	**1**
Scorze finissime di arancio e limone (oppure oli essenziali)	**q.b.**

2° impasto (pandoro al moscato)	
Farina Manitoba	**190gr**
Riduzione di vino Moscato dolce	**125gr**
Tuorli	**60gr (tre rossi grandi)**
Zucchero semolato	**85gr**
Burro	**85gr**
Miele	**10gr**
Latte in polvere (facoltativo)	**10gr**
Sale	**2,5gr**
Bacca di vaniglia o equivalente di estratto liquido	**1**
Per la riduzione di Moscato	
Vino Moscato dolce	**250gr**
Sciroppo di glucosio (o miele ma meglio se di acacia)	**30gr**
Sale	**un pizzico**
Queste le dosi del primo impasto con solo lievito di birra	
Farina Manitoba (o circa 350W)	**225gr**
Acqua	**35gr**
Lievito di birra	**12gr**
Uova intere (un uovo grande)	**60gr**
Tuorlo (un rosso grande)	**20gr**
Burro	**75gr**
Zucchero semolato	**75gr**

Le dosi indicative sono queste, ma naturalmente il nostro occhio sarà la “miglior bilancia” poiché, come si sa, non tutte le farine sono uguali e assorbono i liquidi alla stessa maniera (spesso neanche quelle della stessa marca, che possono subire “variazioni” in base anche al luogo dove vengono conservate).
Proprio per questo ribadisco il concetto ai soggetti più impazienti... i liquidi, poco alla volta…

LA RIDUZIONE DI MOSCATO

Possiamo già portarci un po’ avanti col lavoro ed iniziare a preparare con largo anticipo la riduzione al Moscato, nel caso qualcuno decidesse di optare per questo tipo di pandoro.

Come scritto in ricetta serviranno:

- 250 gr Vino Moscato dolce
- 30 gr Sciroppo di glucosio (o miele ma meglio se di acacia)
- 1 pizzico di sale

Lo sciroppo di glucosio in questo caso fungerà da “anticristallizzante”, per cui in sostituzione possiamo usare anche del miele - meglio se di acacia per via del suo sapore più delicato - in modo che non vada a sovrapporsi al profumo del vino.

Iniziamo col versare in un pentolino il moscato, il miele e la presa di sale

Sapendo che lo sciroppo dovrà ridursi della metà, andremo a verificare il peso complessivo del pentolino e del liquido inserito

A questo peso andremo a sottrarre la metà del peso dello sciroppo (140gr), per cui nel mio caso il calcolo è stato:

687-140= 547 gr

Porteremo così sul fuoco il pentolino, con la bilancia a portata di mano (sulla quale avremo posizionato una presina...) e ogni tanto

toglieremo il pentolino dal fuoco, portandolo sulla bilancia, per verificare quando la riduzione avrà raggiunto il giusto peso, per essere poi pronta al travaso in un contenitore di vetro a raffreddare.

Una volta fredda, la conserveremo ermeticamente in frigorifero (fino a una decina di giorni) e la utilizzeremo al momento opportuno.

Tutto qui!
Non serve mescolare in continuazione, giusto un po' all'inizio per amalgamare gli ingredienti.

(Ci tengo a precisare che il contenitore non dovrà essere necessariamente "griffato" Kung-fu Panda!)

PROCEDIMENTO

E' giunto il momento di dire qualcosa sulla metodologia di impasto che andremo ad eseguire.

Come già anticipato, ognuno di voi potrà affrontare un "percorso" differente da come lo descriverò io, l'importante è che al termine del primo e del secondo impasto ci ritroveremo con una pasta liscia, piuttosto morbida, ma parecchio incordata.

L'EMULSIONE BURRO-ZUCCHERO

Io adotto da tempo un metodo letto su un libro del maestro Favorito, nel quale suggeriva di realizzare un'emulsione tra burro e zucchero prima di iniziare la fase di impastamento e di riporla in frigorifero fino al momento del suo utilizzo.

Partendo quindi dal primo impasto (che ricordo sarà lo stesso per tutti i tipi, indifferentemente dal prodotto finale che ognuno vorrà ottenere), andremo subito a realizzare questa emulsione tra burro e zucchero.

Per prima cosa avremo bisogno di ammorbidire leggermente il burro (non fonderlo, mi raccomando!), in modo da poterlo lavorare in una ciotola per circa un minuto con il frullino elettrico (ricordiamo di tirare fuori il burro dal frigo per tempo se non si possiede un microonde), dopodiché in più riprese inseriremo lo zucchero, sempre continuando a "montare" questa emulsione.

Una volta terminato d'inserire lo zucchero, chiuderemo la ciotola col coperchio e la riporremo in frigorifero.

Questa operazione andrà eseguita "appena prima" di cominciare la fase d'impastamento, altrimenti se l'emulsione resta per molto tempo in frigo, il burro si rassoderà nuovamente e saremo di nuovo punto e a capo!

L'IMPASTO

A questo punto saremo pronti per partire con l'impasto, avendo già pesato (ed eventualmente setacciato) la farina e misurato la nostra dose di lievito.

L'uovo intero e il tuorlo potremo anche miscelarli fra loro, in modo da trovarci più comodi nel versarli nell'impasto pochissimo per volta!

L'affermazione "pochissimo per volta" sarà un tema ricorrente di questa avventura, poiché ritengo sia sempre meglio impiegare più tempo ma fare le cose con calma e cautela.

L'obiettivo finale sarà sempre e solo ottenere un impasto formato.

Per questo motivo a noi non interessa far girare la planetaria (o altro) come un motorino impazzito, ma dovremo mantenere una velocità moderata e costante (il gancio per compiere un giro completo dovrà impiegare poco meno di un secondo).

Servirà inoltre anche fermare diverse volte l'impastatrice, togliere con la spatola la pasta dal gancio, "radunare" la massa nella ciotola, "ribaltare" l'impasto e far ripartire la macchina.
Non considerate questa operazione come una perdita di tempo, sarà al contrario un dettaglio molto importante; questo accorgimento "mirato" noi lo faremo in pochi secondi, la macchina invece potrebbe impiegarci anche dei minuti, dal momento che la pasta della parte alta nel gancio non viene neanche lavorata, mentre quella nella parte bassa a contatto con la ciotola viene stressata fin troppo.

Tutto questo può portare ad eccessivo surriscaldamento della massa, che è ciò che si dovrebbe evitare per non "bruciare" la pasta e indebolire il glutine (che con tanta pazienza e fatica abbiamo cercato di formare).
Se dovessimo accorgercene per tempo, niente paura, si toglierà la ciotola della planetaria (con dentro la massa ovviamente), la copriremo con della pellicola e metteremo il tutto in frigorifero a raffreddare.
Per cui niente "ansia", se il nostro impasto supererà i 26 o 28 gradi non dobbiamo buttare via tutto e ricominciare da capo, ma sappiamo cosa fare!
Incontreremo solo qualche difficoltà in più nel formare e dare la giusta consistenza alla massa... per questo ripeto, tanta calma e chi va piano va sano e lontano!

SI PARTE

PRIMO IMPASTO (uguale per tutti i tipi di pandoro):

Per prima cosa, assicuriamoci che il lievito naturale a nostra disposizione (per chi lo usa), abbia raggiunto il massimo del suo sviluppo!

Iniziamo a preparare l'emulsione fra burro e zucchero.

Mettiamo il burro ammorbidito in una ciotola e lavoriamolo per un minuto (o qualcosa in più) con il frullino elettrico.

Successivamente, almeno in due riprese, aggiungiamo lo zucchero precedentemente pesato e continuiamo a girare fino a completarne l'inserimento. Proseguiamo così ancora qualche istante, dopodiché copriamo la ciotola e riponiamo il tutto in frigorifero.

In un bicchiere, misceliamo e sbattiamo fra loro l'uovo intero con il tuorlo (che avremo tolto poco prima dal frigorifero), per poter versare più agevolmente il liquido poco alla volta.

Nella vasca dell'impastatrice versiamo la farina e il lievito naturale.
Come già detto, se qualcuno preferisse aiutare il lievito con una piccola dose di lievito di birra, potrà inserirlo ora assieme a farina e lievito naturale.

Per chi usa solo lievito di birra, lo si può aggiungere direttamente sbriciolato nella farina o sciolto nella dose di acqua.

A questo punto facciamo partire la macchina (col braccio impastatore inserito) al minimo, anche per evitare che la farina salti fuori dalla vasca ancor prima di cominciare!

Iniziamo col versare uovo e tuorlo miscelati fra loro poco alla volta e a più riprese, fino a ottenere una pasta non ancora liscissima ma già molto incordata.

Per ottenere tale scopo, ogni volta che aggiungiamo un po' di liquido, lasciamo che la macchina lo amalgami e lo faccia assorbire per bene con gli altri ingredienti prima di versare la dose successiva.

Anche se non sembrerà necessario, ogni tanto fermiamo la macchina e con l'aiuto della spatola tiriamo via la pasta dal gancio, raschiamo le pareti della ciotola dell'impastatrice, raduniamo gli ingredienti e, sempre aiutandoci con la spatola, ribaltiamo completamente la massa all'interno della vasca.

I benefici di questa operazione sono già stati ampiamente descritti!

Una volta terminato d'inserire la parte liquida e raggiunta una buona incordatura, siamo pronti per iniziare ad aggiungere la parte grassa.

polselli®
IL MOLINO POLSELLI CONSIGLIA:
FARINA MANITOBA

PRECISAZIONE.

E’ molto importante aver ottenuto già una buona incordatura, poiché andando ad inserire la parte grassa, questa incordatura potrebbe rompersi e potremmo incontrare difficoltà a recuperarla (rischiando di surriscaldare eccessivamente la pasta).

Tornando un attimo al discorso sul versare i liquidi poco alla volta: se l’impasto durante l’aggiunta delle uova fatica a rilegarsi (pur adottando tutti i vari accorgimenti), vorrà dire che la farina utilizzata non era abbastanza proteica e quindi non in grado di assorbire tutto il liquido indicato in ricetta.
A tal proposito, se la pasta non riuscisse proprio a legare e avessimo ancora liquido da versare, quest’ultimo ovviamente non lo utilizzeremo più
(aggiungendo addirittura farina, se necessario).

Al contrario (ne dubito, ma potrebbe accadere), potremmo trovarci nella condizione di dover aggiungere ulteriore liquido, se l’impasto risultasse grezzo da non riuscire neanche a compattarsi.

Raggiunta dunque una buona incordatura, tireremo fuori dal frigo l’emulsione di burro e zucchero e con l’ausilio della spatola andremo ad inserirla poco alla volta all’impasto.

Come già detto, prima di aggiungere una dose dell’emulsione, attendiamo che quella precedente sia perfettamente assorbita.

Anche in questa fase, vale la regola di stoppare la macchina ed eseguire le solite operazioni di “raduno e ribaltamento”.

Se avremo fatto le cose per bene, dopo aver inserito tutta l’emulsione, otterremo una massa liscia e morbida ma molto, molto incordata.

Questa pasta rimarrà “attorcigliata” al gancio e lentamente scenderà verso la vasca “mostrando” l’incordatura.

Per completare tutta questa fase, occorreranno all’incirca una ventina di minuti (o qualcosina in più).
Se qualcuno ritenesse opportuno aumentare sensibilmente la velocità potrà farlo, ma occhio al surriscaldamento della pasta (che lasciarla freddare in frigo significherebbe sul serio perdere tempo).
Ottenuta l’incordatura, estraiamo la massa dalla ciotola dell’impastatrice e l’adagiamo sul piano di lavoro leggermente infarinato.
Aiutandoci con un tarocco, prendiamo una piccola porzione di pasta e formiamo una pallina che andremo a collocare in un contenitore cilindrico oppure in un bicchiere.
Questa sarà la nostra “spia” per tenere sotto controllo il livello di lievitazione, in quanto la massa dovrà triplicare il suo volume prima di poter iniziare con il secondo impasto.

Sempre con l'ausilio di un tarocco, andremo a lavorare la massa principale per darle la forma di una palla e farle riprendere forza.

Lo scopo è cercare di eseguire una "pirlatura", cioè con il tarocco nella mano destra alziamo da sotto leggermente la massa e contemporaneamente la facciamo ruotare sul piano in senso orario aiutandoci con la palma della mano sinistra (vedi immagine in basso).

Facciamo muovere la massa in circolo sul piano di lavoro fino a che la palla non si sarà formata. Se s'incontrano problemi di "appiccicosità", aiutiamoci con una spolverata di farina (il meno possibile).

Questa fase cerchiamo di farla durare il meno possibile, in modo da ridurre al minimo il problema sopra citato.

Anche questa massa la collocheremo in un contenitore capiente tale da contenere il triplo del volume iniziale della pasta e chiuderemo con un coperchio.

La "spia" andrà messa a lievitare insieme alla massa principale e come riferimento basterà un elastico attorno al bicchiere per capire a che punto sia la lievitazione.

Riponiamo i contenitori al calduccio (almeno tra i 25 ed i 28 gradi).
Il consueto forno spento ma con la luce accesa andrà benissimo.
Se la lampadina del forno non permette di raggiungere una temperatura “decente”, possiamo introdurre all’interno una bottiglietta di acqua calda (controllando questa volta che la temperatura non salga troppo).

Nelle condizioni appena descritte, l’impasto dovrebbe impiegare una dozzina di ore per triplicare il suo volume e poter così dare inizio al secondo impasto.

Molto dipende anche dalla forza del lievito a nostra disposizione, per cui potrebbe accadere di dover attendere ancora un po’ o addirittura trovare la pasta fuoriuscita dal contenitore il mattino seguente!

Per chi usa solo lievito di birra invece, con la dose suggerita occorreranno sempre 12 ore circa e l’impasto potrà restare tranquillamente a temperatura ambiente (circa 20°). Se si volessero ridurre i tempi, meglio riporre i contenitori al caldo.

Ricordo infine che è importante rispettare i giusti tempi di lievitazione. Iniziare la fase del secondo impasto, aggiungendo la massa del primo non ancora triplicato, significherà allungare sensibilmente anche il tempo di lievitazione del secondo impasto.

Per cui armiamoci di santa pazienza e attendiamo che la massa faccia il suo dovere…

SECONDO IMPASTO

La massa ha triplicato il suo volume?
La spia ci dà l’ok?
Molto bene, siamo pronti per continuare!

Breve precisazione prima di partire con la seconda fase.

Può accadere che qualcuno si trovi in difficoltà con le dosi di “liquidi” indicate.

Alcuni avranno bisogno di usare meno uova rispetto alla dose indicata, altri potrebbero trovarsi nella condizione di dover aggiungere altro liquido (acqua o latte che sia) per riuscire ad amalgamare meglio la pasta.

