

PANE



Focaccia

Pizza





PANE FOCACCE PIZZE



-
- Farinata di ceci*
 - Grissini alle nocciole*
 - Pane con sesamo*
 - Pizza in casa*
 - Pizzette al basilico*
 - Salatini al formaggio*
 - Salatini Home Made*
 - Taralli*

FARINATA DI CECI



Ingredienti

gr. 300 di farina di ceci

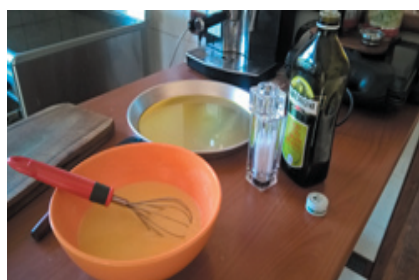
ml. 900 di acqua

1 bicchiere d'olio (per il composto e per ungere le teglie)

sale e pepe q.b.

1. Porre in una terrina la farina di ceci e versare al centro, poco alla volta, l'acqua a temperatura ambiente
2. Mescolare facendo attenzione a non formare grumi, fino ad ottenere un composto liquido e omogeneo.
3. Coprire con della pellicola e lasciare riposare il composto fuori dal frigo per 4 o 5 ore, mescolandolo di tanto in tanto
4. Rimuovere, con una schiumarola, la schiuma che si forma in superficie e mescolare
5. Aggiungere al composto l'olio e il sale e amalgamare
6. Ungere le teglie con la restante quantità di olio e con un mestolo distribuire il composto di ceci
7. Uniformare lo spessore con l'aiuto di una forchetta, per garantire una cottura uniforme
8. Infornare in forno caldo a 250° e fare cuocere nella parte bassa del forno, a contatto con il fondo, per i primi 10 minuti
9. Spostare poi la teglia nella parte alta del forno e lasciare cuocere per altri 10 o 15 minuti, finché la farinata risulta dorata
10. Sfornare e servirla calda, spolverata con pepe a piacere.

NB. Gli ingredienti indicati corrispondono a tre teglie di 32 cm. di diametro.



GRISSINI ALLE NOCCIOLE

Ingredienti per 30-40 grissini:

gr. 100 di granella di nocciole

gr. 300 di farina

gr. 20 di parmigiano

gr. 80 burro a temperatura



1. In un mixer mettere il formaggio a pezzetti e tritarlo finemente
2. Aggiungere la granella di nocciole o le nocciole triturate
3. Unire la farina, il burro morbido e un generoso pizzico di sale
4. Impastare aggiungendo l'acqua fino a formare un impasto liscio ed omogeneo
5. Fare una palla, avvolgerla in pellicola e tenere in frigo per almeno 1 ora
6. Stendere l'impasto con mattarello in un rettangolo alto 1 cm.
7. Tagliare a strisce di un centimetro e tirarle delicatamente alle punte
8. Mettere sulla placca da forno con carta da forno
9. Forno statico preriscaldato a 190 e cottura per 20 minuti



PANE CON SESAMO

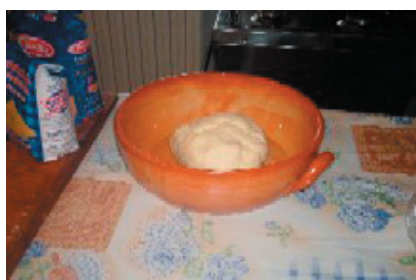


Ingredienti per 4 persone:

- gr. 100 di farina 00
- gr. 400 di farina di semola rimacinata di grano duro
- gr. 300 di acqua
- 1 cucchiaio di olio extravergine
- 1 cucchiaino di zucchero
- 2 cucchiaini di sale fine
- 1 cubetto (gr.20) di lievito naturale fresco



1. Mescolare in una terrina le due farine
2. Sciogliere in poca acqua il lievito
3. Unire il cucchiaio di olio e il lievito alle farine ed amalgamarle bene
4. Aggiungere il sale e lo zucchero
5. Bagnare con l'acqua e mescolare bene per amalgamare perfettamente gli ingredienti fino ad ottenere un composto un po' solido
6. Trasferire su una spianatoia infarinata, impastare e sbattere l'impasto per 10 minuti
7. Collocare l'impasto a forma di palla in un recipiente unto d'olio e coprirlo con un telo
8. Fare lievitare per 2 ore in un luogo tiepido al riparo dall'aria (es. il forno spento)
9. Trascorso il tempo di lievitazione (la palla dev'essere raddoppiata!), versare l'impasto sulla spianatoia, dividerlo in 2 parti e sagomarlo a piacere
10. Inumidire le due forme con acqua e ricoprirle di semi di sesamo (abbondare con il sesamo e non con l'acqua!)
11. Porre le forme in 2 teglie e farle lievitare, coperte con un telo, per almeno un'ora
12. Infornare nel forno a legna (temperatura di circa 260°) con fiamma in calo per 15 o 20 minuti
13. Togliere le forme di pane dalle teglie e disporle sulla griglia del forno per altri 15 o 20 minuti
14. Quando le forme saranno dorate, estrarle e porle su una gratella a raffreddare e a perdere l'umidità in eccesso, e...Buon Appetito!!!





