

Il mio Pane

Appunti liberi di panificazione domestica

curati da P. Brunati

Manuale pratico su come farsi il pane in casa:

- per essere liberi di nutrirsi in modo più salutare;
- per mangiare con più gusto;
- per risparmiare denaro, e anche un po' di tempo;
- per vivere meglio.

Aggiornamento: 25 giugno 2007.

Internet: <http://www.pane.co.nr> , <http://www.pane.tk>

Email: [piebru @ gmail . com](mailto:piebru@gmail.com)

Licenza d'uso: [Creative Commons](https://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/2.0/) 2.0 (by-nc-sa)

Indice

Importante.....	5
Hai fretta? Leggi qui!.....	6
Perché farsi il pane?.....	7
Cosa trovi in questi appunti.....	10
Iniziamo con il pane a lievitazione diretta.....	11
La prima volta: ricetta passo-passo.....	12
La seconda volta: un metodo utile con il timer.....	14
La terza volta: il pane di grano duro.....	15
Pane di grano duro a lievitazione diretta.....	15
Quanta acqua devo mettere?.....	17
Lecitina di soia.....	18
Alcuni ingredienti aggiuntivi.....	20
Piccole varianti della ricetta “base”.....	22
Pane comune bio.....	22
PanRosso (gusto pizza).....	23
Pane morbido al latte.....	24
Pane con noci e speck.....	25
Pane integrale all'aglio e rosmarino.....	26
Pane veloce alla cipolla.....	27
Pane alla birra.....	28
Pane con le farine preparate.....	29
Zonnebloempittenbrood (Landgut - Lidl).....	30
Zonnebloempittenbrood “veloce” (Landgut - Lidl).....	31
Meergranenbrood (Landgut - Lidl).....	32
Volkorenbrood (Landgut - Lidl).....	33
Volkorenbrood mattutino al miele (Landgut - Lidl).....	34
Boeren Bruinbrood (Landgut - Lidl).....	35
Ciabatta (Landgut - Lidl).....	36
Ciabatta allo speck (Landgut - Lidl).....	37
Ciabatta con le olive (Landgut - Lidl).....	38
Pane nero ai 7 cereali (Molino Spadoni).....	39
Multicereali con semi di papavero (Il Frutto delle Macine).....	41
Multicereali alle olive (Il Frutto delle Macine).....	42
Pane ai fiocchi di patate (Molino Favero).....	43
Pane ai semi tostati (Ruggeri).....	44
Vollkornbrot (Rieper).....	47
Breatl (Rieper).....	48
Dinkelbrot (“Shnell und gut”, pakko verde).....	49
Sonnenblumenbrot (“Shnell und gut”, pakko arancio).....	51
Ciabatta (Zukenmeister).....	52
PanPizza di farro alle olive (con la miscela per Dinkelbrot).....	54
Pizze casalinghe e altre focacce salate.....	55
Pizza margherita casalinga (o altre pizze con mozzarella).....	56
Quante lievitazioni! A che ora devo iniziare?.....	58
Focacce casalinghe senza mozzarella.....	59
Pizza marinara.....	59

Focaccia alla cipolla.....	59
Focaccia primavera.....	59
Focaccia cipolla e salamino.....	60
Focaccia alle acciughe.....	60
Focaccia al rosmarino.....	60
Focaccia di Recco.....	61
Spiraline ripiene.....	63
Treccia ripiena.....	65
Focaccine saltate.....	66
Panzerotti ripieni al forno.....	67
Pane dolce & C.....	68
Pan co' l'ua (pane salato tipico veneto con l'uvetta passa).....	68
PanDolce con miele, noci e fichi secchi.....	69
PanBrioche senza burro.....	71
Plumcake leggero (allo yogurt e senza burro).....	72
Torta di mele (da Laura Ravaioli).....	73
Fugassa Veneta.....	75
Biscotti & C.....	78
Biscotti semplici all'uovo (senza grassi aggiunti).....	78
Biscotti di Maria (da Laura Ravaioli).....	79
Taralli.....	80
Grissini al sesamo.....	80
Grissini ciccioni e saporiti.....	80
Biscotti per cani.....	81
La lievitazione indiretta.....	82
Il "lievitino".....	82
Pane di grano duro con lievito.....	85
Pane di farro con lievito.....	86
Il "Poolisch".....	87
Pane di grano duro con poolisch.....	90
La "biga".....	94
Pane di grano duro con biga.....	96
La pasta madre (o lievito madre, o pasta acida).....	97
Pane di Kamut®.....	101
Metodi di lavorazione.....	103
Programmi automatici.....	103
Metodo a "lievitazione semi-naturale".....	103
Metodo a "lievitazione lenta".....	104
Metodo a "doppia lievitazione".....	104
Metodo a "doppia lievitazione" con timer.....	104
Tecniche e trucchi vari.....	105
Lievito.....	105
Liquidi.....	105
Pesi.....	106
Suggerimenti vari.....	106
Le farine.....	108
Altri esperimenti.....	109
Preparato per brodo vegetale concentrato.....	109
Lonza stagionata aromatica.....	113
Ciliegie sotto grappa.....	115

Tabella programmi – Severin BM3983.....	116
Bibliografia.....	117
Licenza d'uso: Creative Commons.....	118

Importante

Questo libro è una pubblicazione libera, la sua libertà è protetta dalla licenza Creative Commons. Chiunque lo può modificare e ri-pubblicare, purché ne citi la fonte e non abbia scopi commerciali (vedi apposito capitolo alla fine).

Nell'interesse di chi legge, nel libro vengono fatti nomi e dati riferimenti di prodotti acquistabili sul mercato e delle relative aziende. Le valutazioni dei prodotti sono opinioni, e non sono in alcun modo concordate con i fornitori o sponsorizzate.

La libertà è il bene più prezioso, assieme alla salute. Facendoci il pane quotidiano come ci piace e come ci serve, dovremmo essere più liberi di nutrirci in modo più salutare.

Per questo, l'autore (o "maintainer" come lo chiamerebbe un informatico avvezzo a OpenSource e altri tipi di progetti liberi) è realmente attento a tutti i contributi. Più contributi liberi vi saranno, più il libro sarà utile a un maggior numero di persone.

Sempre in tema di libertà, il Pane non dovrebbe avere niente a che fare con i brevetti. I brevetti limitano la libertà. L'aria, l'acqua, il pane, e gli altri beni primari non dovrebbero essere sottoposti a limitazioni.

Quando acquistiamo qualcosa esprimiamo delle preferenze, e quindi implicitamente "votiamo" i prodotti che mettiamo nel carrello. I supermercati contano minuziosamente i voti di ogni scontrino, con le tesserine riescono anche a identificare i "votanti" (e speriamo che si fermino lì).

Dove non arrivano i media siamo liberi di votare per chi vogliamo. Nelle reti TV di maggior ascolto assistiamo a costosi bombardamenti pubblicitari sul pane (indovina chi li paga). Dove arrivano i media è un po' più difficile decidere liberamente, ma almeno ci possiamo provare.

In questo libro sono trattati anche prodotti vincolati da brevetti. Sta a ciascuno scegliere se vale la pena servirsene, facendo attenzione sia al gusto che al portafogli.

Hai fretta? Leggi qui!

Se non hai mai fatto il pane con la macchina e sei impaziente di svenire per il suo profumo, vai subito al capitolo "La prima volta...". Poi, con calma, ti consiglio di sfogliare questi appunti. Se provi le ricette seguendo l'ordine dei capitoli imparerai in breve tempo le tecniche per ottenere con poco sforzo risultati sempre migliori, per la gioia dei familiari e perché no, per stupire gli ospiti.

Se hai già fatto il pane in casa con la macchina, potresti provare il pane di grano duro e scoprire con quale delle sue varianti ti trovi meglio per gusto e tempi di realizzazione: lievitazione diretta, lievito, poolisch, biga, pasta madre.

Se in cucina te la cavi ma non ti fai ancora il pane regolarmente, ti consiglio di leggere una volta gli appunti dall'inizio, sorvolando tutte le parti di dettaglio delle ricette a cui accederai quando ti servirà.

Se vuoi capire perché ti conviene leggere questo libro, leggi il capitolo successivo.

In ogni caso potrai sempre consultare direttamente ricette e tecniche annotate in questi appunti... a meno che non impari tutte le dosi a memoria!

Ricorda che sarà gradito ogni tuo contributo al miglioramento di questi appunti. Manda una email (v. copertina, toglì gli spazi dall'indirizzo) con migliorie alle ricette esistenti, nuove ricette o abbinamenti particolarmente gradevoli, dosi ottimali ed altre annotazioni per diversi modelli di macchine del pane, o qualsiasi altro suggerimento.

Perché farsi il pane?

Salvo poche eccezioni, dalle nostre parti tutti mangiamo il pane. Tutti i giorni. Per tutta la vita. Ma con il cambiare dei tempi, specie nelle città, non lo mangiamo più nello stesso modo. Ecco perché.

C'era una volta il fornaio. Lavorava con le mani, era facile riconoscerlo tutto infarinato. Lavorava di notte per farci trovare il pane al mattino. Oggi la maggior parte dei fornai si sono stancati di sbarcare a malapena il lunario, e cedono alle soluzioni industriali che permettono di guadagnare di più faticando di meno.

C'era una volta il panificio. Era il posto dove lavorava il fornaio. Era un negozio che dietro il bancone aveva un forno che emanava profumo di pane. Oggi la legge consente di esporre l'insegna "panificio" ai punti vendita di un forno industriale (v. Panifici Rigon a Vicenza) o altri negozi che il pane se lo fanno arrivare da industrie specializzate. Secondo me dovrebbero esporre l'insegna "Rivendita Pane", non "Panificio". Il pane non te lo serve più un panettiere intriso di farina, ma una commessa con i guanti di gomma, prendendolo con l'apposita pinza regolamentare a norme italiane, europee e forse anche intergalattiche. Sempre che il pane non te lo servi da solo, al supermercato, bello caldo appena sfornato dopo essere stato rigenerato dalla surgelazione.