Queste differenze dipendono molto dal tipo e dalla capacità di assorbire liquidi da parte della farina utilizzata. Ma anche da come abbiamo lasciato il primo impasto, se più morbido o al contrario troppo poco liquido (osservare bene l'andamento dell'impasto prima di versare le ultime dosi di tuorlo o di uova intere… ma soprattutto, lasciamoci guidare più dai nostri occhi e meno dai numeri scritti!).
Da qui in avanti, facendo riferimento agli ingredienti e ai dosaggi scritti in precedenza, si potrà decidere se proseguire la preparazione per ottenere un pandoro "classico", un pandoro aromatizzato "al moscato", oppure un pandoro "zabaione e amarene" (qui dosi e indicazioni per lo zabaione e amarene

http://laconfraternitadellapizza.forumfree.it/?t=69629136).

Il procedimento, indifferentemente dal prodotto scelto, sarà comunque abbastanza simile seguendo le stesse regole e attenzioni che abbiamo dedicato al primo impasto. E cioè versare i liquidi pochissimo per volta ed aspettare che la dose appena introdotta venga ben assorbita dalla massa prima di inserire la dose successiva.

Stoppare spesso la macchina, radunare e ribaltare la massa per aiutare la formazione dell'impasto, per ridurre al minimo il rischio di surriscaldamento della stessa.

Verificare la necessità o meno di aggiungere tutto il liquido indicato in ricetta.
A tal proposito, aspetteremo d'inserire per ultimo:

- Nel pandoro al moscato, 1 tuorlo.
- Nel pandoro classico, 1 uovo intero.

Di seguito, descriverò il procedimento per la realizzazione del pandoro al moscato e al termine indicherò anche l'ordine di inserimento degli ingredienti del pandoro classico. Ma già da ora, con l'ausilio delle immagini, penso si potrà capire come procedere.

Iniziamo, come nel primo impasto, a preparare una nuova emulsione; questa volta però, oltre che a burro e zucchero, aggiungiamo anche la dose di latte in polvere (Questo ingrediente favorisce in qualche modo la morbidezza e la conservabilità del prodotto finale, chi non lo avesse trovato, potrà farne a meno, il pandoro verrà ugualmente), chiudiamo il contenitore e riponiamo il tutto in frigorifero.

Procediamo poi inserendo nella planetaria la farina, il primo impasto (compresa anche la spia), due tuorli e il miele.

Azioniamo la macchina (sempre al minimo per evitare brusche fuoriuscite di farina) e lasciamo che gli ingredienti comincino ad amalgamarsi fra di loro.

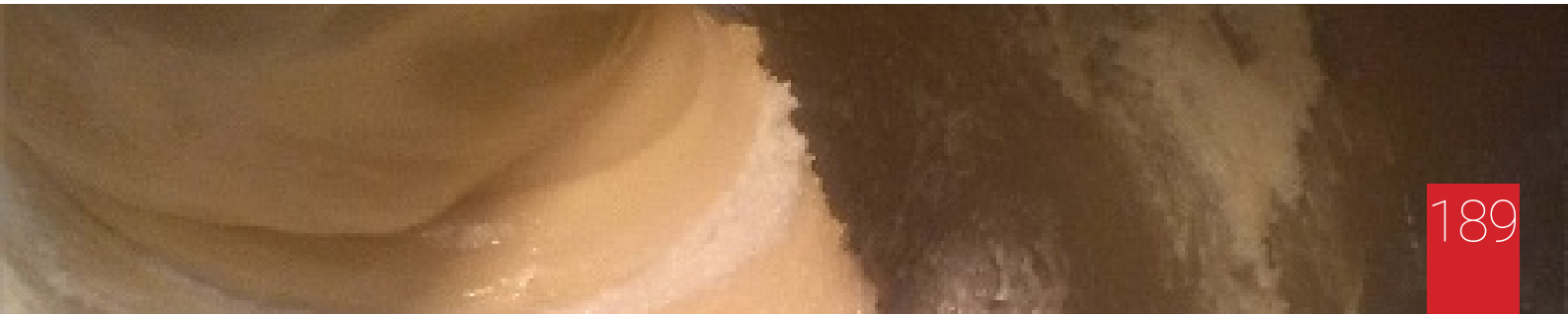
Versiamo poco alla volta la riduzione al moscato (precedentemente preparata) fino a terminarla. Non mi stancherò mai di dirlo, ma ogni tanto stoppiamo, raduniamo, ribaltiamo e aspettiamo che la parte di liquido appena inserita venga completamente assorbita dall'impasto prima di introdurre la dose successiva.

A questo punto possiamo aggiungere anche la vaniglia.
In questo caso ho utilizzato l'estratto naturale liquido.

Dobbiamo aggiungere ancora un tuorlo, giusto?
E qui entra in gioco il nostro occhio clinico: la pasta dovrà presentarsi come di seguito, altrimenti se notiamo una massa già troppo morbida, il tuorlo sarà meglio ometterlo dalla ricetta, visto che l'emulsione che dovremo ancora inserire causerà un'ulteriore "smollamento" della pasta.

Verificata e raggiunta la giusta consistenza della massa, con una maglia glutinica evidentemente formata, possiamo introdurre poco per volta l'emulsione di burro, zucchero e latte in polvere (con le stesse accortezze avute nella prima fase).

Man mano che inseriremo l'emulsione, se necessario, non mancheremo di adottare il solito accorgimento del pit-stop macchina!



Dopo che anche l'ultima dose di emulsione è stata amalgamata per bene, introduciamo come ultimo ingrediente anche il sale.
Lasciamo girare ancora qualche istante, per dare modo che venga ben distribuito all'interno della massa, dopodiché possiamo fermare i motori!

Al termine dell'inserimento della parte grassa, la pasta dovrà presentarsi via via sempre più liscia, morbida e decisamente incordata.

Possiamo fare la classica prova del velo, stirando una parte di pasta con le dita fino ad assottigliarla al massimo.

Nota per chi non avesse mai effettuato questa verifica: anche tirando con premura, dopo un po' questo velo fra le dita si romperà, quindi non preoccupiamoci se ciò accade (va bene l'incordatura, ma si tratta pur sempre di un impasto alimentare!).

Possiamo ora rovesciare la massa sul piano di lavoro spolverato di farina, lavorarla leggermente a mano ed eseguire la "pirlatura".

Ottenuta la palla, andremo ad adagiarla nello stesso contenitore dov'era lievitato il primo impasto, chiudendola col coperchio e lasciandola riposare per circa 30 minuti a temperatura ambiente.

Tornando al punto di partenza, se volessimo realizzare un pandoro classico, inizieremo col preparare in una ciotolina una sorta di "sciroppino aromatico", dove misceleremo insieme il liquore, la vaniglia, il miele e le scorzette finissime di arancio e limone (oppure gli oli essenziali).

Dopo aver realizzato e riposto in frigorifero l'emulsione, partiremo sempre col mettere la farina, il primo impasto (spia compresa) e i 2 tuorli nella vasca dell'impastatrice.

Misceleremo un solo uovo in un bicchiere e inizieremo a versarlo lentamente dopo aver azionato la macchina.
Concetto e procedimento saranno gli stessi, per cui lentamente e a più riprese andremo anche a versare lo sciroppino aromatico.

Solo dopo aver terminato questa aggiunta e valutata la consistenza della pasta, se necessario andremo a rompere l'altro uovo nello stesso bicchiere e determineremo quanto versarne, per arrivare alla stessa consistenza mostrata nella foto precedente (scattata prima d'inserire l'emulsione alla massa).

Raggiunta la consistenza ottimale della pasta e una buona incordatura, aggiungiamo poco per volta l'emulsione, sempre rispettando gli ormai noti accorgimenti.
Terminata anche l'ultima dose di emulsione, introduciamo il sale (sempre come ultimo ingrediente), lavoriamo ancora per qualche istante l'impasto e poi stop!

Da qui in avanti, saremo di nuovo tutti sulla stessa barca… che piacere rincontrarvi!

Intanto che la pasta riposa, possiamo iniziare a imburrare lo stampo, facendo cadere dei ricciolini di burro morbido all'interno del contenitore...

Con un pennello distribuiamo per bene il burro su pareti, angoli e insenature dello stampo, facendo ben attenzione a creare uno strato uniforme, senza lasciare parti con accumuli di burro (questo errore sarebbe ancora più grave che lasciare parti dello stampo senza burro).

Se ciò dovesse accadere, usiamo uno Scottex per eliminare l'eccesso e ripassiamo nuovamente dappertutto il pennello unto.

Trascorso il tempo di riposo della pasta, siamo pronti per formare una nuova “pirlatura”.

Una volta formata la palla, aiutandoci col tarocco passiamo la massa sulla mano sinistra (in modo d’avere la parte tonda della pasta poggiata sul palmo della mano sinistra).

Posiamo il tarocco e coi polpastrelli della mano destra prendiamo la palla dalla mano sinistra per adagiarla all’interno dello stampo con la parte tonda rivolta verso il fondo del contenitore.

Non guasta coprirla con ciò che si ritiene più adatto per limitare la fuoriuscita di umidità (in modo che la pasta non secchi e possa lievitare in serenità).

SECONDA LIEVITAZIONE

Riponiamo il tutto al caldo - come per il primo impasto - e aspettiamo che la pasta cresca fino al bordo (o quasi) dello stampo.
Se chiudiamo ermeticamente lo stampo con un piatto, un vassoio o un coperchio, facciamo in modo che al termine della lievitazione la pasta non vada ad attaccarsi alla copertura scelta.

Potremo preventivamente ungere con del burro la copertura per limitare il rischio.

In ogni caso, sarà bene togliere la copertura per tempo e terminare il processo di lievitazione nel forno spento ma con la luce accesa; in questo caso introdurremo all'interno un pentolino di acqua calda per mantenere l'ambiente umido (sempre con lo scopo di non far seccare la pasta nella sua parte scoperta).

Dico questo perché potremmo essere in possesso di stampi con misure differenti.

Il mio stampo misura 23 cm di larghezza (da punta a punta) e 17 cm di altezza e in genere lascio che la pasta arrivi quasi fino al bordo.
Se qualcuno avesse stampi di dimensioni inferiori, sarà costretto a far arrivare la pasta proprio al limite e in questo caso sarà facile che il coperchio sia di disturbo nel completare la fase di lievitazione.

Una volta presi i dovuti accorgimenti e con la pasta al giusto livello, saremo pronti per infornare.

LA COTTURA

Quando la pasta sarà cresciuta fino a quasi raggiungere il bordo dello stampo, saremo pronti per una fase che purtroppo non sarà uguale per tutti!

Ogni forno presenta caratteristiche e capacità di cottura differenti.

Con il mio, ad esempio, cuocio sempre in modalità statica, poiché la modalità ventilata, più che ventilata la definirei turbolenta!

Detto ciò, nessuno come noi conosce il proprio forno per sfruttarlo al meglio. In caso di dubbi, per la cottura del pandoro (o qualsiasi altro prodotto), mi sento di consigliare una cottura più dolce, pur allungando i tempi, piuttosto che una cottura lampo!

Indicativamente potremo fare in questo modo:

- Preriscaldo il forno a 180°.
- Inforno il pandoro nella parte più bassa e imposto subito a 170°.
- Lascio cuocere per 15 minuti (per qualcuno potrà essere meno, o di più), dopodiché copro la parte superiore e scoperta del pandoro con un foglio di alluminio (in modo che non diventi più scura del necessario a cottura ultimata) e abbasso la temperatura a 160°.
- Proseguo con queste impostazioni per ancora 45 minuti.
- Trascorso questo tempo, posiziono una forchetta o un coltello fra la porta del forno, in modo che quest'ultima rimanga leggermente aperta, per creare uno "spiffero" che permetta all'umidità accumulata di uscire e dare modo al prodotto di iniziare ad asciugare.
- Lascio ancora 10/15 minuti in questa condizione, ma se conosciamo bene il nostro forno potrebbe essere anche di pochi minuti, poiché si potrebbe correre il rischio che il prodotto asciughi fin troppo con la conseguente perdita di parte di morbidezza.

- Finalmente sforno il prodotto andando a posizionarlo sopra una griglia (anche quella dei fuochi di cottura andrà benissimo) per fare in modo che raffreddi più agevolmente.

A differenza del panettone, a cottura ultimata il pandoro non servirà capovolgerlo... si lascia così com'è nello stampo a raffreddare.
Accorgimento da seguire, prima di procedere alla cottura!

Lasciamo il pandoro a temperatura ambiente per una decina di minuti. In questo periodo, si formerà una sottile pellicina sulla superficie della pasta.
Se dovessimo notare bolle evidenti sulla superficie della pasta, andremo a forarle con uno stuzzicadenti... anzi, in ogni caso sarebbe utile praticare alcuni fori sparsi, di modo che, fossero presenti grosse bolle all'interno della massa, queste abbiano una "via d'uscita" e non vadano a deformare la base del nostro pandoro.

Ricapitolando, per chi non avesse idea di come cuocere nel proprio forno, potrebbe provare a procedere nel seguente modo…
Mettiamo lo stampo per una decina di minuti a temperatura ambiente e lasciamo formare una leggera pellicina dove eventualmente praticheremo alcune piccole forature.

Non saprei dire se è necessario o meno, ma io un'ultima spennellata di burro nella parte scoperta dello stampo la passo sempre (chi dispone di uno stampo più piccolo, quest'area scoperta potrebbe anche non averla).

Inforniamo nella parte più bassa del forno (già caldo a 180°) e abbassiamo subito la temperatura a 170°.
Dopo 15 minuti, quando il pandoro sarà già cresciuto un po' in altezza, posiamo su di esso un foglio di carta stagnola per rallentare la colorazione nella parte esposta e più vicina alla resistenza superiore del forno.
Chiudiamo la finestrella del forno e abbassiamo la temperatura a 160°.

Proseguiamo in questo modo per altri 45 minuti, dopodiché useremo una forchetta o un coltello per tenere leggermente aperta la porta del forno e creare la famosa "fessura".

Ancora 10/15 minuti per iniziare ad asciugare il prodotto e poi sforniamo.
Mettiamo a raffreddare il pandoro su una griglia e attendiamo che sia completamente freddo prima di estrarlo dallo stampo.
Ricordo che non è necessario capovolgerlo.

Prima di toglierlo dallo stampo, aspettiamo almeno due orette... senza fretta.

Trascorse almeno due ore, con accortezza e pazienza cerchiamo di estrarre il pandoro dallo stampo.
Se notiamo già in partenza che sul bordo superiore si è formata una patina (che evidentemente ci sarà da ostacolo), andremo a passare preventivamente una spatolina di plastica su tutte le punte del pandoro, facendo il giro completo dello stampo, per eliminare questo strato aderente che potrebbe complicarci il compito.

Quando capovolgiamo lo stampo, teniamo con le dita solo il contenitore di alluminio e andiamo a scuoterlo per alcuni istanti.
Se abbiamo imburrato adeguatamente ed uniformemente lo stampo, il pandoro dovrebbe scivolare giù senza troppe difficoltà.

