



Da
www.ricettegustose.it

**Le migliori
ricette di cucina
facili e gustose,
tutte rigorosamente
provate e fotografate
passo passo per essere
eseguite con più facilità**

Pane



**Iscriviti alla NewsLetter per conoscere tutte le nuove ricette
inserite**

<u>Ciabatta</u>	3
<u>Ciambella di pane casareccio</u>	5
<u>Filoncini di pane</u>	6
<u>Filoncini integrali</u>	7
<u>Focaccine ceci e salvia</u>	8
<u>Girelle all'olio</u>	9
<u>Pagnotta alle tre farine</u>	10
<u>Pagnottelle alle olive verdi</u>	11
<u>Pagnottelle fritte</u>	12
<u>Pane alle patate</u>	13
<u>Pane arabo</u>	14
<u>Pane bianco</u>	15
<u>Pane veloce</u>	16
<u>Panini al sesamo</u>	17
<u>Schiacciatine all'ortica</u>	18
<u>Spighe al rosmarino</u>	19

Ciabatta

Ingredienti

Biga "poolish"
200 gr. di farina 00
200 gr. di acqua
2 gr. di lievito di birra

Impasto

400 gr. di farina
250 gr. di acqua
1 cucchiaino malto d'orzo (ho messo il miele)
1 cucchiaino colmo di sale
6 gr. lievito di birra

Biga

In una ciotola, sciogliere il lievito nell'acqua. Aggiungere la farina e lavorare a mano o con una frusta, fino ad avere una pastella omogenea. Far lievitare a temperatura ambiente per circa 6 ore. La pastella si gonfierà molto e quando la superficie comincerà a "ricadere", formando una concavità verso il basso, allora è pronta

Impasto

Aggiungere alla biga, la farina, il malto e l'acqua, lasciandone da parte circa 50 g. (io l'ho messa tutta in una volta). Aggiungere il sale dopo un po', quando l'impasto si presenterà omogeneo ed elastico, aggiungere il resto dell'acqua in cui si è sciolto il lievito.

Lavorare finché l'impasto, pur restando tenerissimo, non risulterà più appiccicoso. (il mio era elastico ma comunque appiccicoso..)

Lasciare riposare in una ciotola per 30-40 minuti. (nella mia cucina non c'era caldo e ho lasciato lievitare per almeno altre 2 ore)



Dopo questo tempo, rovesciare l'impasto sulla spianatoria ben infarinata. Coprire due canovacci di cotone con molta farina e posare su ciascuno un pezzo di pasta



Far lievitare in luogo tiepido per circa 50 minuti (anche qui ho fatto lievitare molto di più). A lievitazione avvenuta, con molta attenzione, capovolgere delicatamente le forme su una teglia coperta di carta da forno. Tirarle per allungarle, finché le dimensioni della teglia lo permettono.



riscaldare il forno a 240° , infornare la teglia e spruzzare acqua nel forno mediante un vaporizzatore (vanno benissimo quelli per la biancheria da stirare). Ripetere ancora due volte le vaporizzazioni, a 5 minuti l'una dall'altra.

Dopo 15-20 minuti dall'inizio della cottura, abbassare la temperatura del forno a 190-200 gradi e terminare la cottura.
Il tempo complessivo dovrebbe essere di 30-35 minuti. (quì ne avevo provata una con la semola e una con la farina, meglio con la farina..)



Sfornare il pane e lasciarlo raffreddare su una gratella.



Ciambella di pane casareccio

Ingredienti:

800 gr. di farina di grano dura rimacinata

400 gr. di acqua

25 gr. di lievito

10 gr. di sale

semolino per lavorare la pasta

Preparazione:

Sciogliere il lievito in poca acqua tiepida (tolta dai 400 gr.)

Mescolare farina acqua e lievito, impastare bene fino ad ottenere un bell'impasto morbido ma non appiccicoso, quasi alla fine unire il sale.

Mettere a lievitare fino al raddoppio.



Riprendere la pasta passarla su un tappetino di silicone cosparso di semolino e allungare l'impasto abbastanza lungo, chiudere le estremità per ottenere la ciambella.



metterla in una teglia con carta forno e farla lievitare di nuovo (io l'ho tenuta circa 1 ora e mezza).



Infornare in forno caldo a 200° x 40 minuti



Filoncini di pane

Ingredienti:

800 gr. di farina 00
30 gr. di lievito di birra
16 gr. di sale
500 ml. di acqua

Procedimento:

Stemperare il lievito con l' acqua tiepida.

Mettere nell'impastatrice la farina e l'acqua con il lievito e iniziare a lavorare quando l'impasto è ben amalgamato aggiungere il sale, continuare a lavorare x 10 minuti. , poi mettere a lievitare fino al raddoppio



Rimettere l'impasto nell'impastatrice e lavorare x 10 minuti) poi rimettere a lievitare di nuovo , infarinata e coperta, fino a che l'impasto non sarà triplicato.