C'era una volta il Pane. Quello con la P maiuscola. Era l'orgoglio di ogni fornaio. Prima di dirgli che il pane di ieri non ti era piaciuto dovevi essere sicuro di correre più veloce di lui. Il pane bianco che comperavi il sabato era buono anche alla domenica. Oggi acquisti il pane al mattino, e alla sera... be' stasera facciamo polenta.

Molti fornai cedono l'attività, perché "fare" il pane non è più conveniente, ma "fabbricarlo" sì. Un chilo di pane "normale" costa mediamente 3 € e la materia prima con cui è fatto non supera 0,30 € al supermercato (figuriamoci da un fornitore industriale). Il pane un po' fuori dal normale può superare i 10 € (se non ci credi verifica il multi-cereali nei panifici Rigon a Vicenza); ho visto pane a 12 € al kg, e a mio avviso non conteneva ingredienti che ne giustificassero il costo. Prezzi da pasticceria. Con una tale differenza fra i costi della materia prima e del prodotto finito per gli industriali il pane è un vero affare, grazie alle economie di scala che solo le grandi industrie possono ottenere, accompagnate dai difetti che derivano dalla ricerca del profitto con conseguente riduzione dei costi.

La frenesia della vita moderna assieme ai condizionamenti pubblicitari ci portano a pensare che non importa quanto è buono il pane. Basta che sia bello, profumato, mangiabile, facile da mettere nel carrello, e che abbia sulla confezione un bel disegno che ci faccia sognare un forno a legna, una macina o un mulino... . E che soddisfazione poi se mentre lo mangiamo lo vediamo anche in TV evocato dal suo bel mulino e da attori-fornai che lavorano in ambienti di caldo legno fra nuvole di farina, facendoci credere che stanno

facento il pane per i loro figli e ANCHE per te...

Purtroppo ho imparato che quasi tutti i martellamenti pubblicitari non sono a vantaggio dei consumatori.

Molti si lamentano perché i soldi non bastano più, ma quando vanno a comperare il pane... "mi dia due di quelli e tre di quell'altro", senza guardare il prezzo. Una famiglia media facendosi il pane in casa risparmia direttamente un migliaio di Euro all'anno, e indirettamente molto di più: spesso quando acquistiamo il pane torniamo a casa con due o tre cose golose, ma generalmente superflue. Qualche migliaio di Euro per molti sono un bello stipendio, fanno comodo.

Vorrei infine segnalare quella che considero una frode nei confronti dei consumatori. Nella maggior parte dei grossi supermercati spesso si sente un profumo di pane allettante, grazie al quale all'uscita si vedono frotte di carrelli da cui spuntano le baguette confezionate una per una nel loro bel incarto protettivo. Quasi sempre si tratta di pane parzialmente precotto chissà dove e poi surgelato, che viene poi rigenerato, terminato di cuocere e impacchettato nel supermercato. A parte che il sapore di quel pane va bene solo a chi è abituato ad ingurgitare senza fare domande, al momento in cui scrivo la frode sta nel fatto che quasi sempre sull'involucro non è evidenziato che si tratta di un prodotto surgelato, segnalazione invece obbligatoria per tutti quelli che offrono pasticceria, frittture, o qualsiasi manufatto derivato da ingredienti surgelati.

Non possiamo vivere senza pane, ma oggi il pane sta diventando un costoso prodotto industriale di qualità spesso mediocre. Tutti difetti che derivano dalla riduzione dei costi necessaria alla ricerca del profitto, e il peggio è che spendono (i nostri) soldi per convincerci che il loro pane è buono.

Reagendo allo sconforto, mi sono posto l'obiettivo di raccogliere le indicazioni per fare quotidianamente un buon pane senza togliere troppo tempo agli altri impegni. Oggi lo si può fare grazie alla macchina del pane, un elettrodomestico completamente automatico, facile ed economico per ottenere velocemente a casa propria un pane che le prime volte non sarà perfetto, ma spesso è comunque migliore di quello che "fabbricano".

I modelli "domestici" più comuni di macchine del pane costano dai 30 ai 70 € e durano anni.

I pochi svantaggi derivanti dal delegare tutto ad una macchina, come ad esempio il fatto che se non si "inforna a parte" il pane ha tutto la stessa forma, sono ampiamente compensati dai vantaggi che si ottengono:

- Qualità e salute: mangiare pane fatto esattamente con gli ingredienti che ci servono - farine di qualità superiore, possibilità di rimediare ad eventuali intolleranze.
- Niente additivi nel tuo pane: quello che comperi può contenere più di 40 additivi, nessuno dei quali è indicato dai panettieri.
- Appetibilità: il pane fatto in casa dopo una o anche due settimane è ancora gradevole.

- Risparmio: il pane fatto in casa costa mediamente un decimo. Una famiglia media risparmia direttamente un migliaio di Euro l'anno, due mila o più Euro se si considera che quando si esce per comperare il pane si comperano anche altre cose, spesso superflue e che se tutto va bene fanno "solo" ingrassare.
- Buon umore: svegliarsi al mattino con il profumo del proprio pane è un buon inizio di giornata.
- Il tempo impiegato per farsi il pane è compensato da quello risparmiato per andarlo ad acquistare.

Ne parla anche Albanesi, vedi

<http://www.albanesi.it/Alimentazione/cibi/breadquality.htm> .

Cosa trovi in questi appunti

In internet ed in libreria si trovano un sacco di informazioni, ricette, trucchi e consigli. A me non interessa fare copia-incolla, ma annotare qui i miei esperimenti, solo quelli riusciti, in modo da poterli riprodurre e scambiare con altri.

Eseguendo le ricette nell'ordine in cui sono presentate in questi appunti, i principianti potranno apprendere senza difficoltà tecniche di complessità crescente, ottenendo così sempre nuove soddisfazioni, e magari contribuendo a perfezionare gli appunti.

Anche da esperti, la consultazione diretta delle ricette tornerà utile per molto tempo.

Ecco una sintesi degli argomenti trattati. Si inizia con alcune cose utili da sapere prima di cominciare, seguite dalla classica ricetta base, spiegata passo-passo, e che illustra la preparazione del pane bianco, integrale e al grano duro.

Segue un elenco di possibili aggiunte, con cui è da subito possibile fare innumerevoli personalizzazioni.

Vengono quindi illustrate alcune semplici e ben collaudate varianti, come il pane al latte o con noci e speck.

E' la volta poi del pane preparato con le miscele già pronte, per ottimi risultati con un solo minuto di impegno.

Si prosegue poi con un capitolo sulle pizze e le focacce salate, seguito da un capitolo sul pane di Kamut®, da alcuni accreditato di proprietà benefiche e utile in caso di alcune intolleranze.

Non potevano certo mancare un capitolo dedicato al pane dolce ed uno a biscotti e grissini, seguito da capitoli dedicati ad alcune tecniche importanti, come il lievito, il poolish, la biga, la pasta madre, nonché da indicazioni su alcuni metodi di lavorazione automatica e semi-automatica per sfruttare al massimo le potenzialità della nostra macchina del pane.

Concludono questi appunti alcuni capitoli su tecniche e trucchi vari, le farine, ed altre appendici.

Salvo diversamente indicato, tutte le ricette sono per circa 1 kg. di pane e adatte alla maggior parte di macchine/vaschette da 1 kg., ma sono state da me collaudate solo con la Severin BM3983, e ad essa si riferisce il numero di programma nelle ricette dov'è riportato. Se non l'hai già fatto, leggi subito il paragrafo "volumi ottimali" nel capitolo dei "Suggerimenti vari".

Per verifiche e confronti su tempi e programmi, in fondo c'è la tabella programmi della BM3983.

Iniziamo con il pane a lievitazione diretta

Con la “lievitazione indiretta” (v. apposito capitolo) si ottengono risultati migliori, ma per chi si avvicina a questo splendido mondo può sembrare più complicata, per cui consiglio di iniziare facendo esperienza dapprima con la “lievitazione diretta”, che è il modo più semplice e veloce per ottenere il pane.

La lievitazione è quel processo che “gonfia” l'impasto grazie alla formazione di gas al suo interno. La lievitazione diretta si ha quando il lievito è un ingrediente aggiuntivo, mentre quella indiretta si ha quando buona parte dei lieviti sono prodotti direttamente da una trasformazione della farina.

Per la lievitazione diretta generalmente si usa il lievito di birra o, in presenza di molti grassi ed altri casi particolari, il lievito chimico (detto anche lievito per dolci). Io considero lievitazione diretta quando su 500-700 gr di farina si mettono almeno 12 gr di lievito di birra, nei casi in cui si usa il lievito chimico. Anche la “biga” usata dai fornai per me fa parte della lievitazione diretta, ma la sua preparazione assomiglia a quella indiretta.

I metodi di lievitazione indiretta trattati sono il lievito, il poolish, la biga, e la pasta madre.

Non vorrei togliervi la soddisfazione di scoprirlo da soli, ma mentre la lievitazione diretta si limita a “gonfiare” l'impasto con un gas (fermentazione alcolica), quella indiretta “trasforma” la farina e gonfia l'impasto con i gas che ne derivano (lactofermentazione), con risultati nettamente più gradevoli e salutari.

Ogni cosa a suo tempo, prima iniziamo con le basi, quindi... evvai col lievito!

La prima volta: ricetta passo-passo

(Titolo originale: Non ti è riuscito neanche questo? A Lourdes c'era sciopero alla grotta?)