Adesso possiamo riporre il pandoro in posizione eretta - sempre sulla stessa griglia - a “stabilizzare”.

Per confezionarlo dobbiamo necessariamente attendere almeno una decina di ore, in modo da essere sicuri che il prodotto sia ben asciutto prima d’imbustarlo.

Al momento di eseguire questa operazione e inserire il pandoro negli appositi sacchetti (possibilmente polipropilene), sarà nostra premura nebulizzare alcool puro al 95% per sterilizzare la busta. Così facendo, una volta chiuso il prodotto all’interno, avremo favorito una conservazione sana, riducendo al minimo il rischio di formazione di sgradevoli muffe.

Proprio per questo motivo è meglio attendere il giusto tempo di riposo, per essere sicuri di non aver imballato un prodotto ancora umido.
Seguendo questa piccola accortezza, il nostro pandoro potrà restare in “stand-by” così confezionato anche fino a due mesi.

Almeno così dicono... a me non è mai durato così tanto!

Non guasterebbe attendere il medesimo tempo anche per procedere al taglio.
Ma se proprio non ne potremo fare a meno... che taglio anticipato sia!

PER QUESTA RICETTA SUNMIX CONSIGLIA L’IMPASTATRICE:

SUNMINI /B

NOTE D'APPENDICE

Nota 1

Metodo d'impasto:

Come descritto nella mia versione, uso partire da un impasto piuttosto duretto per poi aggiungere i liquidi poco per volta.
Questo perché l'impastatrice di cui dispongo mi consente senza problemi il normale svolgimento delle operazioni.
Se eventualmente qualcuno disponga di un'impastatrice poco potente o con un gancio impastatore dalle dimensioni ridotte, potrebbe avere problemi soprattutto nell'amalgamazione iniziale, in quanto il gancio corto potrebbe non essere in grado di raccogliere uniformemente la massa.
Per evitare ciò, si potrà ridurre il problema semplicemente inserendo all'inizio solo 2 terzi della dose completa di farina e il restante terzo poco per volta prima dell'inserimento dell'emulsione di burro e zucchero.
La cosa importante resta sempre la valutazione dell'esatta consistenza della massa durante la varie fasi di impastamento.

Nota 2

Il latte in polvere:

Questo elemento è un miglioratore per quanto riguarda il prodotto finito. Avremo un vantaggio sulla morbidezza e la conservazione del pandoro, in quanto inseriremo nell'impasto le utili proprietà del latte senza però "annacquare" la ricetta.
Chi non dovesse averlo a disposizione, potrà anche ometterlo dalla lista degli ingredienti: come già detto il pandoro verrà buono ugualmente.
Notare bene che il latte in polvere da utilizzare, dovrà essere quello classico per adulti e NON quello per neonati, il quale è composto da proprietà non adatte ai prodotti da forno.

NOTA 3

La cottura:

Nel testo ho descritto la mia procedura, ma ripeto ancora una volta che ogni forno dispone delle proprie caratteristiche.
Il tempo totale per una cottura idonea al pandoro da chilo, si attesta intorno ai 60 minuti.
Potrebbe accadere che una cottura troppo rapida, visivamente ci dia l'impressione di un prodotto cotto, ma al suo interno non è ancora completamente coagulato. Questo provocherà il collasso del pandoro.
Al contrario, una cottura troppo prolungata, potrebbe restituirci un lievitato ben cotto ma eccessivamente asciutto, facendo perdere la caratteristica morbidezza - come dice qualcuno "cotonata" - del pandoro.
Un valore in ogni caso di riferimento, è la temperatura interna del prodotto cotto, che per un lievitato di questo genere dovrebbe essere compreso tra i 95 e i 98 gradi, misurabile per mezzo di una sonda digitale (in caso la si avesse a disposizione).
E' importante seguire con cura le varie fasi di impastamento e lievitazione, ma anche la cottura è importantissima; per cui potremmo avere bisogno di diverse prove per ottenere metodi e tempistiche di cottura a noi più congeniali

La passione per il mondo dei lievitati mi conquistò nel 2006, quando mia madre portò a casa il mitico fornetto Ferrari, venduto per mancato utilizzo da una sua collega.
Fu la molla che mi spinse a cercare su Internet ogni tipo d'informazione utile sul fornetto. Trovai parecchio materiale sul forum Pizza.it; cominciai a seguirlo attentamente per circa un anno senza mai intervenire, dopodiché mi lasciai andare diventando parte attiva del forum.
Fu la necessità di riprodurre la pizza napoletana, che mi spinse successivamente ad appassionarmi nell'arte dei lievitati dolci.
Da quel momento in poi la passione è stata inarrestabile e sono passato dai cornetti alla creazione di qualsiasi altro prodotto che sia lievitato.

IL CORNETTO

Ricetta di PizzaRoma

INTRODUZIONE

Il cornetto è un lievitato buono come nessun altro.

Le sfoglie di pasta sottilissima che sfrigolano in bocca a ogni morso e l'eleganza dei profumi non hanno eguali.

Il cornetto è un vero dono d'amore, la sua corposità fra i denti svanisce leggerissima come una nuvola.

La ricetta si basa sulla pasta sfoglia, una tecnica di base tra le più utili e famose.

Questo impasto è, di fatto, una semplice brioche.
La differenza (meravigliosa) sta nella sfoglia di burro che si deve frapporre tra i diversi strati di pasta; se si mantengono separati questi strati in maniera corretta, ci ritroveremo il paradiso…

Il dilemma principale nasce dalla temperatura del burro che, sciogliendosi, tende a fondersi nella pasta (fenomeno chiamato "pastone"), con la conseguenza di ritrovarsi tra le mani una normalissima brioche.

Per aggirare il problema, i pasticceri francesi utilizzano banchi di lavoro in acciaio, con un impianto di refrigerazione incorporato per impedire al burro di sciogliersi.

Noi, ovviamente, dovremo rimediare con le pause in frigorifero.
Pause in frigo di mezz'ora (a un'ora) diventano dunque fondamentali.

Una strategia schematica da rispettare potrà essere la seguente:

Impastamento del pastone fino al raddoppio
-Frigo-
Stesa del burro, prima piega
-Frigo-
Seconda piega
-Frigo-
Terza piega
-Frigo-
Stesa, staglio, rotolamento dell'impasto
-(eventuale) Freezer-
La notte tirare fuori e mettere a lievitare sotto una campana
Al mattino infornare

La procedura così eseguita è lunga e abbastanza noiosa, ma il risultato sarà incredibilmente buono!

PREMESSA

DIFFERENZA TRA CORNETTO E CROISSANT

La differenza tra il cornetto e il croissant è data dalla composizione dell'impasto.

I croissant nella ricetta contengono meno zucchero (normalmente siamo sui 50-100 grammi per kilo) e meno burro (mediamente 100 grammi per kilo).
Di norma non c'è presenza di uova (al massimo mettono dei tuorli) e in fase di sfogliatura si utilizzerà una quantità maggiore di burro rispetto al cornetto; diciamo che si supera il 35%.

Nel cornetto, invece, la percentuale massima di burro sarà proprio del 30-35%. Ha inoltre più zucchero (circa 150-200 g.) e burro (150-200 g.) e all'interno dell'impasto verranno usate uova (minimo 3) ed eventuali aromi (limone, arancia, vaniglia, ecc).

Il croissant risulta poco zuccherato e ha una caratteristica finale di croccantezza e un sapore marcato di burro. Il cornetto al contrario è
morbidissimo e zuccherato.

Infine si differenziano anche nella loro forma: il croissant viene arrotolato senza ripiegare le punte come si fa per il cornetto.

INGREDIENTI

Per l'impasto	
Farina 350W	**500gr**
Acqua (o latte)	**150gr**
Uova intere	**100gr**
Burro (o margarina)	**75gr**
Zucchero	**75gr**
Sale	**10gr**
Lievito di birra fresco compresso	**20gr**
Scorza di limone	**Un limone**
Bacca di vaniglia	**1**
Per sfogliare	
Burro (o margarina)	**250gr**

PROCEDIMENTO

Pesare l'acqua e immettere lo zucchero, scaldare fino a sciogliere completamente lo zucchero, far raffreddare e reintegrare l'acqua eventualmente persa in evaporazione.

Mettere in frigo a raffreddare.

Porre il burro (o la margarina) a temperatura ambiente.

Chi utilizza la spirale (o la Bosch o Clatronic) metterà tutti gli ingredienti nel cestello escluso il burro, avvierà l'impastatrice e dopo qualche minuto aggiungerà il burro.

Per utilizzare la pasta madre, se ne deve mettere il 30% su kilo di farina (circa 300 grammi); questo perché il lievito verrà stressato dal procedimento e dalla sfogliatura.

Cominciamo con gli ingredienti.

Inseriamo tutto nell'impastatrice. Burro escluso.

Mescoliamo fino a quando l'impasto diventa liscio.

Collochiamo l’impasto in una bacinella ed eseguiamo un taglio a croce.

Copriamo con un panno umido.

Aspettiamo il raddoppio dell’impasto.

Circa 1 ora prima di stendere e tirare l’impasto, tagliamo in due il panetto di burro o margarina.

Mettiamo le due parti una accanto all’altra con sopra e sotto carta da forno e battiamo con il mattarello.

Battiamo fino a renderlo così.

Infine lo poniamo al centro dell’impasto e lo avvolgiamo coi lembi di quest’ultimo.

Iniziamo a tirare con il mattarello.

Pieghiamo un lembo verso destra.

Pieghiamo l'altro lembo a chiudere, avendo così creato la prima piega a tre.

Tiriamo la sfoglia (il mattarello deve essere orizzontale all'apertura superiore e a quella inferiore)

Di pieghe complete ne faremo ancora 3.
Se vediamo che il burro tende ad ammollarsi o a bucare la pasta, mettiamo l'impasto in un sacchetto di cellophane e via in frigo per 30 minuti (oppure 10 minuti nel surgelatore).

Terminata la serie di pieghe, stendiamo l’impasto fino a uno spessore di mezzo centimetro.

Con una rotella o un coltello formiamo dei triangoli e successivamente effettuiamo un taglio alla base.

Quindi arrotoleremo i cornetti e li disporremo in teglia di ferro con carta da forno sottostante.

Aspetteremo il raddoppio (si dovrà vedere con chiarezza la forma del cornetto).

E finalmente inforniamo a 200° per circa 18-20 minuti in forno statico e 180° in forno ventilato .

polselli®
IL MOLINO POLSELLI CONSIGLIA:
FARINA CROISSANT

Nel mezzo del cammin di nostra vita
mi ritrovai per una selva oscura,
ché la diritta via era smarrita.
Ahi quanto a dir qual era è cosa dura
esta selva selvaggia e aspra e forte
che nel pensier rinova la paura!
Tant' è amara che poco è più morte;
ma per trattar del ben ch'i' vi trovai,
dirò de l'altre cose ch'i' v'ho scorte.

Direte: cosa c'entra il sommo Vate?
C'entra, c'entra.
Perché se penso che il primo passo da impastatore di pizza lo si faceva - e non credo di essere l'unico - con il famoso cubetto per mezzo chilo di farina... hai voglia che la "diritta via" era smarrita!
Più che una pizza veniva fuori un materasso… ma era buona, almeno a dir di molti (cosa non si direbbe pur di essere invitati a cena).
Poi a poco a poco, quasi per caso, conobbi in occasione di un evento del Gambero Rosso a Roma, due veri maestri della pizza: Giancarlo Casa e Gabriele Bonci.
Prima di quell'evento, nella fantastica terrazza della Città del Gusto, non conoscevo né la Gatta Mangiona di Giancarlo Casa né Pizzarium di Gabriele Bonci.
Da quel giorno iniziai a comprendere il vero significato della pizza a lunga maturazione: le famose 24-48 ore in frigo divennero il metodo naturale per preparare la pizza.

A poco a poco, scrivendo e leggendo nei vari forum e confrontandomi con persone esperte, passione e competenza crebbero di pari passo.
Ma si poteva vivere di solo la pizza?
Ovviamente no.
E con lo stesso fervore crebbe la mia voglia di gelato artigianale fatto in casa. Se prima usavo solo latte, zucchero, uova e neutro con una Gelatissimo Gaggia, man mano ho creato gelati servendomi d'ingredienti sempre più complessi (anche se glucosio, destrosio, latte in polvere, inulina, farina di semi di carrube non credo lo siano) e una splendida Musso Stella.

Direte voi e il babà?

Come siamo passati dalla pizza al babà?

Nell'inverno del 2011, me lo ricordo come fosse oggi, ebbi il piacere e l'onore di conoscere due persone meravigliose, due professionisti senza eguali che grazie alla loro bravura e dedizione hanno fatto crescere in me la voglia di cimentarmi con altri lievitati.
Sto parlando di Adriano e Paoletta, artefici dei rispettivi blog http://profumodilievito.blogspot.co.uk/ e http://aniceecannella.blogspot.co.uk/.
Da quel momento in poi è stato un susseguirsi di preparazioni apprese (e non sempre realizzate con successo) di panettoni, colombe, veneziane, focacce, pani, pan brioche, casatielli, croissant, bomboloni e ovviamente il babà.

Leggere una ricetta del babà su Internet o sul forum è un conto, ma partecipare a un corso di Adriano e Paoletta e apprendere dritte e segreti per realizzare un "vero" babà è tutto un altro paio di maniche!
Io ho avuto l'onore d'imparare dai grandi ed è ciò che ho provato a trasmettervi nell'Impastiamo tutti assieme.

Buon babà a tutti.

IL BABÀ

Ricetta di Tony Z.

NOTA BENE.

La ricetta richiede circa 4 ore di esecuzione, tutto compreso (al lordo, IVA inclusa, TAN e TAEG, salvo approvazione, non somministrare ai bambini e alle gestanti, altrimenti non smettono di gestare e cominciano a gesticolare, aiut-bast-fermatem!).

COSA SERVE

Iniziamo con la faccenda più difficile.
Gli stampini.

La foto ne mostra alcuni tipi.

Quelli a ciambella e i piccolini sono classici napoletani originali; si riconoscono dal bordo ripiegato e che non ha un taglio netto.
I medi sullo sfondo li ho trovati in un negozio cinese molto fornito (per chi passa a Roma in zona Prati, può trovarli facilmente da Peroni).

La misura dello stampino originale ha le due basi dal diametro di 4.5 cm e 6.5 cm e l'altezza di 7cm.

Per chi non volesse perdere tempo, come inizio andranno bene quelli da muffin piccoli in silicone.

Come farina procuratevene una molto forte da almeno W350.
Io utilizzo la Rossetto con W400.