PIZZA IN CASA



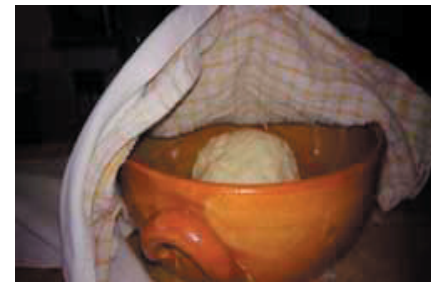
Ingredienti per 2 persone:

Per la pasta:

500 gr. di farina bio
300 gr. de acqua tiepida
50 gr. di olio evo
20 gr. di lievito fresco
20 gr. di sale.

Per completare:

250 gr. pomodori a pezzettini
o passata
2 mozzarelle grandi di bufala
o normali
origano q.b.
salame piccante o acciughe a
piacere



1. Fare la fontana con la farina mescolata al sale, mettere al centro il lievito sbriciolato
2. Aggiungere un po' d'acqua per sciogliere il lievito
3. Iniziare ad impastare e, poco a poco, aggiungere l'olio e poi il resto dell'acqua
4. Lavorare energicamente e formare una palla un po' appiccicosa, ben idratata
5. Metterla a lievitare sotto un asciugamano a campana per un'ora e mezza
6. Per una pizza sottile, riprendere la pasta e stenderla con il mattarello senza lavorarla
7. Riporla in due teglie da forno leggermente oliate
8. Coprirle con qualche cucchiata di pezzettoni di pomodori sgocciolati e salati, o passata
9. Metterle in forno caldo a 250 gradi per 7 minuti
10. Girarle in modo che la parte in fondo al forno passi davanti e cuocerle altri 7 minuti
11. Tirarle fuori e aggiungere la mozzarella ben sgocciolata, il salame a fettine o le acciughe (o altri ingredienti a piacere!), l'origano ed un filo d'olio
12. Infornare per altri 7 minuti, e...Buon Appetito!!!



SALATINI AL FORMAGGIO



Ingredienti

1 uovo

gr. 100 farina

gr. 40 burro

gr. 50 parmigiano

1/2 cucchiaino sale

1/2 cucchiaino peperoncino

1. Impastare tutti gli ingredienti e se serve unire un poco di acqua
2. Ottenere una palla omogenea ed elastica e tenerla in frigorifero
3. Stendere con il mattarello ad uno spessore non eccessivo e ritagliare con le formine
4. Infornare a 180 gradi per 20 minuti circa



SALATINI HOMEMADE



Ingredienti

un rotolo pasta sfoglia rettangolare

un vasetto di peperoni gialli e rossi in agrodolce

un vasetto di olive verdi grandi denocciolate

un vasetto di acciughe sotto sale.

1. Deliscare le acciughe, lavarle e asciugarle
2. Asciugare i peperoni e le olive dal loro liquido
3. Tagliare la sfoglia a strisce
4. Avvolgere ogni striscia di sfoglia attorno a un filetto di peperone e acciuga in modo da formare un cannolo chiuso agli estremi
5. Ritagliare quadratini di sfoglia per avvolgere le olive riempite con un pezzetto di peperone formando una pallina chiusa
6. Disporre i salatinis distanziati in una teglia rivestita con carta da forno
7. Cuocere per 15-20 minuti in forno preriscaldato a 180°
8. Far raffreddare prima di servire.
Nota Bene: si possono fare anche salatinis con wurstel, salumi,...



TARALLI



Ingredienti per 30 taralli:

gr. 500 di farina 0 biologica
(pensiamo vada bene anche
la 0 normale ...)
gr. 150 di olio di oliva
mezzo bicchiere di vino bianco
secco
mezzo cucchiaino di
peperoncino in polvere oppure
finocchio oppure cipolla
disidratata oppure rosmarino
oppure origano ...
mezzo cucchiaino di sale fine
mezzo cubetto di lievito
di birra sciolto in mezzo
bicchiere di acqua tiepida

1. Mescolare tutti gli ingredienti e quindi impastare per 10 minuti
2. Fare riposare per 30 minuti l'impasto in luogo tiepido
3. Dividere la pasta in pezzetti e farne lunghi cordoncini
4. Formare con i cordoncini i singoli taralli
5. Farli cuocere per 30 minuti in forno a 180 gradi ricordando di girarli a metà cottura
6. Conservare in biscottiere
7. Sono ottimi con il vino bianco ... tarallucci e vino, appunto!