Data	Voto	Variazioni e commenti

- Mettere la vaschetta (con la paletta inserita) sulla bilancia (meglio se digitale) e azzerarla.
- Versare nella vaschetta 400 gr. di acqua di rubinetto (meglio se oligominerale naturale) stiepidita o a temperatura ambiente (vedi note al paragrafo successivo).
- Versare nella vaschetta 1 cucchiaino colmo di zucchero (sono circa 6 grammi, non fa diventare dolce il pane, ma serve per “nutrire” il lievito).
- Sbriciolare nella vaschetta un cubetto da 25 gr. di lievito di birra (o una bustina da 10 gr. di lievito naturale secco), e sciogliere il tutto con una paletta in silicone o un cucchiaino di legno. Ne basterebbe anche meno, ma all'inizio è meglio non rischiare.
- Aggiungere 200 gr. di farina “Manitoba”.
- Aggiungere altri 400 gr. di farina:
 - Pane bianco comune: 400 gr. di farina tipo “0”.
 - Pane comune con grano duro (non è questo l'Altamura): 200 gr. di semola di grano duro rimacinata e 200 gr. di farina tipo “0”. Usare la doratura della crosta a “scuro”.
 - Pane semi-integrale: 200 gr. di farina integrale e 200 gr. di farina “0”; controllare l'impasto, la farina integrale assorbe meno acqua: usare 10 gr. di acqua in meno o aggiungere un po' di farina (un cucchiaino alla volta). Usare il programma “Pane integrale” (programma n. 3 nella BM3983).
- Fare una fontanella al centro e versarvi 10-12 gr. (un cucchiaino colmo) di sale fino ed eventualmente anche un po' d'olio extravergine (10-15 gr.).
- Possono essere aggiunti ora alcuni ingredienti opzionali che non intralciano l'impasto, come sesamo tostato, peperoncino, semi di finocchio, ecc. (v. capitolo successivo).
- Posizionare correttamente la vaschetta nella macchina, chiudere il

coperchio, attaccare la spina e accendere la macchina.

- Impostare il programma Standard o Pane Francese. Il secondo lievita di più, cuoce di meno, quindi il pane sarà più soffice.
- Impostare il livello di doratura della crosta.
- Se non si può essere presenti quando termina il programma, impostare il timer in modo da ritardare il programma ed essere presenti per togliere il pane dalla macchina entro un'ora (*) dal termine della cottura.
- Premere il pulsante di avvio (nella BM3983 è quello rosso).
- Se si è presenti "al beep" (dopo circa 20' dall'avvio dell'impasto), si possono aggiungere ingredienti opzionali come olive snocciolate, cipolle soffritte, fichi secchi, noci, mandorle, pancetta, salsiccia, dadini vari, ecc.
- Anche il sale, invece che all'inizio, può essere aggiunto ora.
- A programma terminato (beep), attendere mezz'oretta e poi togliere il pane dalla macchina posandolo su una griglia per disperdere l'umidità.
- Consumarlo tostato dopo che si è raffreddato, o meglio ancora il giorno dopo. Per consumarlo subito, tagliarlo a metà, affettare e tostare le fette.

(*) La Severin BM3983 a fine cottura mantiene per un'ora il pane caldo e senza ristagno di umidità, verificare nel manuale se la propria macchina ha la stessa funzionalità.

La seconda volta: un metodo utile con il timer

(Titolo originale: Se questo non ti riesce prova a passare per Fatima)

Data	Voto	Variazioni e commenti

Il metodo della “prima volta” appena descritto garantisce i migliori risultati se facciamo iniziare subito il programma, senza impostare il timer ritardato.

Se invece ritardiamo di molto l'avvio, come ad esempio preparando il tutto alla sera per trovare il pane pronto al mattino, in modo che a mezzodì o alla sera successiva il pane sia ben freddo e nelle condizioni ideali per tagliarlo e tostarlo, potrebbe convenire mettere gli ingredienti in una sequenza diversa, in modo che lievito, zucchero e farina non inizino a “lavorare” prima dell'avvio del programma.

Inoltre lievito, zucchero e farina si comportano diversamente rimanendo miscelati a lungo a diverse temperature ambiente (es. estate/inverno), per cui più lungo è il ritardo del timer, e più conviene usare questo metodo alternativo per ottenere risultati costanti.

Mi dirai: mi sa che questo metodo va bene comunque; perché non me lo hai fatto fare già la prima volta? Bene, domanda intelligente. Ecco la mia risposta: nella panificazione canonica, dove non esiste il “timer”, il lievito va ben disciolto nell'acqua per renderne più omogenea ed efficace l'azione. Se non uso il timer, io preferisco procedere in modo canonico.

Il metodo alternativo è semplice: gli ingredienti si tengono separati in modo che non interagiscano fra loro fino all'effettivo avvio del programma. È sufficiente inserire gli ingredienti in quest'ordine:

1. L'acqua e tutti gli altri liquidi “inerti” ai fini della lievitazione della farina (es. olio, pomodoro, latte, yogurt, ecc.).
2. Le farine.
3. Il lievito sbriciolato in uno degli angoli della vaschetta.
4. Il sale nell'angolo opposto a quello del lievito.
5. Lo zucchero in uno degli angoli liberi, in modo che non tocchi il lievito.
6. Gli altri ingredienti (es. origano, peperoncino, curry, miele, ecc.) nell'ultimo angolo.

Se serve aggiungere un altro ingrediente da tenere separato, farlo in una fontanella al centro, oppure “recuperare” un angolo mettendo sale e zucchero assieme.

La terza volta: il pane di grano duro

Il pane **di** grano duro, dove “**di**” invece di “**con**” o “**al**” significa che questo pane non contiene altre farine al di fuori della semola di grano duro, è il mio preferito per tutti gli usi generici.

E' un pane semplice, saporito, profumato, si accompagna bene con tutto, risponde in modo eccellente alla tostatura, costa poco, si conserva bene, ed ha molte altre qualità che ciascuno scoprirà da sé.

In questo capitolo voglio approfondire la realizzazione del pane “quotidiano” di grano duro con la macchina del pane.

Pane di grano duro a lievitazione diretta.

Data	Voto	Variazioni e commenti

L'uso del lievito naturale (“*Saccaromyces Exiguus*” o pasta acida) offre risultati organolettici, di digeribilità e di conservazione decisamente migliori rispetto alla lievitazione diretta (ovvero con il “*Saccaromyces Cerevisiae*” o lievito di birra). Con la pasta acida il pane viene fermentato, “trasformato” in meglio, mentre con la lievitazione diretta viene semplicemente gonfiato. Tuttavia la lievitazione diretta ha il vantaggio di richiedere pochissimo tempo per la preparazione del pane. Inoltre, se si usa il lievito di birra secco in granuli, non occorrono ingredienti freschi che non possano essere conservati decentemente per settimane.

Dopo il panegirico salutistico iniziamo subito con la ricetta base. Mettere nella vaschetta, nell'ordine (pesi in grammi):

1. Acqua	153	183	214	244	275	305	336	366	397	427	458
2. Olio extrav.	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
3. Farina	250	300	350	400	450	500	550	600	650	700	750
4. Lievito	6	7	8,5	10	11	12	13	14	16	17	18
5. Sale fino	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15

La colonna in grassetto indica il formato ideale per la BM3983.

Per dosare il lievito senza usare un bilancino di precisione, pesarne una dose maggiore e poi dividerla. Ad esempio 8,5 gr sono circa un terzo di un cubetto da 25 gr. Piccole differenze nella quantità del lievito non influiranno in modo determinante, si noteranno differenze maggiori panificando in condizioni ambientali diverse, ad esempio d'estate e d'inverno.

Lievito e sale vanno posti per ultimi, in angoli opposti del cestello.

Per il peso impostare il massimo previsto dalla macchina, così da cuocere il pane il più a lungo possibile. Inoltre, se previsto, impostare la crosta "scura".

Come programma nella BM3983 si ottiene una lievitazione corretta con il usando lo "Standard Veloce" (1 + clessidra). Per trovare un programma equivalente su altre macchine del pane, vedere la tabella programmi in appendice per un dettaglio di fasi e relativi tempi.

Con questa ricetta si può usare il timer ritardato senza influire sul risultato.

Se si usa una quantità tale per cui la cupola del pane non supera il bordo del cestello, la cupola verrà poco dorata.

Il pane di grano duro migliora se viene consumato il giorno dopo, e guadagna sapore e digeribilità se viene tostato.



Quanta acqua devo mettere?

La quantità di acqua necessaria per un certo tipo di pane dipende da molti fattori, fra cui il tipo di farina, le sue caratteristiche di “forza” ed “elasticità” (che possono cambiare in lotti diversi della stessa marca di farina), l'umidità che essa ha assorbito dall'ambiente, le caratteristiche degli eventuali ingredienti aggiuntivi, e forse anche... le fasi della luna.

A parte la possibile difficoltà di lievitazione, poca acqua rende l'impasto “duro” e la macchina potrebbe sforzare inutilmente e anche rompersi o comunque durare meno.

Troppa acqua potrebbe invece essere causa di un “collasso” del pane prima della cottura, perché il glutine non ce la fa a reggere il peso della cupola della pagnotta.

A mio avviso la quantità ideale di acqua si ha quando verso la fine dell'impasto si è formata una palla che riesce a “far presa” sulle pareti della vaschetta senza rimanervi attaccata con il ruotare della paletta.

Con un po' di esperienza non sarà difficile trovare la quantità giusta di acqua, per le prime volte suggerisco di iniziare con due parti di acqua ogni tre di farina (es. 400 gr di acqua su 600 gr di farina, o 333 gr di acqua su 500 gr di farina, ecc.), correggendo poi il tiro nelle pagnotte successive.