Ingrediente basilare, è il Rhum.
Ne serve uno scuro con gradazione superiore a 40°.
Ne suggerisco un paio:

INGREDIENTI

Per 12 babà	
Farina molto forte (almeno 350W)	350gr
Uova medie	6
Burro	90gr
Zucchero	60gr
Lievito di birra	15gr
Sale	6gr

PROCEDIMENTO

Non è diverso da quello che molti fanno per alcuni tipi di pizza, ossia si prepara un lievitino o preimpasto (e una volta realizzato si fa puntare, si staglia e si procede con l'appretto).

La ricetta si basa sulla ricetta del maestro Adriano Continisio.
Ecco come procedo io.

PREIMPASTO

Sciolgo il lievito in 30 gr di acqua in cui aggiungo 30gr di farina.
Copro e metto in forno ad una temperatura di 28°-30° (solo la luce accesa).

IMPASTO

Nel frattempo prendiamo gli albumi separati dai tuorli e inseriamoli nell'impastatrice. Avviamo l'impastatrice a bassa velocità giusto il tempo per rompere gli albumi. Una volta mescolati per bene, inseriamo lentamente la farina in modo da ottenere un impasto consistente ma morbido. Saranno all'incirca 150-180 gr di farina, ma fate un po' ad occhio poiché dipende dalla grandezza delle uova e quindi dagli albumi.
Quando l'impasto sarà completamente aggrappato alla foglia, arrestate la macchina, coprite con pellicola e attendete altri 30-40 minuti.

Nota bene.

La fase d'incordatura per molti potrà risultare lunga e impegnativa.
Alcuni incordano molto rapidamente, altri (me compreso) riescono ad incordare dopo 30-40 (e più) minuti di planetaria.
Il principio è: abbiate pazienza e non vi scoraggiate!
Uniamo a questo impasto il lievitino, aggiungiamo un po' di farina e avviamo l'impastatrice sempre con la foglia.
E' importante in questa fase ottenere un impasto ben incordato.
Se risulta tale possiamo inserire due tuorli e un po' di farina.

Non appena l'impasto inizia a tirare leggermente possiamo aumentare la velocità (io uso il Kenwood e vado a 2 per velocizzare il tutto), dopodiché inseriamo altri due tuorli, lo zucchero e un po' di farina.
Aspettiamo che l'impasto torni in corda e inseriamo gli ultimi due tuorli con il sale e tutta la farina (tranne un cucchiaio raso).
L'impasto dovrà essere ben incordato, lucido e filare.
Solo allora potremo inserire il burro, che non dovrà essere né freddo né a pomata: basterà lasciarlo a temperatura ambiente per mezz'ora.
Inseriamolo a piccoli pezzetti.
A metà inserimento possiamo fermare l'impastatrice, staccare l'impasto dalla foglia, ribaltarlo e ripartire.
Esaurito il burro aggiungiamo lentamente la poca farina rimasta.
L'impasto sarà pronto quando si stacca dalle pareti della ciotola lasciandola pulita.
Spegniamo e stacchiamo l'impasto dalla foglia per inserire il gancio e avviamo alla stessa velocità finora usata.
Facciamo incordare in modo che l'impasto si avvolga sul gancio e si presenti così

PUNTATA (Prima lievitazione)

Eseguito ciò il grosso sarà finito!
Copriamo e rimettiamo in forno con la solita lucina accesa. Attenzione a non superare i 30°
Appena l'impasto triplica sarà pronto.

E qui cominciano i dolori (eheheh)...

STAGLIO E FORMATURA

Avete dunque ottenuto un bell'impasto gonfio che si è triplicato?
Bene. Allora si può procedere.

Il babà deve avere come caratteristica una mollica molto soffice e fitta con una alveolatura regolare. Quindi niente super alveoli o bolle.
Deve risultare una vera spugna pronta ad assorbire la vostra bagna.
Per fare questo buttate l'impasto sulla spianatoia leggermente infarinata ed eseguite una serie di pieghe a margherita per infittire e dare forza al glutine, permettendogli di crescere in verticale.
Fatto ciò si comincia con la mozzatura.

Se avete visto il video di Sabatino Sirica pubblicato da Shakin89 e avete capito come si fa provateci. Io uso quello. All'inizio è difficile ma poi ci si prende la mano.

http://farina.tv/ricetta-baba-limpasto-di-sabatino-sirica/
http://farina.tv/ricetta-baba-lievitazione-e-cottura/

In alternativa fate tante palline di circa 60gr (vi ricordo che l'impasto inserito dovrà essere 1/3 del volume dello stampino) e con una spatola lavoratelo velocemente ai lati in modo da rimboccare l'impasto verso il basso e quindi fargli prendere una certa forza. E' più facile a farlo che a dirlo!
Una volta lavorati, metteteli negli stampini che avrete precedentemente imburrato con cura, specie i bordi.

APPRETTO (seconda lievitazione)

Coprite gli stampini con pellicola e mettete come al solito in forno con la luce accesa.

COTTURA

Non appena la cupola esce dai bordi, i babà saranno pronti per essere infornati.
Infornate per 25 minuti con forno statico a 180°.

LA BAGNA

Io preferisco ottenere una bagna non troppo dolce e in cui si senta il Rhum.
Dovrà risultare alcolica ma non troppo.

Preparazione dello sciroppo.
In una pentola portiamo a ebollizione 1 litro d'acqua con 500 gr di zucchero. Uniamo possibilmente delle bucce di limone o arancia (se disponibili in base alla stagione).
Quando l'acqua giunge a ebollizione procediamo per altri 2 minuti.
Spegniamo e attendiamo che arrivi sui 40° per unire il Rhum (se è troppo caldo l'alcool evaporerà!).
Se avete trovato un Rhum serio basterà metterne 150 gr.
A liquido appena tiepido, immergiamo i babà strizzandoli più volte in modo da fargli assorbire più bagna possibile, immergendo la testa verso il basso.

Se pensate che vi si spappoli nelle mani state tranquilli… non accadrà!
Per fa quelli mignon potete preparare un contenitore pieno di limoncello e tuffarli dentro. Avrete degli splendidi babà al limoncello che dureranno fino a 6 mesi (tenuti in frigorifero ovviamente).

LA LUCIDATURA

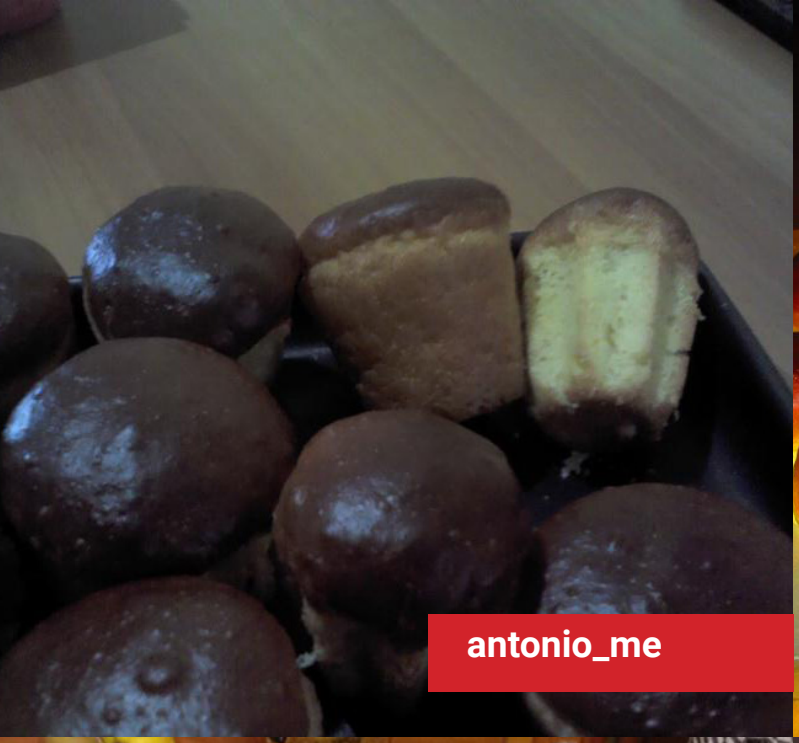
Avrete notato che i babà in genere sono lucidi.
Come si ottiene tale effetto?
Semplice!
Prendete un pentolino e sciogliete un paio di cucchiai di bagna e 2-3 cucchiai di marmellata di albicocche.
Passatela finemente in un colino, pennellate i babà con questa composta di albicocche e mettete in frigo coperti da pellicola.

Sono pronti per essere mangiati come volete.
Naturali senza nulla, con panna o con una bella crema pasticcera accompagnata da amarena sciroppata.

Se vi avanza la bagna potrete farci due cose.
Aggiungere qualche cucchiaio sul babà poco prima di mangiarlo, oppure riutilizzarla per i babà che preparerete la settimana successiva.

Buon appetito.

polselli®
IL MOLINO POLSELLI CONSIGLIA:
FARINA CROISSANT


antonio_me

Venpao

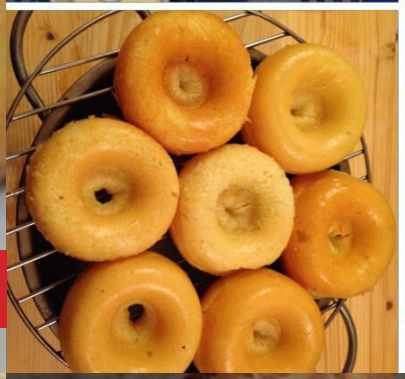
LAPERGAEMENA

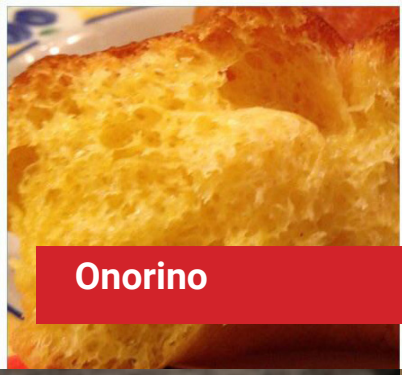
Maciole

dany.1974

asimmetrico

BabboPasticcione




Onorino

Notturno Italiano

O' guaglion

Ustica 61

baking

ealiel

Galla Placidia

Sassof

Lia1971

alebis

Gnammmm

Mi chiamo Fabrizio, il mio nickname è Shakin89 e per gli amici della Confraternita sono semplicemente Shak!
Sono cresciuto a pane e lievitati, la maggior parte dei quali fatti in casa.
I miei ricordi partono da mio nonno paterno, fiorentino di nascita e nell'animo, che faceva colazione con pane ed olio e puntualmente lo offriva a noi piccoli che non disdegnavamo affatto!
Mia nonna paterna invece ci viziava con dei tipici biscotti riportati dal suo paese natale, mentre i nonni materni, pugliesi di origine, ci deliziavano con focacce, ciambelline al vino, pasta fatta in casa e ogni altro tipo di bontà.
Potete quindi immaginare come, crescendo a pane olio e ciambelline, non ami per niente tutti i prodotti derivati dalla farina!
Mi sono sempre divertito a cucinare, non seguendo mai pedissequamente una ricetta, nonostante sia pignolo e preciso. In ogni preparazione ci metto sempre del mio, per il solo gusto di assaporare gli effetti dei miei cambiamenti sul risultato finale. Spesso sono usciti dei disastri, ma si sa, non si butta via mai nulla!
La mia esperienza con la panificazione è cominciata con l'arrivo in casa del Bimby, il rinomato frullatore tuttofare. Demmo inizio alla preparazione della famosa pizza Bimby, che prevede più lievito che farina! Insomma, una delle tante ricette disponibili sul web, rivolte più a un pubblico disinteressato e concepite col preciso intento di realizzare pizze veloci.
Con un pizzico di orgoglio posso affermare di essere notevolmente migliorato da quei tempi, anche grazie all'ausilio di amici anch'essi appassionati di lievitazione.
Successivamente mi sono avvicinato al lievito madre e il continuo entusiasmo per queste nuove scoperte, mi ha spinto a studiare e approfondire le mie conoscenze scientifiche su alcuni testi.
Adoro comprendere le reazioni chimiche originate dal semplice gesto di mischiare acqua, farina, lievito e sale.
La profonda passione per il pane, che mi è stata inculcata sin dalla nascita, mi ha portato a specializzarmi in questo nobile alimento, realizzato in particolar modo con il lievito naturale.
Ma non disdegno anche tutto il resto: grandi lievitati, pizza, dolci e quant'altro.
Girovagando sul web ho poi conosciuto quelli che oggi sono dei veri e propri amici, anzi, Confratelli e Consorelle; sì, perché la Confraternita alimenta l'amore per l'Arte Bianca, ma si estende ben oltre Internet…
La fortuna di essere presente in questo ebook la devo soprattutto a Ettore e Rita: è solo grazie al loro costante impegno che la Confraternita della Pizza oggi esiste e gode di ottima salute.

BAGUETTE CON PASTA DI RIPORTO

Ricetta di Shakin89

La baguette (o bacchetta in italiano) è il tipico pane francese di forma allungata e dalla crosta molto croccante, ma deve essere consumato fresco poiché perde velocemente le sue caratteristiche di croccantezza.

Seguendo il disciplinare, la baguette dovrebbe avere una larghezza di 5 o 6 cm, un'altezza di 3 o 4 cm e una lunghezza di 65 cm, per un peso complessivo di 250 gr.
Naturalmente bisogna avere notevole maestria per eseguire questa forma.
Noi ci accontenteremo di una lunghezza di 40 cm (il massimo per un forno casalingo) e un peso che può variare dai 200 ai 250 gr, a seconda della propria bravura.
Chi lo desidera può cuocere questo pane nel forno F1 P134H o altri modelli.
Se si ha un normale forno domestico si può cuocere nell'apposita teglia forata da baguette, oppure su pietra refrattaria ben riscaldata o su teglia da forno rovesciata ed infuocata vicino al grill.

L'IMPASTO.

La baguette che propongo sfrutta una pasta di riporto (PDR), che si crea facilmente e che donerà alla baguette un ottimo sapore.
Ho scelto questa variante perché innanzitutto dovrebbe essere molto simile alla baguette originale prodotta in Francia (anche se non ho mai assaggiato l'originale) ed è un impasto che si può fare sia con l'impastatrice che con la tecnica No-Knead.
Noi lo faremo utilizzando la tecnica No-Knead, ma nulla vieta di usare l'impastatrice.

VENIAMO AGLI ACCESSORI CHE CI SERVIRANNO:

- Ciotola di plastica o metallo.
- Leccapentola o forchetta o tarocco.
- Per la lievitazione (ci sono varie soluzioni):

    a) Panno di lino rustico. E' molto importante per far tenere la forma alle baguette. Senza di questo le baguette si spanciano. In alternativa, per chi la possiede, la teglia per le baguette può essere usata per farle lievitare e poi per cuocerle, oppure si usa la pietra refrattaria o una pentola rovesciata.
    b) Panno di cotone. Se non si è dotati di un panno di lino, si può optare per un panno di cotone il più spesso possibile. Per eliminare il profumo di ammorbidente, basta bollirlo in acqua per alcuni minuti, fino a quando l'odore non sarà svanito. Se ne disponete, mettete successivamente in ammollo il panno di cotone con acqua e amido di riso. Lasciatelo asciugare e vi ritroverete un panno molto rigido.