Dividere l'impasto in 4 parti e con le mani infarinate formare 4 cilindri e riporli sulla teglia , ricoperta di carta forno.

Con un coltello molto affilato fare alcune incisioni oblique. e far lievitare di nuovo almeno 1 ora



Infornare in forno già caldo a 220° con un pentolino all'interno per circa 30 minuti



Filoncini integrali

Ingredienti:

500 gr. di farina integrale
1 cucchiaino di sale fino
30 gr. di olio d'oliva extra-vergine
20 gr. di lievito di birra
250 gr. di Acqua

Preparazione:

Mettere tutti gli ingredienti nell'impastatrice (solo il sale aggiungerlo alla fine) lavorare bene x almeno 5 minuti lasciar lievitare fino al raddoppio .



formare due filoncini metterli sulla teglia con la carta forno (o tappetino di silicone) e far lievitare di nuovo



infernare a 180° x 30-35 minuti



Focaccine ceci e salvia

Ingredienti:

200 gr. di farina 00
80 gr. di farina di ceci
150 gr. di acqua
50 gr di olio di oliva
1/5 cubetto di lievito di birra
Olio e salvia(8-10 foglie) per spennellare

Preparazione:

Setacciare le farine e il lievito, unire l'olio e l'acqua q.b. per ottenere un impasto morbido.
Lasciar lievitare fino al raddoppio



Stendere dello spessore di un cm e tagliare ovali di 8 cm. Spennellare con l'olio frullato al mixer insieme alla salvia



Infornare per 15 a 220°.



Girelle all'olio

Ingredienti:

300 gr. di farina 00
20 gr. di strutto
sale
acqua
mezzo cubetto di lievito da 25 gr.
olio extra vergine

Preparazione:

Impastare tutti gli ingredienti , sciogliendo prima il lievito nell'acqua, fino ad ottenere un impasto omogeneo stendere l'impasto su un tappetino di silicone o carta forno e dare la forma di un rettangolo



pennellare tutta la superficie con l'olio , poi con l'aiuto del tappetino arrotolare e tagliare a strisce della grandezza di circa 3 cm.



Metterle direttamente nella teglia rivestita di carta forno e far lievitare (servirà almeno un'ora , ma dipende dalla temperatura, da me ci vogliono almeno due ore)



Cuocere in forno già caldo a 200° x circa 30 minuti



Pagnotta alle tre farine

Ingredienti:

300 gr. di semola rimacinata
250 gr. di manitoba
250 gr di farina 00
1 cubetto di lievito
Acqua q.b.

Preparazione:

Mettere nell'impastatrice tutti gli ingredienti e lavorare x 10 minuti a velocità bassa.
Mettere a lievitare fino al raddoppio della pasta.



Dividere l'impasto in due pagnotte e fare lievitare per un'altra ora.



Infernare in forno caldo a 200° x circa 35 minuti



Pagnottelle alle olive verdi

Ingredienti:

500 gr. di farina
140 gr. di acqua
200 gr. olive verdi
70 gr. di latte
1 cucchiaio olio extravergine d'oliva
1/2 cucchiaino di sale
1 cubetto lievito di birra

Preparazione:

Fare l'impasto con tutti gli ingredienti , aggiungendo il sale alla fine, formare le pagnottine



far lievitare fino al raddoppio. (ho dovuto dividere in due teglie , perchè erano troppo lievitate!!)



infernare a 200°x 25 / 30 minuti.



Pagnottelle fritte

Ingredienti x 4 pagnottelle:

120 gr. di manitoba
180 gr. di farina 00
150 gr. di acqua
1/4 di cubetto di lievito
mezzo cucchiaino di sale

Ingredienti:

Impastare tutti gli ingredienti e mettere a lievitare fino al raddoppio



Dividere in 4 pezzi formando le pagnottelle e mettere a lievitare ancora



Dopo lievitate , stendere e friggere .. mettere su carta assorbente per togliere l'olio in eccesso..



e poi farcire a piacere..



Pane alle patate

Ingredienti:

700 gr. di farina
300 gr. di patate
60 gr. di burro
30 gr. lievito di birra
2 uova, latte, sale

Preparazione:

Cuocere le patate al forno, avvolte in un foglio d'alluminio, quindi pelarle e passarle allo schiacciapatate.

Mescolare 2 cucchiaini di sale alla farina, poi unirvi le patate passate ancora calde, il lievito di birra sciolto in un bicchiere di latte tiepido, il burro fuso, le uova, una grattugiata di noce moscata e impastare unendo eventualmente ancora un poco di latte, fino a ottenere un impasto morbido e sufficientemente elastico.



Farlo lievitare per circa 2 ore in luogo riparato.



Riprendere l'impasto, sgonfiarlo e modellarlo formando 2 filoncini.

Rimettere a lievitare su di una teglia ricoperta con carta da forno, per circa un'ora e 30 minuti.