Se l'impasto è troppo molle o appiccicoso aggiungere un cucchiaino di farina alla volta. Se dopo l'aggiunta l'impasto non si completa, far ripartire il programma dall'inizio. Un cucchiaino di farina pesa circa 25 gr.

Va da sé che le prime volte conviene fare questi esperimenti usando sempre la stessa ricetta, altrimenti entrano in gioco altre variabili che ci possono confondere sui risultati effettivi.

Fare attenzione a non superare la capacità della macchina, altrimenti l'impasto potrebbe “sbordare” e cadere sulla resistenza, con effetti fumogeni poco gradevoli.

La farina Manitoba ha una grande capacità di assorbire liquidi, per cui usandone per un terzo del totale (es.: 200 gr su 600 gr totali) si ridurranno i problemi di lievitazione e “collasso”. Comunque, salvo per alcune preparazioni particolari come alcuni dolci, non consiglio di usare solo Manitoba.

Se l'impasto è troppo duro aggiungere acqua, uno o due cucchiaini alla volta, e aiutarne l'assorbimento con una paletta morbida per non graffiare la vaschetta. Una paletta in silicone è l'ideale.

Ciò premesso, e siccome le dosi indicate in questi appunti sono quelle da me inizialmente sperimentate, le prime volte che si prova una ricetta consiglio di controllare “la palla” ed annotare eventuali correzioni nel libro. Se me le comunicate ne terrò conto.

Lecitina di soia

Nel pane contenente grassi (olio, burro, strutto, margarina, ecc.), per ottenere risultati migliori i panificatori usano spesso un emulsionante, come E471 o E472. Anche il pane senza grassi trae vantaggi dall'uso di un emulsionante, migliorando specialmente alveolatura, morbidezza e conservabilità.

La lecitina di soia è un emulsionante naturale, ricca di elementi utili alla nostra salute. Usandone circa 8 grammi (sono un paio di cucchiaini) ogni mezzo chilo di farina, si ottiene un pane migliore.

Non è mia abitudine fare copia-incolla, ma trovo che le delucidazioni della Dottoressa Elena Lipeskaia, per conto del Richemont Club Italia, spieghino bene ed in modo semplice questi aspetti.

Dal sito <http://www.richemontclubitalia.it/pagine/liv1.asp?idp=843> :

L'aggiunta di lecitina nei prodotti da forno dà soprattutto benefici riguardanti il volume e lo sviluppo del prodotto, la struttura della mollica e la durata di conservazione (la loro aggiunta prolunga la shelf-life del prodotto).

Le lecitine sono dei fosfolipidi, chimicamente sono simili ai lipidi (grassi), però contengono al posto di un acido grasso i residui dell'acido fosforico e della colina. Esistono numerosi tipi di lecitine, che si differenziano tra loro in base agli acidi grassi che contengono. Le lecitine si trovano in numerose parti degli organismi animali: nel cervello, nel sistema nervoso, nel fegato, nel midollo, si trovano anche nel tuorlo d'uovo e in certi legumi. La materia che contiene la quantità maggiore di lecitine è la soia, i suoi semi contengono fino al 3% di lecitine. Per questo motivo le lecitine vengono estratte principalmente dalla soia. Le lecitine hanno un colore marrone-giallino, sono oleosi e possono avere la consistenza plastica o fluida. Visto la loro consistenza, non possono essere aggiunti all'impasto così come sono, perché non si distribuirebbero bene tra gli ingredienti dell'impasto e si troverebbero nel prodotto pronto in forma di gocce gialline. Per questo motivo, per facilitarne l'uso, le lecitine vengono omogeneizzate prima con dei grassi, questo omogeneizzato viene polverizzato e in tale forma va in commercio.

Gli esperimenti pratici sulle lecitine hanno dimostrato, che per essere efficaci, debbono essere impiegate in dosaggio non inferiore allo 0,2% dalla massa della farina, invece, se la loro quantità supera il 3%, si possono avere dei risultati negativi, perché il prodotto finito non sarà molto voluminoso a causa della frantumata maglia glutinica. È stato riscontrato, che il maggiore aumento del volume si avrà con il dosaggio delle lecitine, omogeneizzate con grassi, del 1,5% dalla massa della farina dell'impasto.

I benefici dati dall'aggiunta delle lecitine sono comuni per tutti gli emulsionanti e consistono soprattutto nell'aumento del volume del prodotto e nel maggior sviluppo della mollica, nell'alveolatura più omogenea e la crosta

più fine, ma anche nella maggiore freschezza del prodotto.

Il loro utilizzo è consentito dalla legislazione del settore (legge n. 580 con le successive modifiche), però la loro aggiunta deve essere specificata sull'etichetta.

Ecco qui le foto del mio primo pane con lecitina di soia. Per ricetta, dosi e farina impiegata è identico al pane di grano duro a lievitazione diretta descritto nel capitolo "La terza volta...".

Questo l'ho fatto il giorno stesso con l'unica differenza dell'aggiunta della lecitina, in modo da valutarne bene le differenze organolettiche, di morbidezza, di alveolatura (si nota anche dalla foto a destra), e conservabilità.



Alcuni ingredienti aggiuntivi

Personalmente sono contrario agli abbinamenti forzati o eccentrici secondo l'impostazione consumistica tanto in voga con yogurt, biscotti, crackers, merendine, ecc. . Apparentemente appagano il gusto per la novità, ma servono solo a creare nuove opportunità commerciali e a distogliere l'attenzione dalla bassa qualità del "prodotto base". A dimostrazione di ciò si noti l'effimera permanenza sul mercato degli abbinamenti più eccentrici, generalmente escogitati dalle industrie più "moderne", che investono in progettazione delle strategie di mercato, riduzione dei costi di distribuzione e costose campagne pubblicitarie, spesso a scapito di prezzi e qualità dei prodotti. Mangiamo yogurt alla "campana tibetana e pelo di yak" o marketing? Lo yogurt, quello vero, quello buono, quello con la Y maiuscola è buono da solo: qualsiasi cosa ne nasconda il gusto, lo rovina. Paghiamo nugoli di studiosi di marketing che non servono, anzi, sono dannosi.

Nello stesso modo credo che un pane buono o un vino buono non abbiano bisogno di alchimie negli additivi, quanto di poter accompagnare una pietanza che renda loro giustizia.

Ciò premesso, trovo comunque interessante "caratterizzare" il pane con spezie o aggiunte che accompagnino particolarmente bene una certa pietanza, come il pane di segale con semi di finocchio per accompagnare i salumi saporiti o le verdure trifolate.

Giorilli ha pubblicato nel 2005 "Pane e companatico", un bel libro che tratta il pane come un cibo raffinato da abbinare alle pietanze, analogamente per quanto avviene per i vini.

Per quanto riguarda il pane "generico", il pane quotidiano, credo si debba tener conto che gli abbinamenti buoni, quelli giusti, sono già noti da secoli.

Dedico quindi queste pagine a riassumere le principali aggiunte, così possono venire idee utili alle sperimentazioni.

Tutte le aggiunte andrebbero effettuate ad impasto avanzato, tuttavia per alcune l'impatto sull'impasto è minimo. Le aggiunte liquide come latte, succo di pomodoro, succo di frutta, yogurt, ecc. possono essere messe all'inizio in sostituzione di (circa) pari quantità di acqua.

Si possono aggiungere all'inizio, assieme alla farina:

- aglio in polvere, cipolla essiccata;
- spezie in polvere (es. peperoncino, cannella, curry, pepe, ecc.);
- semi piccoli (es. semi di finocchio, sesamo tostato, papavero, semi di lino, miglio, cumino, ecc.);
- erbe aromatiche tritate finemente, fresche o secche (es. rosmarino, salvia, basilico, timo, origano, ecc.);

- pesto (attenzione, con il pane non rende bene come con la pasta);
- parmigiano o pecorino grattugiato (okkio! quello che si bruciacchia sulla crosta diventa amaro);
- cocco grattugiato;
- cacao in polvere;
- farina di castagne (okkio alla quantità di acqua!);
- scorze grattugiate (es. limone, arancia, mandarino, ecc.);
- marmellate (okkio all'apporto di acqua);

Meglio aggiungere ad impasto avanzato, al segnale acustico:

- sale (perché influisce sulla lievitazione, anche se alcuni sostengono che disciolto nell'acqua migliora l'impasto);
- olio o altri grassi in quantità rilevante (a causa degli effetti sull'assorbimento di acqua e sulla lievitazione).
- cipolla o porro soffritti;
- olive snocciolate;
- fichi secchi, uva passa;
- frutta secca (es. noci, mandorle, nocciole, pinoli, anacardi, ecc.);
- formaggi in cubetti (non è gradevole quello che si bruciacchia in superficie);
- salumi saporiti (es. speck, salsiccia spadellata, pancetta, ecc.);
- arachidi tostate (pesantine...);
- funghi trifolati;
- semi grossi (es. zucca, girasole, ecc.);
- pomodori o pomodorini (secchi);
- verdure cotte (melanzane, zucchine, pomodori, ecc.), okkio all'apporto di acqua;
- muesli (quello che ho provato io è buono nel latte, ma nel pane non è un gran ché);
- canditi (es. arance, zenzero, ecc.);
- cioccolato fondente;
- ecc.

Piccole varianti della ricetta “base”

Pane comune bio.

Data	Voto	Variazioni e commenti

Di farine “buone” in giro ce ne sono molte, io trovo al supermercato Tosano le farine de “Il Frutto delle Macine” (è un marchio del Molino Rosso, apprezzato dagli amanti del pane fatto in casa).

Per fare questo pane miscelo alcune farine de “Il Frutto delle Macine”, la ricetta è quella base con 370 gr di acqua e 600 gr di farine. Le mie miscele preferite sono costituite da 200 gr di Manitoba bio, 200 gr di Preparato per pizza (farina e lievito di pasta madre biologici), e i rimanenti 200 gr di una farina a scelta fra semola di grano duro, farina integrale di grano tenero, farina integrale di farro, farina integrale di Kamut (tutte da agricoltura biologica).