- Farina di media forza con un W tra 280 e 330.
- Farine che si trovano in commercio sono (le informazioni sul W le ho trovate in rete, sperando siano affidabili):

    a) Molino Rossetto - Farina per pizza.

b) Molino Rossetto - Farina di forza w330.
c) Farina manitoba 50% mischiata con altra farina per pizza al 50%.
d) Caputo 00 pizza (00R in sacchi da 25 kg o la farina del pizzaiuolo in sacchi da 1kg).
e) Farina Alimonti 00.
f) Rieper gialla o rossa. La gialla è estremamente forte e assorbe molto. La rossa, anche se di poco, è meno forte.

- Lametta affilata per fare i tagli, tipo le Wilkinson che si applicano ai vecchi rasoi. Si comperano al super per pochi euro.
- Per la cottura (varie sono le alternative):

a) Pietra refrattaria preriscaldata nel forno casalingo.
b) Forno F1 P134H o altri modelli .
c) Teglia rovesciata nel forno e preriscaldata vicino alla resistenza superiore in modo che diventi rovente.
d) Teglia da baguette.

- Paletta da infornamento (non serve a chi ha la teglia da baguette).
- Naturalmente LBF, ovvero Lievito di Birra Fresco. Chi vuole usare il LBS (Lievito di Birra Secco), lo può fare dividendo per 3 le quantità di Lievito di Birra Fresco indicate.

A parte il telo che è il più difficile da reperire, il resto lo dovremmo avere tutti!

Dato che sono il primo ad apportare varianti alle ricette, vi dico subito che in questa ricetta si può sostituire una parte della farina 0 o 00 con altre, ad es.:
Per dare un sapore più rustico, si può inserire un 10-20% di farina di tipo 1 o 2, in modo da fornire un po' di crusca alle baguette, conferendo quindi più sapore. Se optate per questa farina, state pronti ad aumentare l'idratazione di 1 o 2 punti, in modo da permettere alla crusca presente, di assorbire la giusta quantità di acqua, senza asciugare troppo il resto.
Farina di Farro (ma sono gusti personali). Anche qui se ne può inserire un 10-20%, ma bisogna stare molto attenti perché la farina di farro è una farina debole, quindi diminuire l'idratazione di un paio di punti o usare una farina intorno ai W360-380.

L'idratazione di questo impasto è moderata (66%), in modo che si possa gestire facilmente.
La ricetta può anche essere realizzata con lievito madre.

Queste sono le tempistiche per la gestione completa della ricetta con LBF.

Sera: preparazione della PDR.
Mattino seguente: impasto.
Ora di pranzo circa: cottura.

PREPARAZIONE DELLA PASTA DI RIPORTO.

Prima di impastare bisogna preparare la pasta di riporto (d'ora in poi PDR).

Con il lievito madre i tempi saranno leggermente allungati solo il giorno seguente, quindi presumibilmente la cottura avverrà nel primo pomeriggio, ma dipende da molti fattori tra i quali la forza del lievito e la temperatura a cui lievita l'impasto.

INGREDIENTI

Per pasta di riporto con LBF	
Farina	178gr
Acqua	118gr
Sale	4gr
Lievito di birra fresco	0,36gr
Per pasta di riporto con LMS	
Farina	167gr
Acqua	109gr
Sale	4gr
Lievito (LMS)	20gr

Chi non ha la bilancia al decimo di grammo, può fare così.
Prendere 1 litro di acqua, scioglierci 3 grammi di lievito, usare i 118 cl di acqua previsti per la pasta di riporto e buttare il resto dell'acqua.
La PDR va fatta maturare circa 12-16 ore a 21°.
Se non si dispone di una camera di lievitazione, in estate fare 6-8 ore a temperatura ambiente e 6-8 ore in frigo. In inverno si può tenere la biga dentro il forno spento.
Per la seconda lavorazione, ci vogliono circa 5 ore tra pieghe, formatura e cottura.
Questi sono gli ingredienti del secondo impasto.

INGREDIENTI

Per secondo impasto con LBF	
Farina	532gr
Acqua	351gr
Sale	11gr
Lievito di birra fresco	6,7gr
Pasta di riporto	300gr
Totale	**1200gr**
Per secondo impasto con LMS	
Farina	167gr
Acqua	109gr
Sale	4gr
Lievito (LMS)	20gr
Pasta di riporto	300gr
Totale	**1200gr**

Si possono realizzare 4 baguette da 300 grammi cadauna, oppure 5 baguette da 240 grammi cadauna, della lunghezza di circa 40 cm.

IMPASTO A MANO.

Mettete la PDR nella ciotola.
Cercate di scioglierla con una parte dell'acqua del secondo impasto aiutandovi con una forchetta o un mestolo, in modo da non avere grumi successivamente.
Non dovrebbero esserci problemi in questa fase, in quanto la PDR sarà molto morbida, poiché anche lei è al 66% di idratazione.
Sciogliete il lievito LBF in un pochino d'acqua e inseritelo in ciotola con gli altri ingredienti.
Date una leggera impastata agli ingredienti al fine di mescolarli, con la tecnica No-Knead, ovvero utilizzando un mestolo.
Se vedete che gli ingredienti non sono legati, allora impastate, sempre con il mestolo, per un paio di minuti per cercare di rendere il più omogeneo possibile l'impasto. Questo ci aiuterà nel dare corda all'impasto in seguito.
Mescolate tutti gli ingredienti, cercando però di far sciogliere tutta la farina senza lasciare grumi.
Lasciate riposare 30 minuti.
Adesso procedete così.
Fate delle pieghe a margherita. Si dispone l'impasto sul tavolo/spianatoia, dandogli una forma tonda o quasi. Facendo conto che sia un orologio, si prende un primo lembo con la mano destra alle ore 12 e lo si porta alla mano sinistra che lo reggerà, si prende il secondo lembo dalla parte opposta, ovvero alle ore 6 e si uniscono sopra tenendoli sempre con la mano sinistra. Ora si prende un lembo alle ore 3 ed uno alle 9, poi alle 2 e alle 8, alle 4 e alle 10 e così via fino a che la pasta non sarà ben tirata. A questo punto si chiudono tutti i lembi sigillandoli tra di loro.
Vengono scelte questo tipo di pieghe perché conferiranno al prodotto un miglior sviluppo verticale, ed è proprio questo che ci interessa!

CHI IMPASTA CON LIEVITO NATURALE AVRA' TEMPI DILATATI RISPETTO A QUELLI INDICATI CON IL LIEVITO DI BIRRA.

Facciamo delle pieghe di tipo 2 in ciotola ogni 15 minuti, per circa un'ora e mezza, ovvero 6 pieghe totali. Per fare le pieghe in ciotola potete aiutarvi con un leccapentole o un tarocco, se non volete sporcarvi le mani, altrimenti mani umide od oliate, in modo che l'impasto non vi si appiccichi.
Se vediamo che il glutine si struttura molto forte già alle prime due o tre pieghe, allora allunghiamo il tempo di pausa tra una piega ed un'altra. Le ultime pieghe le possiamo fare su di un piano leggermente infarinato, se l'impasto non è troppo appiccicoso. Cercate di non aggiungere troppa farina.
Tra una piega e l'altra copriamo il recipiente con la pellicola. Qui in basso potete osservare la quarta piega e come la palla si presenta alla fine delle pieghe.
Io ho provveduto a mettere l'impasto sul piano infarinato dalla quarta piega.

USATE POCA FARINA SUL PIANO, anzi pochissima, deve servire solo a non far appiccicare l'impasto.

PASSAGGI FOTOGRAFICI.

Impasto appena mescolato.

Quarta piega formata sul piano leggermente infarinato.

Sesta piega. Notate la consistenza della massa.

IMPASTO A MACCHINA.

Prendete la PDR e mettetela in ciotola insieme a tutti gli ingredienti.
Fate mescolare fino alla strutturazione di un buon glutine; se volete potete partire direttamente con il gancio, oppure prima con la foglia e poi con il gancio.
Dovrebbero essere necessari circa 10-15 minuti.
Lasciate fermentare l'impasto coperto con una pellicola per circa 2 ore.
In queste due ore effettuate una o due pieghe a tre, a seconda di quanto è sodo l'impasto. Ovvero una piega ogni ora, oppure una piega ogni 40 minuti se l'impasto è ancora lasco.

DA QUI IN POI SI PROCEDE ALLA STESSA MANIERA, SIA PER L'IMPASTO A MANO CHE A MACCHINA.

Completata la serie di pieghe, facciamo riposare 15-45 minuti in ciotola sul piano infarinato, sempre coperto da pellicola.
Ho scritto 15-45 minuti, perché dovrete tenere d'occhio l'impasto.
Deve crescere del 50% circa, non deve arrivare al raddoppio.
In estate saranno sufficienti 15 minuti, in inverno 45.
Nelle altre stagioni, 30 minuti dovrebbero essere un buon compromesso, ma regolatevi sempre con i vostri occhi.
Dividiamo l'impasto nelle pezzature desiderate; per un forno casalingo la quantità ottimale è di circa 300 grammi, ma se siete molto abili potete fare delle pezzature intorno ai 240 grami.
Otterremo una baguette di circa 40 cm.
Ad ogni pezzo diamo una preforma a sfera. Poniamolo su piano leggermente infarinato con la chiusura verso l'alto.

Per assimilare la preparazione di forme e preforme, consiglio vivamente il video di Hamelman qui di seguito (inutile filmare un nuovo video, quando lui si è già spiegato benissimo).
La preforma tonda è osservabile dal minuto 0:06 al minuto 0:26.

https://www.youtube.com/watch?v=IRDL3lPQSkc

Ecco la foto sequenza.

Allargare la massa sul piano.

cominciare con le pieghe
sollevando il primo lembo.

poi il secondo

E così via...

Fino ad ottenere una forma simile ad una mozzarella. Sigillare con le dita la chiusura.

Per dare la forma tonda bisogna far scorrere la massa con le mani sul piano di lavoro, fino a che non è diventata tonda e liscia. Si fa scorrere prima in un verso e poi nell'altro con le mani posizionate come in foto. Se il piano di lavoro è troppo infarinato e la palla non produce attrito, pulire il piano con un canovaccio per eliminare la farina in eccesso. La palla deve fare attrito senza strapparsi.

Posizionare con la chiusura verso l'alto.

Lasciamo riposare l'impasto per 15-20 minuti coperto da telo leggero.
Riprendiamo le sfere e diamo la forma delle baguette.
Questa è la parte più complicata, ma non abbiate paura di sgonfiare l'impasto, l'importante è stringere bene la forma.
In fondo troverete alcuni consigli utili.

Ecco la foto sequenza.
Prendere l'impasto ed allargarlo con una forma ovale.

Piegare l'impasto su se stesso. Bisogna cercare di piegare 1/3 dell'impasto su se stesso.

Schiacciarlo con le mani per farlo bene aderire.

Girare l'impasto di 180°

e procedere nuovamente con la piega su se stesso.

Schiacciando sempre bene con le mani per farlo chiudere a dovere. Non facendo questo passaggio vi è la possibilità che vi si riapra successivamente.

Per fare le pieghe bisogna usare il pollice e il palmo della mano, la parte indicata in foto.

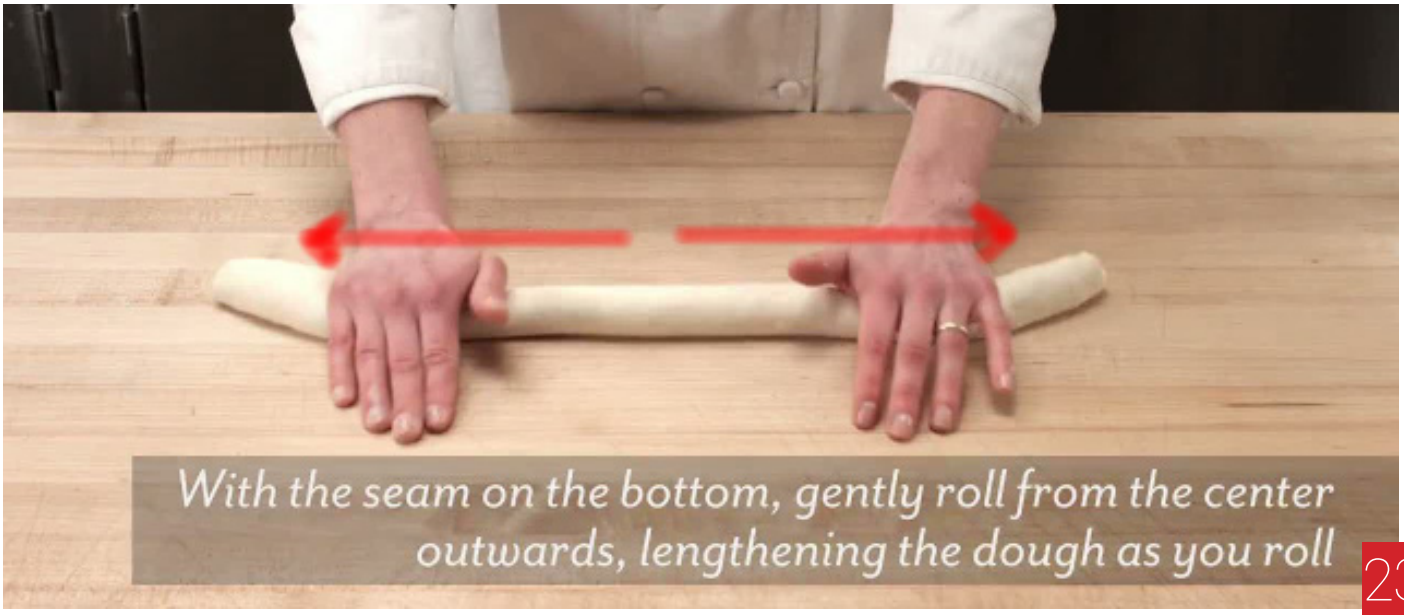
Fino a sigillare completamente la forma.

Girare l’impasto nuovamente di 180° e ripetere la stessa operazione fatta in precedenza, questa volta sigillando completamente la forma.

Mettere la chiusura della baguette nella parte bassa ed incominciare il movimento di stesura con una mano

e successivamente anche con l'altra.

Allargare l'impasto con le mani facendole rotolare dal centro verso l'esterno.



Fino a dare la forma completa.

Quando formiamo la baguette, poniamola sul telo di lino rigido e serriamo il telo in modo da non farla deformare. Se avete un panno di cotone non troppo rigido, potete appoggiare ai due fianchi dei libri che non facciano aprire il panno.
Sopra le baguette ponete un velo di plastica per non farle seccare o un altro panno che non faccia circolare troppa aria.
Lasciamo lievitare per circa 60-90 minuti a 21°.