Preriscaldare il forno a 180° x 30 35 minuti



Pane arabo

Ingredienti x 4 focaccine

200 gr. Farina 00
10 gr. di lievito di birra
1 cucchiaio di olio di oliva
1 cucchiaino di sale fino
150 ml. di acqua tiepida.

Preparazione:

Sciogliere il lievito nell'acqua tiepida , mettere tutto nell'impastatrice e impastare per qualche minuto, fino ad ottenere un impasto omogeneo.



mettere a lievitare fino al raddoppio (1 ora circa, ma dipende dalla temperatura)



dividere l'impasto in 4 , schiacciare e chiudere a fagottino , mettere a lievitare di nuovo avendo cura di mettere la chiusura sotto.



appena lievitato riprendere le palline schiacciarle e metterle in una padella antiaderente per pochi minuti per parte , la padella deve essere bollentissima prima di mettere le focaccine e dopo solo qualche minuto si gonfieranno, girarle e un altro paio di minuti sono pronte.



farcirle a piacere.



Pane bianco

Ingredienti:

400 gr. di farina 00
200 gr. di acqua tiepida (aggiungere un goccino .. se serve)
1 cucchiaino di sale
1/4 di cubetto di lievito

Preparazione:

Fare l'impasto e mettere a lievitare



dopo 5 ore di lievitazione dividere in due in modo da formare due panetti, adagiarla su carta da forno cosparsa di farina...



fate delle incisioni sui panetti... lasciarla lievitare circa per 5 ore... coperta con uno strofinaccio umido... preriscaldare il forno al massimo della temperatura per circa 10 minuti, mettere un pentolino con acqua per umidificare il forno, Prima di infornare bagnarsi le mani e accarezzare delicatamente i panetti in modo da umidificarli, Infornare i panetti, dopo averli infornati abbassate la temperatura a 170 gradi. Lasciare il pentolino per i primi 30 minuti, dopo ritirate il pentolino e lasciare cuocere il pane ancora per 40/45 minuti



Pane veloce

Ingredienti:

500 gr. di farina 00
370 gr di acqua
1 cucchiaino di miele
1 cucchiaino di sale
1 cubetto di lievito

Preparazione:

Sciogliere il lievito nell'acqua , unire tutti gli ingredienti , mescolare bene l'impasto e mettere a lievitare fino al raddoppio.

Rovesciare l'impasto su una teglia ricoperta di carta forno e infornare a 200°x 35- 40 minuti



Panini al sesamo

Ingredienti:

600 gr. di farina 00
100 gr. di latte
200 gr. di acqua
25 gr. di lievito di birra
20 gr. di strutto
1 cucchiaino di sale
20 - 30 gr di semi di sesamo

Preparazione:

Impastare tutti gli ingredienti (tranne i semi di sesamo), mettendo il sale solo all'ultimo. far lievitare fino al raddoppio



poi formare i panini , passare la parte superiore nel sesamo



Infornare in forno già caldo a 180° x circa 25 minuti



ne ho fatti 6 ma se ne possono fare 8 più piccoli



è la prima volta che faccio i panini al sesamo , sono rimasta stupita.. sono buoni buoni..

Schiacciatine all'ortica

Ingredienti:

500 gr. di farina 0
1 patata
70 gr. di ortica
200 gr. di acqua
30 gr. di olio
1 cucchiaino di sale
mezzo cubetto di lievito
farina di semola per ripassare i panini

Preparazione:

Lessare la patata e l'ortica in pentole separate , passarle al mixer ancora calde.



unire tutti gli ingredienti formare un panetto e mettere a lievitare fino al raddoppio.



Riprendere l'impasto e formare 7 - 8 palline, passarle nella farina di semola e mettere a lievitare di nuovo.



cuocere in forno caldo , non so la temperatura perchè io ho cotto nel forno a legna, comunque lasciare fino a che non diventano colorate e croccanti.



foto pessima !! ma le schiacciatine sono ottime!!

Spighe al rosmarino

Ingredienti:

400 gr semola di grano duro rimacinata
250 gr. di acqua
mezzo cubetto di lievito
2 cucchiaini di oli extra vergine
1 cucchiaino di malto
1 cucchiaino di sale
semolino per ripassare le spighe

Preparazione:

Impastare tutti gli ingredienti (tranne la semolino) , mettere a lievitare fino al raddoppio (circa 2 ore)



Riprendere l'impasto appoggiarlo su un tappetino cosparso di semolino ,sgonfiarlo e dividerlo in 4 pezzi , appiattirli leggermente e formare delle pagnottine lunghe e ovali, tagliare i bordi con una forbice facendo 3 tagli su entrambi i lati.



spennellare con l'olio le spighe , specialmente nei tagli , e farle lievitare per circa 30 minuti , poi infornarle in forno già caldo a 200° gradi x circa 20-25 minuti.