Il resto degli ingredienti e la procedura sono quelli della ricetta base “della prima volta”.

Per la cottura uso il programma “Standard veloce” (2 ore e mezza circa, v. tabella tempi e fasi di lavorazione in appendice).

PanRosso (gusto pizza)

Data	Voto	Variazioni e commenti

Ricetta base, con questi ingredienti:

- 350 gr di pomodori pelati spezzettati, sugo compreso. Se si vuole usare un intero barattolo da 400 gr, calcolare il peso netto effettivo del pomodoro e aggiungere farina in proporzione.
- 25 gr (un cubetto) di lievito di birra fresco, sciolto in 30 gr di acqua.
- 1 cucchiaino di zucchero (6 grammi).
- 200 gr di farina "0".
- 200 gr di manitoba.
- 200 gr di semola rimacinata di grano duro.
- 10 gr di ottimo olio extravergine di oliva.
- Al beep aggiungere:
 - 12 gr di sale fino.
 - 1 cucchiaio ben colmo di origano secco.
- Programma: "Standard Veloce" (2h e 30' circa), oppure "Standard".

Nota: oltre ai pelati spezzettati, dà buoni risultati anche la salsa di pomodoro in vetro (a me piace quella con basilico e cipolla che si trova al Penny Market).

Nota: se l'impasto è troppo molle aggiungere 50 gr di farina (una delle tre, a piacere).

Nota: per dare un aspetto più invitante, all'inizio della cottura è possibile pennellare la superficie con passata di pomodoro e spolverare con origano.

Pane morbido al latte

Data	Voto	Variazioni e commenti

Seguire la ricetta base descritta nel capitolo “La prima volta...” (200 gr. Manitoba, 400 gr. “0”), per un gusto più delicato usare farina “00” invece di “0”.

- Usare latte invece di acqua, stessa quantità.
- Programma: Francese (più soffice) o Standard (più compatto).
- Doratura: Chiara (il latte contiene lattosio, che come tutti gli zuccheri tende ad abbrustolire sulla crosta).

Nota: si può aggiungervi uvetta passa ben lavata (150 gr. circa).

Pane con noci e speck

Data	Voto	Variazioni e commenti

Al pane di grano duro appena descritto (senza sesamo), aggiungere al beep:

- 150 gr di noci sgusciate.
- 100-120 gr di speck tagliato a fiammifero grossolano.

Nota: è eccellente per preparare crostini con Gorgonzola dolce, e addirittura sublime abbinandolo ad un ottimo Prosecco, meglio se Millesimato (notare le maiuscole!).

Pane integrale all'aglio e rosmarino

Data	Voto	Variazioni e commenti

Seguire la ricetta del “Pane semi-integrale” base descritta nel capitolo “La prima volta...”

Se si è presenti al beep, altrimenti già all'inizio, aggiungere:

- 1 cucchiaino di aglio disidratato in polvere.
- 2 cucchiaini di rosmarino tritato.
- Programma: Integrale.
- Doratura: Media.

Nota: E' ottimo con le verdure cotte.

Pane veloce alla cipolla

Data	Voto	Variazioni e commenti

Ricetta:

- 333 gr di acqua;
- 1 cucchiaino di zucchero (6 gr);
- 30 gr di lievito di birra fresco;
- sciogliere bene ed attendere un quarto d'ora;
- 200 gr di Manitoba;
- 400 gr di semola di grano duro;
- 12 gr di sale fino;
- Olio extravergine: 12 gr, compreso quello contenuto nella cipolla;
- 150 gr di cipolla, ben soffritta;
- Peso: 1 kg;
- Crosta: scura;
- Programma: Standard Veloce (1 + clessidra).

Pane alla birra

Data	Voto	Variazioni e commenti

Ricetta:

- 350 gr di birra;
- 50 gr di miele non saporito (es. acacia);
- 1 uovo fresco intero;
- 30 gr di olio extravergine;
- 200 gr di Manitoba;
- 400 gr di farina "0";
- 25 gr di lievito di birra fresco;
- 12 gr di sale, nell'angolo opposto al lievito;
- Peso: 1 kg;
- Crosta: chiara.
- Programma: dolci (4).

Nota: ad alcuni piace...

Pane con le farine preparate

Usare farine lievitanti “miscelate” già pronte è un po' da patakke, ma per preparare il pane basta dedicargli 1 minuto e viene comunque gradevole, nettamente migliore di quello “fabbricato” che si trova nei supermercati:

- Prima mettere nella vaschetta: paletta, acqua e farina.
- Poi impostare programma, peso, crosta e timer, quindi avviare la macchina.

Tutto qui. Non serve fare altro. Si può fare subito o programmare alla sera per levarlo al mattino.

Zonnebloempittenbrood (Landgut - Lidl)

da 1 Kg. circa [*] (ai semi di girasole, pakko giallo)

Data	Voto	Variazioni e commenti

Mettere nella vasketta, nell'ordine:

- Acqua (stiepidita, specie se non si usa il timer): 400 gr.
- Zucchero (opzionale, attiva meglio i lieviti): 1 kukkiaino, scioglierlo nell'acqua.
- Farina: 700 gr.
- Olio (opzionale, migliora sapore e durata): 10-15 gr. circa, in fontanella al centro.
- Programma: Standard (1), oppure impasto+lievitazione e poi kottura a parte (10+12). Non usare il programma "standard veloce" (2h 30' circa).
- Doratura: Scura.
- Peso: 1 Kg.

[*] Kuesta è la dose ottimale per la macchina Severin BM3983 usando i programmi 10+12, per ottenere un pane che trasborda gradevolmente dal cestello.

Zonnebloempittenbrood “veloce” (Landut – Lidl)

Data	Voto	Variazioni e commenti

Ricetta:

- Acqua tiepida: 280 gr.
- Mezzo cucchiaino di zucchero (3 gr).
- Lievito di birra fresco: 12 gr (mezzo cubetto).
- Sciogliere bene il tutto.
- Farina: 500 gr.
- Olio XV: 12 gr.
- Programma: Integrale veloce (n 3 + clessidra nella BM3893).

Nota: in questo modo viene molto alveolato. Per ottenerlo più compatto, e quindi più saporito, non aggiungere zucchero né lievito.

Meergranenbrood (Landgut - Lidl)

da 1 Kg. circa [*] (ai cereali e semi di lino e girasole, pakko verde)

Data	Voto	Variazioni e commenti

Mettere nella vasketta, nell'ordine:

- Acqua (stiepidita, specie se non si usa il timer): 400 gr.
- Zucchero (opzionale, attiva meglio i lieviti): 1 kukkiaino, scioglierlo nell'acqua.
- Farina: 700 gr.
- Olio (opzionale, migliora sapore e durata): 10-15 gr. circa, in fontanella al centro.
- Programma: Standard (1), oppure impasto+lievitazione e poi kottura a parte (10+12). Non usare il programma "standard veloce" (2h 30' circa).
- Doratura: Scura.
- Peso: 1 Kg.

[*] Kuesta è la dose ottimale per la macchina Severin BM3983 usando i programmi 10+12, per ottenere un pane che trasborda gradevolmente dal cestello.

Volkorenbrood (Landgut - Lidl)

da 750 gr. (integrale rustico, pakko rosso scuro)

Data	Voto	Variazioni e commenti

Ricetta:

- Acqua tiepida: 330 gr.
- Zucchero: 1 cucchiaino.
- Farina: 500 gr.
- Olio XV: 15 gr.
- Programma: Segale (8).
- Doratura: Scura.
- Peso: se previsto dalla macchina, impostare 1 kg. anche se il pane è da 750 gr.

Nota: E' ottimo con l'aggiunta di semi di finocchio, specie per accompagnare verdure cotte o salumi.

Volkorenbrood mattutino al miele (Landgut - Lidl)

da 900 gr. (integrale rustico al miele, pakko rosso scuro)

Data	Voto	Variazioni e commenti

Ricetta:

- Acqua tiepida: 345 gr.
- Miele saporito (es. castagno): 150 gr.
- Farina: 600 gr.
- Olio XV: 15 gr.
- Programma: Segale (8).
- Doratura: Scura.
- Peso: 1 kg.

Boeren Bruinbrood (Landgut - Lidl)

da 750 gr. (rustico, pakko rosso)

Data	Voto	Variazioni e commenti

Ricetta:

- Acqua: 350 gr.
- Lievito di birra fresco: circa 1/3 di kubetto (8-10 gr circa), sciolto nell'acqua o, se si usa il timer, sbriciolato in un angolo sulla farina.
- Zucchero: 1 kukkiaino assieme al lievito.
- Farina: 500 gr.
- Programma: Standard (1) o Intgrale (3).
- Doratura: Media.
- Peso: impostare 1 kg. anche se il pane è da 750 gr.
- Nota: da solo è un po' "semplice", ma è ottimo con aggiunte, ad es. con 150 gr di speck (senza togliere né pulire la concia) e pepe macinato.

Ciabatta (Landgut - Lidl)

(pakko azzurro). Per questo dosi e ricetta sul pakko vanno bene (Acqua 360 gr., Farina 500 gr.) con cottura e crosta standard.

Data	Voto	Variazioni e commenti

Ciabatta allo speck (Landgut - Lidl)

da 1 Kg, ottima per recuperare un fondino di speck

Data	Voto	Variazioni e commenti

Ricetta:

- Acqua: 410 gr.
- Farina: 600 gr.
- Olio XV: 15 gr.
- Speck: 150-200 gr. (tagliato a fiammifero, senza togliere la concia superficiale).
- Opzionale - Lievito di birra fresco: circa 1/3 di kubetto (8-10 gr circa), sciolto nell'acqua o, se si usa il timer, sbriciolato in un angolo sulla farina.
- Opzionale - Zucchero: 1 kukkiaino assieme al lievito.
- Programma: Francese (2).
- Doratura: Media.
- Peso: 1 Kg.