La chiusura va sempre posta verso l'alto, di modo che, dopo aver rovesciato l'impasto sulla paletta da infornamento, la chiusura finirà nella parte inferiore della baguette cotta.
Nel frattempo accendiamo il forno e facciamo scaldare bene la pietra.

Ora arriva un'altra parte complicata: i tagli delle baguette.
Per sapere come si effettuano i tagli, basta affidarsi al video esplicativo di Hamelman.

https://www.youtube.com/watch?v=JYXO3TdPIW4

Di seguito la foto sequenza.
Questo è il modo in cui bisogna tenere la lametta e in cui bisogna tenere piegato il polso.

Posizionare la lama inclinata di 45° rispetto alla forma.

Questi modi di piegare la lama rispetto alla forma NON SONO CORRETTI.

Questo invece è il MODO CORRETTO.

Fare un taglio veloce e deciso profondo 1-1,5 cm nel verso della lunghezza.

Tenterò di spiegarlo a parole.
Il taglio va fatto a spellare, ossia si effettua sotto pelle, con una lametta molto affilata.
La lametta va inclinata di 25-30° rispetto al piano orizzontale dove è appoggiato il pane.
La lametta va tenuta come se fosse un cucchiaio. Una lametta curvata aiuta molto.
Sulle baguette casalinghe vanno eseguiti 3 o 4 tagli al massimo.
I tagli non vanno fatti da bordo a bordo, ma da ogni bordo vanno lasciati circa 1 o 2 cm di spazio; dovranno quindi risiedere nella parte centrale della baguette.
Il taglio va iniziato dal bordo destro andando verso il bordo sinistro. I tagli inoltre vanno "sovrapposti" di qualche cm, ovvero dove finisce il taglio precedente sulla sinistra, salgo di qualche centimetro e da lì comincio il nuovo taglio sul lato destro.
Per fare pratica, se volete, potete impastare acqua farina e sale nelle stesse proporzioni della baguette, senza lievito, e provare a tagliare su questo impasto. Fate una massa di 300 grammi totali e formatela come una baguette. Con questa massa potete pure esercitarvi a fare le forme e le preforme. Si mantiene in frigo per qualche giorno.

Ora siamo pronti ad infornare.

Impostiamo il forno a 240° in modalità statica. Se usiamo la pietra refrattaria dovremo sincerarci che questa sia ben calda.
Il forno dovrà contenere una buona quantità di vapore per permettere alla baguette di crescere e di non indurirsi subito.
Per generare vapore abbiamo vari metodi:
usare una vecchia bistecchiera a cui avremo tolto il manico, poggiata sul fondo del forno e sulla quale andremo a versare dei cubetti di ghiaccio o dell'acqua.
La bistecchiera deve essere inserita nel forno prima dell'accensione.
pentolino poggiato sul fondo con acqua, inserito sempre prima dell'accensione.
teglia poggiata sul fondo inserita prima dell'accensione e sulla quale andremo a versare acqua.

Inforniamo le baguette aiutandoci con la paletta da infornamento.
Quando le baguette saranno leggermente colorite, finiamo di cuocere con il forno in "fessura" gli ultimi 5 minuti all'incirca.
Il forno in fessura significa che lasciamo lo sportello del forno leggermente aperto, per permettere al pane di asciugarsi facendo fuoriuscire il vapore della cottura.
Questa pezzatura dovrebbe cuocere in 20-24 minuti (dipende dal forno, ma occhio sempre al colore e a non farle bruciare).
Sforniamo e lasciamo raffreddare in verticale.

Alcuni consigli e punti a cui bisogna prestare attenzione.

Glutine: nell'impasto, ovvero nelle pieghe, bisogna concentrarsi assolutamente sulla formazione di un ottimo glutine. E' uno dei segreti per sfornare una perfetta baguette. Il panetto deve risultare bello sodo e tenersi da solo.
Formatura: (La parte più difficile). Bisogna stringere molto bene prima dell'allungamento, in modo da poter dare la giusta tensione su tutta la lunghezza. Se avete fatto bene le pieghe, quindi l'impasto è venuto bene, potete anche stare tranquilli se vi si sgonfia un po' in formatura.
Se non serrate bene, la baguette si siede e non risulterà una sezione circolare, inoltre non si aprirà dall'orecchia.
Tagli: (E' il secondo punto più difficile). Bisogna sovrapporli di un quarto, vanno fatti sotto pelle per poter formare l'orecchia in cottura (la baguette si dovrebbe poter sollevare dall'orecchia) e vanno eseguiti quasi dritti. La lama, lo ripetiamo, deve essere inclinata di 25-30° rispetto al piano orizzontale del pane.

Telo di lievitazione: è importante trovare un telo adatto, altrimenti in lievitazione le baguette si siedono o si appiccicano.
Forno: ben caldo e pietra rovente!
Momento dell'infornamento: cercate di scegliere il momento giusto dell'infornata; magari preferite un'infornata leggermente giovane, piuttosto che infornare un impasto stramaturo che non si aprirà a dovere.
Per riconoscere quando un impasto è maturo possiamo usare la tecnica della pallina nel bicchiere d'acqua! Che consiste nello staccare una pallina piccola dell'impasto prima di formarlo e metterla in un bicchiere. Quando verrà a galla l'impasto sarà pronto per venire infornato.

Qualche foto del prodotto finito, appena sfornato.

PER QUESTA RICETTA SUNMIX
CONSIGLIA L'IMPASTATRICE:
SUNMINI 1 VELOCITÀ

Impasto a macchina dopo la prima piega

Baguette formate e messe a lievitare nel telo.

polselli®
IL MOLINO POLSELLI CONSIGLIA:
FARINA 00 ROSSA

Baguette a cui sono stati appena eseguiti i tagli
© Shakin89

Baguette appena cotte
© Shakin89

© Shakin89

© Shakin89

© Shakin89

Sezione (quasi) circolare!
© Shakin89

Mi chiamo Chiara, in arte Chiara e Tuorlo.
Lo pseudonimo Chiara e Tuorlo è saltato fuori da un fitto brainstorming con mia sorella Francesca e mia cugina Anna, distese su un tappeto a giocare con quelle parole che potessero accompagnarsi al mio nome: da ragazzina, nel periodo in cui piace farsi chiamare dagli amici con un soprannome, avevo esaminato il termine Chiara sul dizionario, ricevendo in cambio il sinonimo “albume”. Ci rimasi piuttosto male!
Ora da adulta posso tollerare la cosa e addirittura giocarci… da qui Chiara e Tuorlo.

Ho sempre cucinato, complici una bisnonna cuoca nella sua trattoria (il DNA non mente!), due nonne altrettanto super cuoche, una di cucina veneta e l’altra emiliana.
Nella mia infanzia pullulano biscottini fatti con il Dolce Forno (ve lo ricordate?) e domeniche mattina da mia nonna Tina a preparare i ravioli, che poi mangiavamo tutti assieme.

Da ragazzina rifiutavo di uscire il sabato con i miei genitori per poter pasticciare in pace in cucina e al loro ritorno magari avevo fatto fuori le uova da usare per il pranzo della domenica, in tempi in cui i negozi di domenica non erano aperti...
Venivo comunque perdonata (quasi sempre!) visto che i risultati accontentavano tutti.
Ops! Qui e’ necessaria una correzione suggerita da mia madre…
Nei miei ricordi i risultati erano soddisfacenti, i suoi ricordi invece sono costellati di torte crude e cresciute in modo disomogeneo.
Beh cosa devo dirvi, sbagliando s’impara!

Poi sono diventata grande, ho studiato tutt’altro, mi sono sposata e ho due adorabili bambini. Per il resto, va da sé, ho sempre cucinato in famiglia.
Pian piano mi sono creata un corredino di attrezzini per il cake design (indispensabili!) e di ingredienti fino a poco tempo fa sconosciuti e approfitto di giornate di festa e compleanni per sbizzarrirmi con le decorazioni; mentre nei restanti giorni, cucino pane e biscotti per colazione e merenda (abolendo praticamente del tutto i prodotti industriali).

Ho aperto un blog concentrandomi sul cake design; avendo due bambini piccoli, mi attirava moltissimo divertirli con torte dalle figure strane o con i loro personaggi preferiti che poi potessero anche mangiare!

Ultimamente sto virando un po’ su tutta la cucina nei suoi vari aspetti, dall’antipasto al dolce, con una grande sezione dedicata alla Pasta Madre (normale e di semola); mi sono ulteriormente attrezzata con un signor forno e adesso posso sfornare deliziose pizze e focacce!
Dovuti ringraziamenti per avermi fatto scoprire questo mondo affascinante vanno al Forum de La Confraternita della Pizza, a Ettore e Rita e tutti i confratelli e consorelle che ho avuto la gioia di frequentare anche di persona in questi anni.

LA ROSETTA

Ricetta di Chiara e Tuorlo

La rosetta.

C'è chi sostiene abbia origini austriache (il "kaisersemmel"), chi invece sia nata a Venezia, ma tutti concordano che la sua forma abbia un riflesso simbolico fortissimo (le stagioni, la ciclicità della ruota, i raggi di un sole, ecc).
E' un pane che piace per la sua forma e le sue proporzioni, di cui si apprezza l'inaudita bontà appena sfornato, ma che sfiorisce presto e invecchia in poche ore.
E' il tipico pane da Carpe diem!

Potete chiamarla "michetta" come fanno a Milano, oppure "rosetta" come la chiamano nel resto d'Italia. E' sempre lei.
Di particolare ha anche la sua bella caverna, che la rende leggerissima.

Noi la renderemo ancora più speciale, impastandola con Chiara...

LE ATTREZZATURE

- un contenitore con coperchio
- un tagliere in legno
- un mattarello (se è piccolo andate meglio)
- una macchina per la pasta (io uso la sfogliatrice del Kenwood)
- uno chiccosissimo tagliamela per i tagli! Lo trovate perfino nei negozi a 1 euro

INGREDIENTI

(semplicissimi!)	
Farina tipo 0	
Acqua	
Lievito di birra o pasta madre	
Sale	
Miele	

LE TEMPISTICHE

Circa 24 ore, dalla preparazione della biga alla cottura (un po' di più con la pm)

Dunque ecco le mie ricette, con lievito di birra fresco e pasta madre solida.

Sono state via via aggiustate per renderle più semplici da fare in casa, cercando di ridurre al massimo le difficoltà, inoltre ho cercato di preparare una versione 'per tutte le stagioni', adattabile sia al caldo che al freddo semplicemente abbreviando un po' i riposi.

Le tempistiche che vi indico sono quelle che ho seguito io: nella mia cucina fa freddo, ho 18-19 gradi, quindi nel vostro ambiente aggiustate i tempi.

Con gli impasti indicati vengono prodotte 8 rosette (più un pezzetto).

CON IL LIEVITO DI BIRRA FRESCO:

Ore 15.30 si prepara una 'biga unica' con

- farina 0 (io 11% proteine) 522 gr
- ldb 4 gr
- acqua 180 ml

Viene durissima e granulosa, non preoccupatevi.

Via in frigo a fare la nanna.

Ore 7.30 fuori dal frigo

Ore 11.30 secondo impasto con

LA BIGA

- acqua 100 ml
- miele 1 cucchiaino
- lievito di birra 3 gr
- sale 5 gr

Impastare con il gancio della planetaria per 5', diventerà liscio.

Il sale ovviamente alla fine aumentando la velocità.

A riposare 10'.

Ora iniziare con le pieghe, mantenendo 10' di riposo fra l'una e l'altra e ogni volta coprendo con pellicola e canovaccio.

immagine alta risoluzione:

www.chiaraetuorlo.com/wp-content/uploads/2015/01/pieghe.png

Ore 12.30-13.00 riposo

13.00 staglio: porziono pezzi da 90 grammi.

LAVORAZIONE ROSETTE

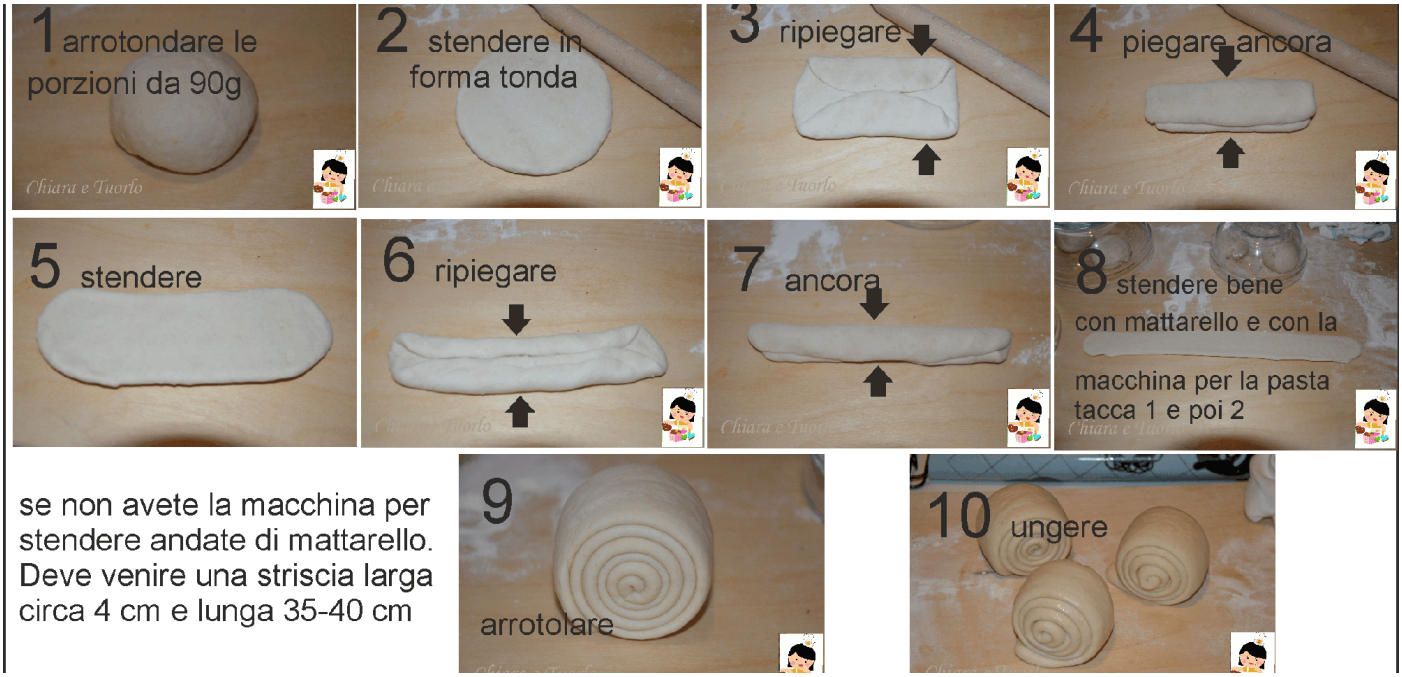


immagine alta risoluzione:

www.chiaraetuorlo.com/wp-content/uploads/2015/01/lavorazione_rosetta.png

Realizzare una striscia il più possibile omogenea nella larghezza, così che non vengano fuori lembi frastagliati quando si arrotola.