Nota: Ottimo con le verdure, per crostini con Gorgonzola, ecc.

Ciabatta con le olive (Landgut - Lidl)

Data	Voto	Variazioni e commenti

Ricetta:

- Acqua tiepida: 350 gr.
- Opzionale - Lievito di birra fresco: circa 1/3 di kubetto (8-10 gr circa), sciolto nell'acqua o, se si usa il timer, sbriciolato in un angolo sulla farina.
- Opzionale - Zucchero: 1 kukkiaino assieme al lievito.
- Farina: 500 gr.
- Paté di olive nere (SMA=OK): 60-80 gr.
- Olio XV: 10 gr (spesso basta quello contenuto nel paté di olive).
- Avviare l'impasto, aggiungere il resto al beep.
- Opzionale - Olive snocciolate: 120-150 gr.
- Programma: Standard (1).
- Doratura: Media.

Nota: E' ottimo per toast al formaggio, con carne, verdure, antipasti, crostini, ecc.

Pane nero ai 7 cereali (Molino Spadoni)

Data	Voto	Variazioni e commenti

I tipi più comuni di farine del Molino Spadoni sono molto diffuse nei supermercati a Vicenza. Il loro sito www.molinospadoni.it non mi è sembrato molto aggiornato. Il "Pane nero ai 7 cereali" l'ho trovato al Supermercato Tosano di Montecchio Maggiore, e l'ho visto anche in altri supermercati.

Ha un sapore dolciastro, ed è gradevolmente scuro.

Ricetta:

- Acqua: 280 gr.
 - Farina: 500 gr (o tutto il mezzo pacco avanzato dalla volta precedente, aggiustando poi in proporzione la quantità di acqua).
 - Olio extravergine: da 10 a 20 gr.
 - 1 bustina di lievito secco (ce ne sono due dentro il pacco della farina); invece di scioglierlo nell'acqua, specie se si usa il timer lo si può mettere sopra la farina.
 - Opzionalmente, aggiungere 50 gr di sesamo tostato.
 - Programma: con "Integrale Veloce" (3 + clessidra) viene molto alveolato e leggero (v. foto) ma meno saporito; con "Standard Veloce" (1 + clessidra) viene un po' più compatto e saporito.
- In teoria, considerati gli ingredienti, si dovrebbe usare il programma Segale (8), ma il pane lievita troppo e troppo presto.



Sotto: Appena tolto dalla vaschetta. La cupola sfiorava il coperchio della macchina.



Sopra: Tagliandolo da caldo, la cupola cede.

Notare l'alveolatura:



Nelle tre foto qui sopra, si nota il risultato con il programma "Integrale Veloce". Personalmente lo preferisco più compatto, e di conseguenza più saporito.

Multicereali con semi di papavero (Il Frutto delle Macine)

Data	Voto	Variazioni e commenti

“Il Frutto delle Macine” è un marchio dell'Antico Molino Rosso di Buttapietra (VR), antico molino dal 1531 ora specializzato in prodotti biologici. Io lo trovo al Supermercato Tosano, ma sembra che si trovi anche nei negozi NaturaBIO. La carta del pacco lascia trasparire la farina. L'etichetta adesiva, non stampata sulla carta, è a dir poco esemplare: semplice e completa. Oltre alla “solita” data di scadenza riportata sul bordo del pacco, l'etichetta riporta chiaramente il lotto e soprattutto la data di macinazione, indicazione molto utile per chi vuole ottenere il massimo e segue la regola di usare la farina fra la terza e l'ottava settimana dalla macinazione. Ulteriori informazioni su:

- <http://molinorosso.com/>
- <http://www.labiolca.it/ospiti/anticomolinosso.html>
- http://www.istitutocomprendivo-primolevi-verona.it/mostra%20simoni/modificazioni_del_territorio.htm

Questo multicereali è una miscela di farine da agricoltura biologica (grano tenero tipo “0” e integrale, farine integrali di farro, segale, orzo e avena), più semi di papavero, a cui vanno aggiunti lievito e sale:

- Acqua: 350 gr.
- Lievito di birra fresco: 25 gr.
- Farina: 600 gr. (ha un sapore particolare, la si può usare da sola o sostituirla fino a un terzo con Manitoba BIO, così si “alleggerisce” il sapore e si aumenta la lievitazione).
- Olio XV: 12 gr.
- Sale fino: 12 gr. (la farina è dolciastra tanto che con la dose di sale standard alcuni lo trovano insipido, quindi potrebbe convenire usare 15 gr. di sale).
- Programma: Standard veloce (n. 1 + clessidra).

Multicereali alle olive (Il Frutto delle Macine)

Data	Voto	Variazioni e commenti

Questa farina produce un pane dal sapore particolare, per alcuni può risultare più gradevole "alleggerirlo" con della manitoba e renderlo più "interessante" con un'aggiunta, ad esempio di olive.

La ricetta è la stessa di prima, salvo questi ingredienti:

- 450 gr di miscela multicereali;
- 150 gr di manitoba bio;
- 100 gr di olive snocciolate.

Pane ai fiocchi di patate (Molino Favero)

Data	Voto	Variazioni e commenti

Questa miscela contiene farina "0", farina di mais, lievito madre e sale. Va aggiunto solo il lievito di birra. Le farine del Molino Favero sono molto diffuse a Vicenza, ma questa miscela l'ho trovata solo all'Interspar.

www.molinofavero.com

- Acqua: 330 gr.
- Lievito di birra fresco: 15 gr.
- Farina: 600 gr.
- Olio XV: 24 gr.
- Programma: Standard veloce (n. 1 + clessidra).

Pane ai semi tostati (Ruggeri)

Data	Voto	Variazioni e commenti

Secondo me, a circa 2 € per 500 gr, sono farine di lusso. A mio avviso, anche se gli ingredienti sembrano ben curati, alla fascia di prezzo in cui si posizionano sarebbe lecito aspettarsi un prodotto con ingredienti (almeno le farine) da agricoltura biologica. Sulla confezione non è riportato, ma a giudicare dai loro siti internet sembra che gli ingredienti siano OGM-free. In ogni caso, l'impressione è quella di un prodotto "industrializzato" in modo da garantire buoni risultati.

In sintesi, a mio avviso, il rapporto prezzo-risultato è sfavorevole a questo pane se confrontato con un Zonnebloempittenbrood di Landgut, farina che si acquista ad 1 € al chilo ai Supermercati Lidl.

Sulla confezione non sono indicate le percentuali delle farine, per la maggior parte "farina di grano tenero tipo integrale" seguita da una non meglio specificata "farina precotta".

La busta contiene tutto, basta aggiungere solo l'acqua. Il pane ha una buona riuscita con le dosi indicate sulla confezione, è gradevolmente "scuro", e con il programma "Standard" risulta compatto ma saporito.

Per ottenerlo più alveolato, ma inevitabilmente meno saporito, si può provare con i programmi "Integrale" o "Francese", eventualmente nella variante "Veloce".

Ricetta:

- 250 gr di acqua;
- 500 gr di miscela per pane (un intero pacchetto);
- Peso: 750 gr;
- Crosta: media;
- Programma: Standard (v. note sopra).



Produttore:

- La confezione riporta: Prodotto e confezionato per Ruggeri Srl, presso gli stabilimenti di Maserà di Padova (PD), Via Trento 7.
- Il sito <http://www.ruggerisrl.net> riporta:
 - RUGGERI S.r.l.
Via San Crispino, 82
35128 Padova – Italy
tel. +39 049 8862160
fax. +39 049 8862290
e.mail : info@ruggerisrl.net
 - Sedi Produzione Farine e Miscele:
Passirana di Rho (Milano)
Pontelongo (Padova)

- Sempre a Maserà di Padova in via Trento 7 si trova “Il Granaio delle Idee” (<http://www.ilgranaiodelleidee.com>), azienda dedicata alla panificazione professionale. Ha ideato e vende anche un miglioratore brevettato.
- <http://padova.metropolisinfo.it/article/articleview/65880> parla del Granaio Delle Idee (Federico Allamprese): un'importante battaglia legale vinta in Cassazione ed un brevetto annullato.
- Le farine si trovano nei supermercati indicati nel sito internet (io l'ho acquistata al Sup.to Interspar di Vicenza), e si possono ricevere direttamente a casa (la spedizione è gratuita in contrassegno PostaCelere per minimo 12 confezioni da 500 gr anche miste, o 2 pacchi da 5 kg).

Dello stesso produttore, nel sito internet vengono elencati:

Preparato per Pane Comune cf. 500 gr.	1,55 €
Preparato per Pane Integrale cf. 500 gr.	1,55 €
Preparato per Pane ai Semi Tostati cf. 500 gr.	1,95 €
Preparato per Pane ai 7 Cereali cf. 500 gr.	1,95 €
Preparato per Pane ai Semi Tostati cf. 5 Kg.	14,90 €
Preparato per Pane Baguette cf. 5 Kg.	14,90 €
Preparato per Pane al Grano Duro e Mais cf. 500 gr.	1,95 €
Preparato per Pane Soffice al Latte cf. 500 gr.	1,95 €
Preparato per Pane Integrale cf. 5 Kg.	14,90 €
Preparato per Pane Pugliese cf. 5 Kg.	14,90 €
Preparato per Pane al Grano Duro e Mais cf. 5 Kg.	14,90 €
Preparato per Pane Soffice al Latte cf. 5 Kg.	14,90 €
Preparato per Pane ai 7 Cereali cf. 5 Kg.	14,90 €
Preparato per Pane alla Patata e Mais cf. 5 Kg.	14,90 €
Preparato per Pane al Riso cf. 5 Kg.	14,90 €
Preparato per Pane Pugliese cf. 500 gr.	1,55 €
Preparato per Pane alla Patata e Mais cf. 500 gr.	1,95 €
Preparato per Pane al Riso cf. 500 gr.	1,95 €
Preparato per Pane alla Zucca cf. 5 Kg.	18,00 €

Vollkornbrot (Rieper)

Data	Voto	Variazioni e commenti

Ricetta:

- 300 gr di acqua;
- 500 gr di farina (se il "mezzo pacco" pesa diversamente, conviene adattare l'acqua e non lasciare pacchi aperti);
- 12,5 gr di lievito di birra fresco;
- Programma: Integrale Veloce (3 + clessidra).