Oliare le strisce e coprirle con pellicola (e canovaccio se fa particolarmente freddo).
Riposo fino alle ore 15,00 circa.
Non procedete se non le vedete lievitate e soprattutto belle rilassate, altrimenti si taglieranno male.

INCISIONE

Premere ma non arrivare a bucare fino in fondo.

Vanno quindi leggermente infarinate e messe a riposare a TESTA IN GIU' sul tagliere, ancora coperte con pellicola e canovaccio (è normale che si veda il segno del taglio anche sotto).

Ci vorrà almeno un'oretta di riposo.

Rosette riposate e rigirate.

LA COTTURA

- Cottura nel forno F1 preriscaldato:

5': 220°C cielo, 240 platea spruzzando acqua ogni minuto (state lontani dalla lampada o si crepa come è successo a me).

10': stesse temperature, niente vapore.

5': sportello in fessura; regolatevi con la temperatura del cielo: se sono bianche lo alzate, se sono colorate lo spegnete.

Cottura nel forno normale preriscaldato:

Meglio su refrattaria.

240° spruzzando ogni minuto i primi 5', poi ancora 10' e 5' in fessura.

Cottura nel fornetto Estense preriscaldato:

Su refrattaria, fuoco grande, 5' fiamma alta, 15' fiamma bassa.

IMPASTO CON LA PASTA MADRE:

Ho fatto impasto unico con:

- Pasta Madre (due rinfreschi consecutivi per sicurezza) 90 gr
- farina 462 gr
- acqua 260 gr
- miele 1 cucchiaino
- sale 5 gr

Conversione con Licoli:

- Licoli 100% 60 gr
- Farina 492 gr
- Acqua 260 gr

Ore 13.00 impasto

14.00 frigo

7.00 fuori dal frigo

Ho provato a saltare almeno le pieghe dell'impasto (per guadagnare tempo) e mi sono riuscite lo stesso.

10.00 staglio e lavorazione con arrotolamento come indicato sopra

12.35 circa tagliato

Riposo fino alle 15.00 passate.

Non procedete se non sono belle lievitate.
Cottura come sopra.
Piccolo appunto su questo tipo di pane.
Va consumato preferibilmente SUBITO (anche con la pm non si conserva un granché).
Se ve ne avanza piuttosto congelatelo.

Qualche foto delle rosette con pasta madre.

PER QUESTA RICETTA SUNMIX
CONSIGLIA L'IMPASTATRICE:
SUNMINI 1 VELOCITÀ

BREVI NOTE...

LA RICETTA DELLA PIZZA DOLCE DI MAURIZIO CAPODICASA

Ci sono persone solide, affidabili e preparate, che mantengono nella propria professione quella passione che noi ben conosciamo e che riescono a incanalarla per raggiungere risultati altissimi.

Il Maestro Maurizio Capodicasa è una di queste persone.

La Pizza Dessert di San Valentino (o Pizza dell'Amore) è una sua creazione che ha dell'incredibile. Essa si basa sulla sostituzione dell'acqua dell'impasto con il latte e la creazione di un impasto a base di caramello, che consentirà successivamente l'accostamento ideale di condimenti dolci.

Sono molto felice e orgoglioso che Maurizio abbia voluto offrire a noi, della Confraternita, questa sua creazione.

Un enorme grazie.

Notturno Italiano

(Questa ricetta è una creazione esclusiva di Maurizio Capodicasa, sottoposta alle normali tutele).

Il prodotto da realizzare lo possiamo fare in teglia, in pala e in tonda.

Nasce da un impasto realizzato con un topping al cioccolato, gusto buono ma estetica non eccellente, quindi ho ideato la modifica del caramello.

Da come si evince, parliamo di un impasto con caratteristiche altamente zuccherine, che necessitano cotture un po' diverse da quelle di un impasto salino (temperature minori e potenze di cottura più basse).

Questo impasto ognuno può lavorarlo secondo le proprie esigenze, con maturazione in frigo oppure con tipologia diretta.
L'esecuzione del prodotto segue il tipo di lavorazione (manuale oppure meccanica) con specifiche temperature di partenza (basse per la lavorazione meccanica, alte per quella manuale). In entrambi i casi tuttavia, il risultato varia di poco.

Occorre procurarsi una farina di forza che ci permetta di ottenere una buona maglia glutinica; siamo di fronte a un impasto con caratteristiche diverse da un salato, dove il caramello può creare un collasso della maglia, per cui risulta evidente la scelta di una buona farina di forza.

L'impasto viene eseguito con un'impastatrice, quindi avremo temperature iniziali un po' fredde che andremo di seguito a scaldare (fino a 23-24°) grazie al movimento meccanico della macchina.

INGREDIENTI

Per due teglie 60x40	
Farina	**1400gr**
Latte (leggermente tiepido)	**700ml**
Caramello	**350gr**
Sale	**10gr**
Olio di semi (girasole/mais)	**40gr**
Lievito compresso (LdB fresco)	**5/10gr**
Zucchero	**10gr**

PROCEDIMENTO

Sciogliere il lievito nel latte e zucchero, poi si inseriscono in sequenza la farina, il topping di caramello, l'olio e per ultimo il sale, fino a portare l'impasto a una temperatura di 23-24 gradi.

Il risultato ottenuto sarà un impasto color nocciola chiaro, che faremo riposare il tempo necessario affinché abbia una buona lievitazione e a cui seguirà la maturazione in frigo.

Coloro che eseguono l'impasto manualmente, dovranno stemperare il latte a una temperatura di circa 20 gradi e il resto rimarrà invariato.

Una volta terminato l'impasto, va fatto riposare per circa un'ora e mezza, poi va messo in frigo.

Questo impasto si può utilizzare entro un lasso di tempo che va da un minimo di 24 a un massimo di 48 ore.

COTTURA

Vorrei specificare il sistema di cottura, in quanto trattiamo un prodotto ricco di zuccheri.

Chi cuoce l'impasto tipo pizza cotta al suolo, dovrebbe abbassare la temperatura di cottura del forno a 280 gradi e andare con poca temperatura al suolo.

Coloro che decidono per la teglia, la temperatura va portata massimo a 260 gradi; poca potenza il suolo (60%) e cielo spento.

Per il forno di casa portare al massimo (250 gradi), ma senza ventilazione.

Quello che mi raccomando sono le temperature di cottura non alte; il rischio è quello di sfornare bruschette!

Questa pizza, terminata la cottura, si presta ad accogliere ogni tipologia di frutta. La frutta scelta a sua volta, potrà venire abbinata a un liquore, una marmellata, cannella o miele; si potrà spolverare sopra zucchero a velo, o aggiungere uno jogurt alla frutta, oppure granelle, cioccolato granellato, o qualunque altra cosa la fantasia suggerirà.

Io proverei questa pizza: amaretto di Saronno con mele Golden (non dolci), zucchero e in via cottura. In uscita, zucchero a velo e amaretti sbriciolati.
Accorgimento: fate insaporire prima le mele con una soluzione di acqua, zucchero e amaretto quanto basta. Mettete tutto in una padella e scaldate per un po' a fiamma bassa.

Altra combinazione suggerita: vodka al melone, fette di melone, zucchero e via in cottura.
Terminare la composizione a freddo, con una spolverata di zucchero a velo e una spruzzata di jogurt alla menta.

LO STRUDEL DI MAURIZIO CAPODICASA (con impasto al caramello)

Vediamo cosa occorre .

- Mele tagliate a mirepoix molto piccole
- Pere qualità dolce
- Uva sultanina ammorbidita al marsala
- Pinoli
- Cannella
- Miele
- Marmellata di albicocche
- Zucchero di canna
- 1 tuorlo uovo
- Zucchero a velo
- Impasto al caramello
- Carta forno

Qui mi riferisco a una dose da 500 gr di pasta al caramello, per uno strudel lungo circa 50/60 cm .

Il prodotto va eseguito esclusivamente in teglia, dove mettiamo un foglio di carta forno spolverata appena di farina.

Si stende la pasta con un mattarello, per creare un rettangolo di sfoglia sottile.

Disponiamo su di essa, nell'ordine: marmellata di albicocche, mele, cannella, pere a dadini, uva, pinoli, zucchero di canna quanto basta e miele.

Arrotolare l'impasto come un salsicciotto e porlo sulla teglia.

Prima d'infornare, spennellare con un rosso d'uovo tutta la superficie superiore.

Temperatura di cottura a 250 gradi, con cielo spento e 60 % di potenza massima al suolo.

Il tempo di cottura dovrebbe aggirarsi attorno ai 15/ 20 minuti circa, dove durante questo tempo diminuiremo la potenza al suolo da 60 a 40... 30... 20…

Al termine porre lo strudel su un piano e tagliarlo trasversalmente a fette come da sua forma classica.

Le parti così ottenute vanno di nuovo messe nella stessa teglia e fatte asciugare in forno spento per qualche minuto.

Ci siamo!

Formate su un piatto una bellissima circonferenza sovrapponendo le fette, spolverate di abbondante zucchero a velo e... buon strudel a tutti!

Creazioni di alcuni Confratelli…

polselli®
IL MOLINO POLSELLI CONSIGLIA:
FARINA 00 ROSSA

Dekracap

Dekracap

NÉGHER

NÉGHER

LAPERGAMENA

LAPERGAMENA

LAPERGAMENA

LAPERGAMENA

AndreaAlassio

FraBiscotto

Francescano

Francescano

Aldosebi

Aldosebi

Chiara e Tuorlo

Chiara e Tuorlo

BREVI NOTE...

IL PANETTONE CON LO CHEF DI SERGIO MARIA TEUTONICO

IL PANETTONE CON LO CHEF!

Chef Sergio Maria Teutonico è il papà di ***www.cibovino.com***, che dal 2005 racconta tutto ciò che si beve e si mangia.

Vive a Torino e puoi cucinare con lui nella sua scuola:

La Palestra del Cibo
www.lapalestradelcibo.com - ***info@lapalestradelcibo.com*** - telefono 011 0266397

Iscriviti al forum di ricette e cucina di Chef SMT
www.ciboVino.com/phpBB3

Il Panettone fatto in casa di Chef Sergio Maria Teutonico.

Il panettone è un miracolo di amore e di dedizione alla cucina.
Sebbene io sia solo un cuoco e non un maestro pasticciere, curo da anni la preparazione domestica di questo dolce unico quanto famoso.

Ora preparatevi amici e Confratelli, vi aiuterò a realizzarlo in casa con il lievito naturale cercando di darvi ogni dritta e consiglio che la mia mente cuochesca riuscirà a concepire!

ALCUNE PREMESSE:

1. tutti gli ingredienti sono acquistati al supermercato. Questo perché voglio che tutti possano realizzarlo senza spendere troppo o siano obbligati a comprare ingredienti costosi.

2. vi servirebbe una planetaria per lavorare in casa...

3. se siete frettolosi abbandonate ora ogni possibile elaborazione di questo lievitato.

4. inizialmente volevo utilizzare il lievito di birra, ma poi ho pensato che con il LM sarebbe stato più divertente. Se volete farlo con il LDB usatene 15 g e aumentate la farina di 150 g (sciogliete il lievito nell'acqua... e poi sapete come fare no?)

5. sono possibili piccole variazioni, non muore nessuno... quello che conta è la lievitazione!

La farina, là dove non specificato, è di tipo 00; la forza (W), non essendo indicata nelle farine che si comprano al supermercato, non è rilevante (il contenuto proteico dovrebbe aggirarsi tra 10 e 11).
Per le quantità di canditi e uvette, potete tenervi su un 1/4 della dose grossa. Vi ricordo che non basta dividere in due, in tre o in quattro una ricetta per tararla... ci sono altri ragionamenti in ballo.
Se per voi due panettoni da un kg sono troppi, allora fate mezza dose; si sfalserà lievemente la ricetta, ma il prodotto dovrebbe venire benissimo.
La semplicità è la prima cosa.

E lo ribadisco, amici cari: la semplicità è la prima regola.
Ho tarato questa ricetta per tutti, per le massaie, gli esperti e gli incompetenti... affidatevi a me e vedrete che le cose andranno alla grande.

- Usate burro di qualità. Il burro chiarificato contiene un bassissimo tenore di caseine, in quanto per effetto del calore esse sono flocculate e poi eliminate.
  Le caseine aiutano nella struttura e sorreggono un alveolatura piuttosto minuta.
  Burro chiarificato: NO
  Burro di qualità: SI

- Quantità di impasto. Come ho spiegato all'inizio, ho utilizzato una planetaria (nello specifico una KMIX 51 della Kenwood). Con le dosi del foglietto avrò due panettoni da un kg, con un avanzo di circa duecento grammi che userò o per due panettoncini da 100 oppure per 4 da 50.

- Lievito madre utilizzato. E' lo stesso che uso normalmente per panificare, un lievito "solido" nello specifico. Se utilizzate un lievito liquido o semiliquido, per renderlo solido dovrete compensare con la farina. Lasciarlo riattivare e quindi incominciare la procedura.

- Tempistiche. Preparate il primo impasto la sera verso le ore 20. Per l'inserimento degli altri ingredienti attendere altre 12 ore. Infine per la lievitazione ancora 12 ore. La temperatura media della mia cucina è di 20 gradi spaccati, mattina e sera. Per ogni grado in meno nella vostra, i tempi di riposo e lievitazione si allungheranno di circa 45 minuti.

Prendete la dose di PM che serve e mettetela dentro l'impasto.
Se ne usate una quantità inferiore a quella che vi indico nel dosaggio, allora compensate con farina 00.
La mia PM ha una composizione di saccaromiceti e lattobatteri unica, così come le vostre, quindi dare un dosaggio esatto e assoluto è impossibile.

I lieviti si distinguono generalmente nella loro forma in tre tipologie principali (ce ne sono altre ma soprassediamo):

1. Liquidi
2. Semiliquidi o semisolidi
3. Solidi

Da qui l'invito a usare per il mio panettone l'ultima tipologia di lievito.

Se si utilizza un lievito liquido o semiliquido dovrete rinfrescarlo, ovvero nutrirlo, avendo cura

di aumentare le abituali dosi di farina affinché il lievito diventi della consistenza necessaria.
A me non interessa come prepariate il lievito per inserirlo nell'impasto, purché al momento dell'inserimento abbia una consistenza NON LIQUIDA e nemmeno SEMILIQUIDA.
Tutti i discorsi di rinfreschi, di lavaggi e di altre pratiche non sono contingenti a questa preparazione.