Breatl (Rieper)

Data	Voto	Variazioni e commenti

Ricetta:

- 300 gr di acqua;
- 500 gr di farina;
- Mescolare 10' con un programma qualsiasi (es. n. 10);
- Aggiungere:
 - 25 gr di lievito di birra fresco sbriciolato (in un angolo);
 - 12 gr di sale (nell'angolo opposto al lievito);
 - 6 gr di olio extravergine;
- Programma: Segale (8).

Dinkelbrot ("Shnell und gut", pakko verde)

Data	Voto	Variazioni e commenti

Ricetta:

- 370 gr di acqua;
- 600 gr di farina;
- 8 gr di olio extravergine (opzionale);
- Programma: Standard Veloce (1 + clessidra).





Sonnenblumenbrot (“Shnell und gut”, pakko arancio)

Data	Voto	Variazioni e commenti

Ricetta come per il Dinkelbrot, salvo il programma:

- 370 gr di acqua;
- 600 gr di farina;
- 8 gr di olio extravergine (opzionale);
- Programma: Standard (NO VELOCE).

Ciabatta (Zukenmeister)

Data	Voto	Variazioni e commenti

Questi prodotti non sono molto diffusi in Italia, io li ho trovati al supermercato Penny Market (sulla statale fra Motta di Costabissara e Isola Vic.na). Tipo e qualità degli ingredienti sembrano ben curati, alla pari della busta che è interamente in italiano. Producono oltre una decina di farine preparate, ma per ora io ho trovato solo la ciabatta (<http://www.friessinger-muehle.de/>).

- Acqua tiepida: 350 gr. (le prime volte lo facevo con 300 gr di acqua);
- Farina: un pacco da 500 gr. (usarla tutta, anche se il pacco ne contiene un po' di più);
- Olio extravergine: 12 gr., oppure
- Paté di olive nere: 100 gr.
- Crosta: scura;
- Peso: 1 kg;
- Programma: Francese (n. 2), o Standard veloce (n. 1+clessidra) oppure Standard (n. 1).



PanPizza di farro alle olive (con la miscela per Dinkelbrot)

Data	Voto	Variazioni e commenti

(##### DA COMPLETARE)

Pizze casalinghe e altre focacce salate.

Per queste preparazioni la macchina del pane si usa solo in parte per l'impasto e la lievitazione, poi la pasta va stesa sulla teglia e cotta in forno.

Usare la macchina fa comunque comodo, per evitare la fatica dell'impasto e delegare alla macchina anche la lievitazione.

Pizza margherita casalinga (o altre pizze con mozzarella)

La pizza casalinga non va paragonata con quella della pizzeria, specie se quest'ultima è cotta nel forno a legna, ciò non toglie che a casa si può comunque ottenere una focaccia dalla riuscita sicura, molto gradevole e talvolta migliore di quella di alcune pizzerie un po' troppo... "moderne".

Ecco la ricetta per una teglia di pizza casalinga da 30x40 cm. circa, alta 1,5-2 cm., saporita e con una buona consistenza (non spugnosa).

Data	Voto	Variazioni e commenti

Porre nella vaschetta:

- 270 gr di acqua tiepida;
- 6 gr (1 cucchiaino) di zucchero;
- 1 cubetto (25 gr) di lievito di birra fresco o 1 bustina (10 gr) di lievito secco.

Sciogliere bene il tutto, poi aggiungere:

- 250 gr di farina "0";
- 250 gr di semola di grano duro;
- 30 gr di olio extravergine di oliva (volendo si può ridurre, ma secondo me non conviene eliminarlo del tutto);
- 12 gr di sale fino.

Avviare il programma (il n. 9 nella BM3983) di impasto (30') e lievitazione (60'), eventualmente aiutando la prima fase di impasto con la paletta se la pasta fosse un po' asciutta.

Se si ha fretta, si velocizza la lievitazione coprendo lo sfiato con una presina.

Nel frattempo preparare:

- Un barattolo da 800 gr di pelati o l'equivalente di pomodori ben maturi: tagliuzzarli e scolarli bene di tutto il liquido usando un colino. Se necessario, salarli (dipende se come conservante hanno usato il sale, vedere gli ingredienti sull'etichetta ed eventualmente assaggiare).
- Una mozzarella da 250 gr, va bene anche di bufala: tagliuzzarla finemente e scolarne bene il liquido usando un colino. Per questi usi è più indicata una mozzarella non freschissima, ma è assolutamente

abborrito l'uso di mozzarelle industriali per pizza, che spesso sono fatte ANCHE con il latte ;)

Quando l'impasto è almeno raddoppiato si può spegnere la macchina e stendere l'impasto sulla teglia.

Una volta stesa la pasta, forarla abbondantemente con una forchetta e lasciarla lievitare per una mezz'ora coperta da un canovaccio a temperatura ambiente.

Se non l'hai ancora fatto, ora è un buon momento per accendere il forno e portalo a 220°C.

Pasta casalinga “spessa” e mozzarella hanno tempi di cottura diversi: se si cuocesse tutto assieme, o la pasta rimarrebbe cruda, o la mozzarella diventerebbe come il cuoio. La cottura va fatta quindi in due fasi: prima si cuoce la pasta con sopra il pomodoro, poi si guarnisce con la mozzarella e gli altri ingredienti, quindi si completa la cottura:

- Cospargere i pomodori sminuzzati sulla pasta e infornare.
- Dopo 7-8' di cottura girare la teglia davanti-dietro per uniformare la cottura, quindi cuocere ancora per 7-8' controllando di tanto in tanto.
- Estrarre la teglia quando la pasta è quasi completamente cotta, e guarnire con la mozzarella e gli altri ingredienti (es. origano, acciughe, olive, carciofini, funghi, salamino, cipolla soffritta, denti di coccodrillo, coda di ornitorinco, ali di pipistrello, ...)
- Spargere sulla pizza una spirale di ottimo olio extravergine, ed eventualmente salare quanto basta [*].
- Infornare nuovamente e completare la cottura, servono altri 7-8' circa.

Servire ben calda, appena sfornata.

[*] La mozzarella che usano in pizzeria e quella apposita “per pizza” che si trova nei supermercati sono salate, ed in realtà sono prodotti industriali più simili al formaggio che alla mozzarella. Le producono usando ANCHE il latte. Io preferisco usare la mozzarella fresca, meglio se artigianale, che però non è salata. La sua dolcezza può essere un pregio per i commensali attenti al gusto e alla salute, ma non per quelli abituati a... pizzerie e supermercati!

Per ridurre “l'acquosità” della mozzarella, conviene usarla quando non è più freschissima, quindi cuocerla è un ottimo modo per fare bella figura con dela mozzarella... un po' troppo vicina alla scadenza per essere gustata al naturale.

A seconda di chi siano i fortunati destinatari della pizza, potrebbe quindi essere il caso di salare un po' la mozzarella se sulla pizza non ci sono altri ingredienti particolarmente sapidi (es. acciughe, olive, salamino, ecc.).

Oppure preparati una dotta spiegazione salutista per giustificare la pizza insipida!

Quante lievitazioni! A che ora devo iniziare?

Vediamo, in tutto servono:

- 5' Preparazione degli ingredienti.
- 30' Impasto.
- 60' Prima lievitazione (si può accelerare o interrompere, v. sopra).
- 10' Stesura sulla teglia.
- 30' Seconda lievitazione, riscaldamento del forno, preparazione degli ingredienti.
- 15' Prima cottura.
- 5' Guarnitura (ad ingredienti già pronti!).
- 7' Completamento cottura.

Risposta: Per non far attendere i commensali bisogna iniziare 3 ore prima.

Focacce casalinghe senza mozzarella

La ricetta è la stessa della precedente salvo che, non essendoci mozzarella, non c'è la necessità di dividere la cottura in due fasi. Inoltre non essendoci il liquido che cola dalla mozzarella, la cottura è complessivamente più breve e sono sufficienti 8-9' per lato (davanti/dietro, come prima) per un totale di 16-18'. Ecco alcune ricette collaudate con questo tipo di preparazione:

Pizza marinara

- pelati (tagliuzzati, scolati e salati – come sopra), aglio sminuzzato, olio xv e origano;

Data	Voto	Variazioni e commenti

Focaccia alla cipolla

- cipolla tagliata finissima, olio xv e granelli di sale;

Data	Voto	Variazioni e commenti

Focaccia primavera

- è una delle nostre preferite: pecorino grattugiato, pomodori(ni) a fette, pesto genovese (anche in barattolo se ha almeno il 45% di basilico); la focaccia assume un "carattere" gradevole aggiungendoci un po' di aglio fresco;

Data	Voto	Variazioni e commenti

Focaccia cipolla e salamino

- cipolla tagliata finissima, salamino piccante (es. salsiccia calabrese), poco olio xv;

Data	Voto	Variazioni e commenti

Focaccia alle acciughe

- acciughe, olio xv;

Data	Voto	Variazioni e commenti

Focaccia al rosmarino

- 1-2 cucchiaini di rosmarino fresco aggiunto prima dell'impasto (attenzione, esagerando diventa amaro!) e qualche ago intero in superficie, olio xv, granelli di sale;

Data	Voto	Variazioni e commenti

Focaccia di Recco

Data	Voto	Variazioni e commenti

E' una focaccia tipica del paesino ligure, fatta con due strati di pasta finissima non lievitata che racchiudono un ripieno cremoso di formaggio delicato. E' semplice e veloce da preparare. La ricetta che uso è quella delle Sorelle Simili, e non produce una focaccia assolutamente fedele all'originale, tuttavia è molto gradevole e dalla riuscita sicura.

Per la ricetta della focaccia originale, vedere www.agriligurianet.it (utilizzare il link "cerca").

Questa ricetta per una teglia di cm 30x40 circa.

Impastare per 15' con un programma adatto (nella BM3983 io uso il n. 9 o il 10):

- 250 gr di farina "0" (la ricetta originale usa semola di grano duro);
- 125 gr di acqua;
- 25 gr di ottimo olio extravergine di oliva;
- 3 gr (mezzo cucchiaino) di sale fino;

Nel frattempo, preparare il ripieno amalgamando in una tazza con un cucchiaio di legno:

- 300 gr di stracchino fresco (ci vorrebbe un formaggio tipico di Recco del quale non ricordo il nome, in alternativa molti spargono sulla pasta direttamente della crescenza spezzettata);
- se si vuole più saporita, aggiungere 1 o 2 cucchiaini di parmigiano e/o pecorino grattugiato;
- se la crema è difficile da amalgamare, allungarla con qualche cucchiaio di latte;

Dividere la pasta in due, e farla riposare coperta per 10', serve per "calmare" il glutine e stenderla più facilmente;

Stendere la pasta molto fine con il mattarello, formando due rettangoli pari alla teglia; siccome viene molto fina e difficile da muovere, per portarla più agevolmente sulla teglia si può stenderla sulla carta da forno;

Adagiare un rettangolo di pasta sulla teglia, e spalmarvi la crema lasciando libero un centimetro di bordo;

Coprire con il secondo rettangolo di pasta, e sigillare i bordi con le mani;

Pennellare la pasta con olio extravergine, e forarla abbondantemente con un coltello in modo che i buchi siano evidenti;

Infornare a 220°C per 15-20'.

A Recco la si offre tagliandola con una forbice, ma io non mi formalizzo certo se me la offrono tagliata con il coltello!

Spiraline ripiene

Data	Voto	Variazioni e commenti

Sono semplici da preparare e molto gustose. Per i tempi bisogna tener conto che la preparazione dura una mezz'ora in più rispetto alla pizza, ma finora ne è sempre valsa la pena.

La pasta è la stessa descritta per pizze e focacce.

Quando si tira fuori la pasta lievitata dal cestello la si stende su di un piano infarinato con il mattarello (anch'esso ben infarinato), tenendo conto che più si lavora la pasta e più questa diventa elastica e quindi "dispettosa". Con le dosi su descritte vengono due sfoglie strette e lunghe di circa 20x50 cm.

Una volta stesa, si spalma sulla pasta il ripieno [*] rimanendo un paio di centimetri staccati da quello che sarà il bordo "esterno".

Poi si arrotola la pasta creando un lungo salsicciotto ripieno, "saldando" la giuntura esterna dopo averne bagnato con acqua il bordo appositamente lasciato libero dal ripieno.

Quindi si taglia il salsicciotto a fette di circa 1 cm, adagiandole sulla placca da forno ricoperta di carta-forno.

Accendere il forno, impostarlo a 180° e mettervi le spiraline subito a forno freddo in modo che lievettino finché il forno arriva in temperatura, oppure lasciarle lievitare fuori almeno mezz'ora ed infornare nel forno già caldo. 20-30' di cottura dovrebbero essere sufficienti, ma il tempo varia a seconda dello spessore e delle dimensioni della sfoglia, nonché della quantità e del tipo di ripieno. Inoltre, se il ripieno è "acquoso" (es. mozzarella fresca), la cottura deve essere adeguata di conseguenza.

Per i ripieni "untuosi" (es. pesto, paté di olive, ecc.) sgocciolare il più possibile il ripieno prima di stenderlo, altrimenti le spiraline sembreranno troppo unte.

Servite tiepide danno il massimo, ma si possono gustare sia calde che fredde.

[*] Per il ripieno ci si può sbizzarrire con qualsiasi cosa sposi bene il pane. Ecco alcuni abbinamenti particolarmente gradevoli:

- Pesto rosso, parmigiano e acciughe (sfizioso e molto saporito).
- Salsa al tartufo nero e parmigiano (delicato e caratteristico).
- Pesto rosso e parmigiano (semplice e gradevolmente mediterraneo).

- Zucchine affettate fine trifolate con aglio, olio e peperoncino.
- Mozzarella “secca”, pomodoro sgocciolato e origano (gusto-pizza).
- Gorgonzola.
- Stracchino e parmigiano, a mo' di focaccia di Recco.
- Pesto genovese.
- Paté di olive.
- Tonno ben sgocciolato e cipolla tagliata fine.
- Asiago e salsiccia sgrassata in padella (invernale!).
- Speck e Gorgonzola.
- Funghi trifolati e Asiago.
- Asiago e acciughe (libidinoso!).
- Mozzarella o parmigiano, prosciutto, funghi e carciofini (capricciosa!).
- Porcini e salsa al tartufo.
- eccetera...

Treccia ripiena

Data	Voto	Variazioni e commenti

Stessa ricetta delle spiraline ripiene salvo che, invece di tagliare il salsicciotto a fette, se ne usano tre interi ben sigillati alle estremità e composti in una treccia che si può rifinire pennellandola con un tuorlo d'uovo.

Poi si lascia lievitare la solita mezz'ora e si inforna, tenendo conto che a causa della "pezzatura" più grossa la cottura richiederà un po' di più delle spiraline.

Oltre ai ripieni già elencati, la treccia è ottima farcita di verdure (es. spinaci o borragine) impreziosite da prosciutto affumicato e provola affumicata.

Focaccine saltate

Data	Voto	Variazioni e commenti

Sono eccezionali per passare una serata in compagnia davanti a un buon bicchiere di vino o birra. Solo un bicchiere?

L'impasto è sempre il solito, che talvolta arricchisco sostituendo metà della Manitoba con la farina "0" integrale o di farro.

Porzionare l'impasto in "pugnetti", con le dosi indicate si dovrebbero ottenere una decina di porzioni. Infarinare e stendere ciascuna dose su una carta forno tagliata in modo che sia all'incirca quadrata. Lavorare le focaccine direttamente sulla carta forno infarinando bene mani, carta e mattarello in modo che nulla si appiccichi. Riporle una sopra l'altra in attesa della cottura.

Se non piacciono le bolle grosse, foracchiarle con una forchetta prima di passarle in cottura.

Senza aggiungervi altro queste focaccine sono splendide per accompagnare le verdure cotte, ma prima di cuocerle si possono guarnire a piacere. La mia guarnizione preferita è con una pennellata di salsa di pomodoro, origano, un filo di ottimo olio extravergine e qualche granello di sale.

Se non uso il forno, di solito prima cucino la focaccina da un lato, poi guarnisco il lato già cotto, quindi la rimetto in pentola per cuocere il lato rimanente.

Ispirandosi alla cottura naturale sulla pietra rovente, che oggi siamo troppo... all'avanguardia per usare come si faceva una volta e come si fa tutt'ora in molti paesi cosiddetti "poveri", si possono utilizzare vari metodi:

- sul fornello a gas, con una pentola antiaderente o una crepière;
- sul barbecue a calore molto moderato (è quello che preferisco, molto simpatico in compagnia);
- al forno (ci sono meno rischi di "bruciacchiature" delle sfoglie, inoltre si può guarnire prima di infornare);
- sulla pietra ollare;
- su un grosso sasso piatto scaldato a lungo nella brace.

Panzerotti ripieni al forno

Data	Voto	Variazioni e commenti

Per la verità andrebbero fritti, ma preferisco proporli al forno per non infierire ulteriormente sulle nostre già malandate carcasse.

Iniziare preparando la pasta lievitata con la macchina, secondo la ricetta della focaccia "standard".

Avviata la pasta, preparare gli ingredienti freschi contenenti acqua (es.: la mozzarella e i pomodori) tagliuzzandoli finemente e ponendoli a sgocciolare per almeno una mezz'ora su carta assorbente o in colini.

Stendere la pasta con il mattarello in sfoglia non troppo fine, diciamo uno o due millimetri a seconda dello spessore finale desiderato, tenendo conto della ulteriore lievitazione.

Ricavare dei cerchi di pasta della misura di una tazza, bagnarne il bordo con un po' di acqua, e farcirli abbondantemente lasciando il minimo spazio necessario per sigillare il bordo. La farcitura deve sembrare quasi esagerata, altrimenti quando i panzerotti si gonfieranno sembreranno vuoti.

Sistemare i panzerotti ripieni sulla placca ricoperta di carta da forno, e lasciare lievitare per una mezz'ora a temperatura ambiente.

Infernare a 180° e dopo una decina di minuti pennellare la cupola dei panzerotti con passata di pomodoro e una spolverata di origano.

Terminare la cottura fino a doratura dei bordi.

Per il ripieno come al solito ci si può sbizzarrire, eccone alcuni che ho collaudato risultando particolarmente gradevoli:

- Pomodoro, mozzarella e basilico abbondante tagliato fino.
- Ricotta e dadini di prosciutto cotto.

Prima della farcitura, non scordare di salare correttamente il ripieno.