INGREDIENTI

Dose 1	
Farina 00	**600gr**
Lievito Naturale (15gr per chi usa Lievito di Birra fresco e la farina passa da 600 a 750gr)	**100gr**
Zucchero semolato	**200gr**
Burro di qualità	**200gr**
Tuorlo d'uovo	**300gr**
Acqua	**200gr**
Passito (o marsala)	**20gr**
Dose 2	
Farina Manitoba (0 oppure 00, è uguale)	**125gr**
Zucchero semolato	**30gr**
Vaniglia e cannella	**a vostro piacere**
Burro di qualità	**120gr**
Tuorli d'uovo	**3 tuorli (circa 60gr)**
Acqua (freddissima)	**80gr**
Sale	**1gr**
Arancia candita	**40gr**
Limone candito	**40gr**
Uva sultanina	**100gr**

ATTENZIONE, COMINCIANO LE DANZE!

PRIMO IMPASTO (DODICI ORE PRIMA DEL SECONDO)

Questa è la prima fase e necessita di dodici ore di riposo.
Quindi mi raccomando di fare bene i vostri calcoli.

Formare la prima massa.
Lavorare zucchero e burro fino a formare un composto omogeneo e cremoso.
Aggiungere le uova UN POCHINO ALLA VOLTA, impastando dolcemente fino a formare un composto liscio e leggermente gonfio.

Poi unire la farina setacciata seguita dal lievito e terminare l'impastamento con l'aggiunta del passito e dell'acqua poco a poco.
La massa deve comporsi con un impastamento non troppo energico ma regolare, meglio usare una macchina impastatrice… eccellente sarebbe usarne una a braccia tuffanti, ma non avendola fate con quello che avete (io non l'ho usata).
Una volta composto il primo impasto, tenere a una temperatura costante di 28°C per almeno 12 ore. Potendo verificare anche il grado di umidità tenetelo al 75% circa, non di più.

Il tempo di lavorazione varia da macchina a macchina (questa fase per me è durata circa venti minuti).

Il primo impasto è pronto quando giunge al punto di corda; la sua risposta non è come quella dell'impasto della pizza, ma simile.

1. Lavorare zucchero e burro fino a formare un composto omogeneo e cremoso.

2. Aggiungere le uova UN POCHINO ALLA VOLTA impastando dolcemente fino a formare un composto liscio e leggermente gonfio.

3. Poi unire la farina setacciata seguita dal lievito e terminare l'impastamento con l'aggiunta del passito e dell'acqua poco a poco.

4. Unire il lievito madre.

5. Unire il marsala – passito.

6. Aggiungere l'acqua a filo.

7. Usare il gancio per terminare l’impasto.

8. Il primo impasto apparirà più o meno così.

Consigli pratici.

Come si fa a tenere l’impasto 12 ore a temperatura costante di 28 gradi?
Una soluzione utile è quella di mettere l’impasto nel forno spento e accendere la luce (io mi sono dotato di un abbattitore domestico che permette di gestire questo genere di cose). Un’altra soluzione è quella di mettere l’impasto in uno stipetto della cucina con una pentola d’acqua calda, verificando la temperatura dell’ambiente chiuso. Come ultima spiaggia, usate una coperta di lana e fate sì che la temperatura non si abbassi sotto i 21°C.

Per chi volesse sostituire il cioccolato al posto dei canditi, la scelta non è semplice come sembra... i canditi apportano componenti zuccherine che il cioccolato non possiede. Quest'ultimo andrebbe bagnato velocemente in sciroppo di acqua e zucchero poco prima di inserirlo nell'impasto. Personalmente lo sconsiglio.

Partiamo con la seconda fase del nostro lavoro.

Seguendo la sequenza d'inserimento degli ingredienti, otterrete il massimo risultato.

Il burro dovrà essere freddo.

Le uova - meglio se aperte il giorno prima - dovranno avere una temperatura di poco inferiore a quella ambiente. Toglietele dal frigorifero per tempo.

Usate zucchero semolato e aggiungetelo un pizzico alla volta.

La cannella in polvere e la pasta di vaniglia aggiungetele alla farina che verserete poco alla volta.

Infine l'acqua fredda. Unirla al composto a filo e dolcemente.

Il sale completa l'opera ed è meglio aggiungerlo per ultimo. Potete anche discioglierlo nell'acqua se volete.
AGGIUNGERE IL SALE A PIOGGIA.

In questa fase dell'impastamento dovete lavorare con pazienza e se usate la macchina utilizzate il gancio.
Ci vuole tempo per far sciogliere il burro a pezzetti.
Attendete che il burro sia completamente assorbito prima dell'inserimento del nuovo ingrediente.
Il tempo di impastamento sarà di circa venti minuti, lavorate con la foglia o con il gancio (io ho usato il gancio).
Ora lasciate riposare il composto ottenuto in una ciotola larga, coperto con pellicola cui avrete praticato dei fori.
Io l'ho messo in frigorifero per rallentare la lievitazione.
Dovrete attendere almeno 12 ore.

P.S.
Per gestire le eventuali meringhe vi suggerisco questo mio articolo:

www.cibovino.com/meringhe-dovreste-sapere/

Come sempre funziona alla grande!
Mentre aspettiamo, prepariamo uvette e canditi…

Per dare un sapore migliore alle uvette, mescolate a vostro gusto acqua fredda e marsala. Lasciate ammorbidire per un paio d'ore.

Ecco qua...

Scolate ora l'uvetta recuperando la "bagna". Una volta recuperata l'uvetta strizzatela con dolcezza.

Prendete i canditi e metteteli per una decina di minuti a bagno nell’acqua e marsala delle uvette.

Scolate i canditi.

Mescolateli alle uvette (se volete coprite con della pellicola trasparente) e lasciate a temperatura ambiente. Le uvette resteranno roride e i canditi smetteranno di essere appiccicosi.

Come inserire i canditi e piegare l’impasto per riceverli nel modo corretto…
Fate attenzione perché questa è una fase cruciale... fino ad ora abbiamo scherzato, ora si lavora a mano...

Condiamo il panettone con i canditi e le uvette.

Ecco quello che ci serve.

Togliere l’impasto dal contenitore.

Se avete lavorato con cognizione, esso risulterà resistente e consistente.

Ripiegate l’impasto su se stesso.

Unite una metà dei canditi e delle uvette.

Piegare come nella foto.

Piegare usando le immagini come guida.

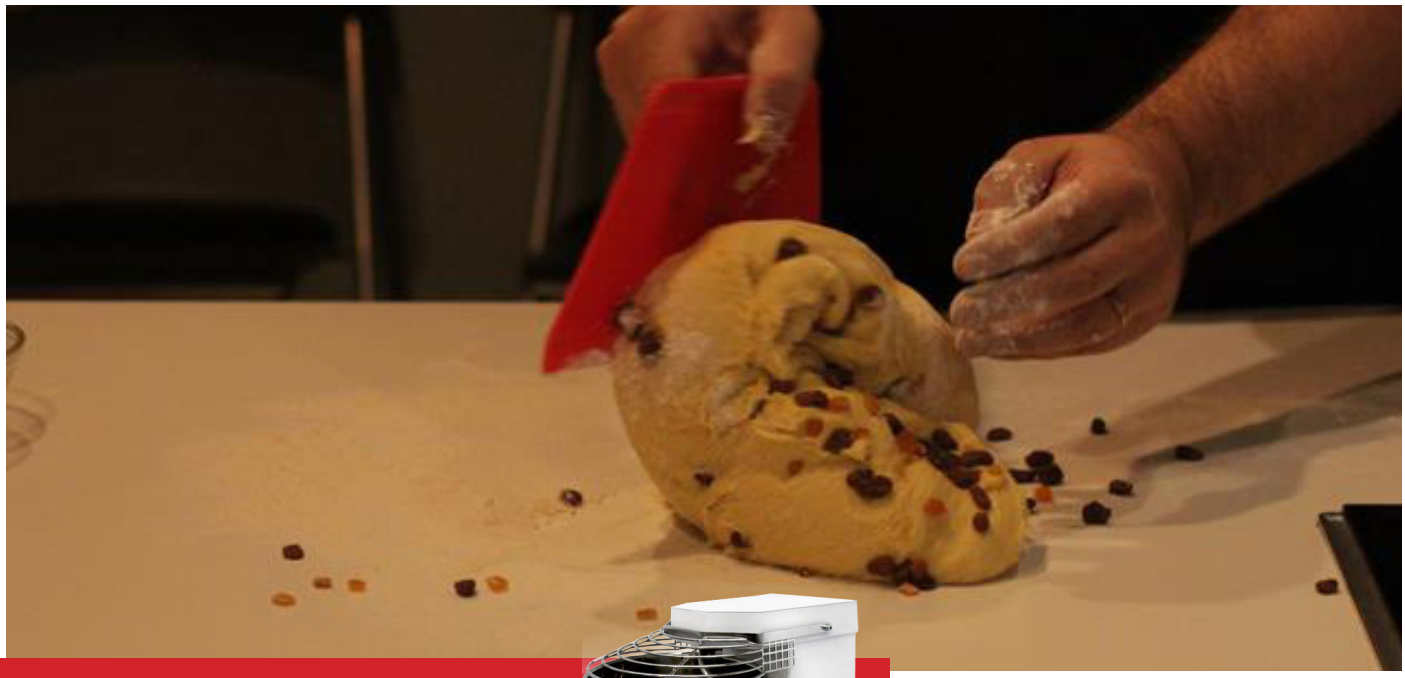
La piega richiede anche una trazione.

A questo punto dovete piegare l'impasto su se stesso, come a sovrapporlo.

Ruotare l'impasto di 180° sul piano di lavoro.

Aggiungere i restanti canditi e le uvette.

Aiutandovi con un tarocco piegate su se stesso l’impasto.



PER QUESTA RICETTA SUNMIX
CONSIGLIA L’IMPASTATRICE:
SUNMINI /B

Afferrare l’impasto con la punta delle dita.
SOLO CON LA PUNTA!

Sollevare e lasciare che il peso dell’impasto faccia il suo lavoro.

Abbiate pazienza e lasciate fare il lavoro alla forza di gravità.

Posare sul piano di lavoro e piegare come nella foto.

Ancora una volta.

Ancora una volta.

La vostra azione meccanica di piegamento, determinerà via via una forma semisferica della massa che sarà portata al limite della tensione. Siate decisi ma non troppo veementi…

Avendo seguito le dosi suggerite, otterrete due pezzi da un kg con circa 200 g di avanzo (se siete fiduciosi nei vostri mezzi allora fate due pezzi da 1.1 kg).

Nella foto sequenza in basso, vi mostro come stringere l'impasto per poter ottenere una massa tesa e pronta all'inserimento nello stampo.

Il segreto sta nell'utilizzare il pollice della mano destra e il mignolo della sinistra come guida e cercare di ruotare completamente l'impasto sul suo asse.

Nella fase di pirlatura che seguirà, si può spolverare il piano di lavoro con della farina, per aiutare l'impasto a non appiccicare troppo e a consolidarsi al meglio. Ma la bravura sta nell'usare meno farina possibile.

Non usare il burro, poiché farebbe scivolare l'impasto nelle sue pieghe creando un possibile pericolosissimo effetto "sfoglia".

Alcuni penseranno "e che ci vuole"... beh credetemi, non è così semplice come sembra!

Per cui mantenete la calma e sorridete…

Spero siate riusciti a cogliere il movimento.
Non è semplice, anche perché la pasta è abbastanza morbida e appiccicosa.
Ci vuole cuore per fare questi lavori e tanta manualità.
Ma sono certo che voi farete del vostro meglio!

Dopo aver stretto l'impasto per due o tre volte a distanza di mezz'ora e se avete fatto le cose per bene, è il momento d'inserire l'impasto nel pirottino.

Stringete l'impasto un'ultima volta e inseritelo nel pirottino come vi mostro nelle immagini.

L'attenzione va posta su due aspetti:

9. L'impasto non dovrebbe aderire ai bordi del pirottino se non dopo l'avvio della lievitazione.

10. La parte liscia dell'impasto deve essere disposta verso l'alto. Fatelo con velocità e con garbo allo stesso tempo... se fate male questa operazione, vi troverete con un panettone che presenterà una "bolla " sul fondo, simile all'incavo di una bottiglia di spumante (a cottura ultimata).

Via con la lievitazione!
Ci vogliono circa 8/12 ore, dipende dal vostro impasto e dal vostro lievito.
Io per rendermi la vita difficile ho scelto di eseguire il tutto a temperatura ambiente di 20°C.

L'impasto non va mai coperto. Va lasciato all'aria, poiché deve iniziare ad asciugare esternamente.

Eccoci giunti al punto di praticare l'incisione a croce poco prima della cottura.

Essa ha una valenza non solo tecnica ma anche religiosa; è infatti l'impronta che santifica questo dolce natalizio secondo la tradizione.
Personalmente mi attengo alla tecnica e vi spiego a cosa serve.

L'incisione superficiale serve a favorire lo sfogo dell'impasto in cottura e solitamente nel suo centro si pone un pezzetto di burro morbido: questo accorgimento aiuta il panettone a crescere in verticale, ma cosa più importante, lo aiuta a colorirsi nel modo giusto.

Utilizzate una lametta, praticate l'incisione con mano leggera, divaricate con le dita i lembi d'impasto sollevandoli al tempo stesso.

polselli®
IL MOLINO POLSELLI CONSIGLIA:
FARINA LIEVITATI

Entriamo nel dettaglio dell’incisione. Spero che le immagini vi aiutino.

Fase della cottura.
Il tempo di cottura, come già accennato in precedenza, sarà di 50/55 minuti a 175°C.

Ogni forno è un mondo a sé, quindi dovrete seguire la prima cottura per ottimizzare le tempistiche secondo i vostri apparecchi domestici.

Non abbiate fretta e lavorate con calma.

Il forno DEVE essere già caldo!
Io ho cotto i panettoni usati in questo tutorial, utilizzando diverse modalità del forno, ossia ventilato, statico e misto.

Nella cottura ventilata e mista il risultato è stato migliore in generale, mentre in modalità statica ho dovuto diminuire di quindici gradi la temperatura per gli ultimi 20 minuti.

Circa il fatto di dover capovolgere o meno il panettone…

Non sempre è necessario, ci sono impasti che lo richiedono e altri no. Io ho provato con questa ricetta che vi ho proposto, in entrambi i modi e i risultati sono stati validi ugualmente. Voi fate come volete, nel frattempo vi mostro il panettone capovolto.
Se inserite male gli stecchi (io ho usato quelli di legno solo perché più o meno li abbiamo tutti in casa), l'impasto del panettone potrebbe strapparsi. Fatelo con calma ma velocemente!

I giochi sono fatti !

polselli®

sunmix
bakery and pastry machines
by omdg

La Confraternita della Pizza