

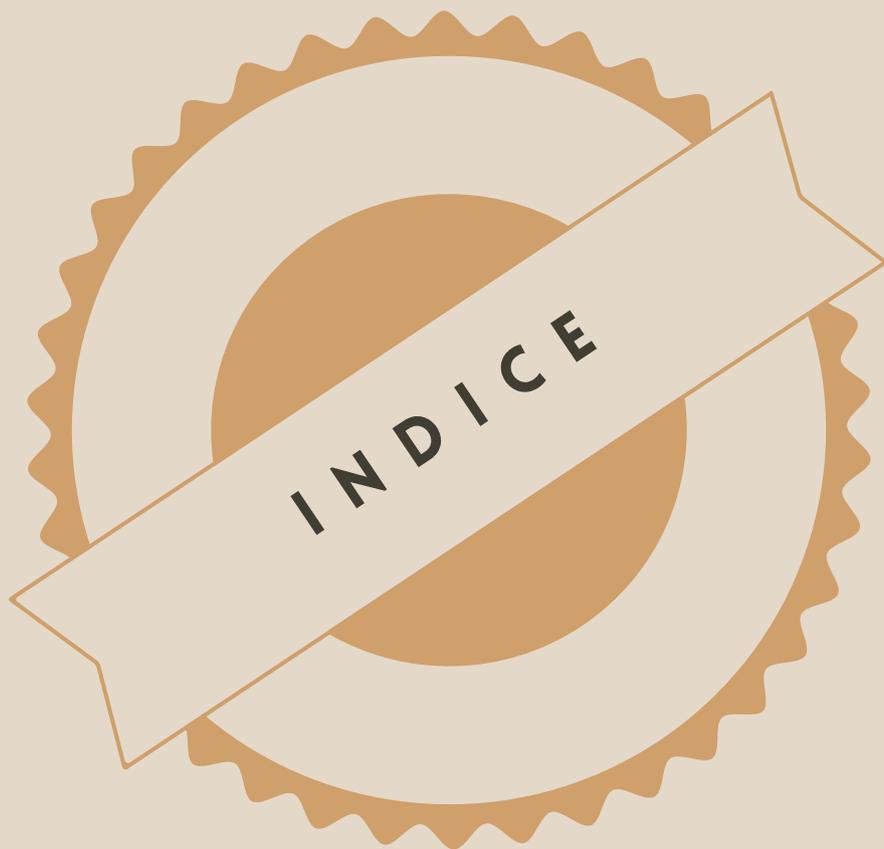


LABORATORIO DI
PANIFICAZIONE

RICETTARIO

— pane... e tanto altro —





LE NOSTRE RICETTE

1. PIZZA
2. FOCACCIA
3. PIZZETTE/FOCACCINE
ALLE PATATE
4. GRISSINI
5. PANE CON GOCCE DI
CIOCCOLATO
6. BRIOCHE ALLA NUTELLA
7. CINNAMONS ROLLS
8. PANE IN CASSETTA AL
CIOCCOLATO

PIZZA

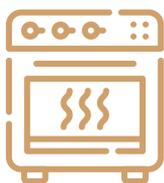
Consigliata da F.

Pizza, pizza margherita, se la mangi con le mani poi ti lecchi anche le dita!

- Farina per pane: 500 g
- Acqua: 300g
- Lievito: 20g
- Sale: 10g
- Olio evo: 25g



1. Impastare farina, acqua (tiepida in inverno e ben fredda d'estate) e lievito; dopo qualche minuto aggiungere il sale e successivamente l'olio (in panificazione i grassi vanno sempre a fine impasto).
2. Ad impasto ultimato (liscio ed elastico) formare una palla e metterla su una teglia precedentemente oliata.
3. Riposo 40 minuti al riparo dall'aria (per evitare che si formi la pellicina sulla pasta), procedere quindi alla stesura della pasta evitando di tirare per non formare buchi, ma cercando piuttosto di allargare la pasta su tutta la superficie. Guarnire quindi con polpa di pomodoro fine o con passata (precedentemente condite con olio di oliva sale ed origano a piacere).
4. Far lievitare per circa 60/90 minuti (questo tempo varia in base alla temperatura ambiente, più fa caldo prima lievita). Infornare a 200 gradi in forno preriscaldato per circa 10 minuti,



TEMPERATURA

200 gradi
in forno preriscaldato



TEMPI DI COTTURA

Circa 10 minuti poi aggiungere la mozzarella e terminare la cottura a proprio piacere (morbida o croccante).

FOCACCIA

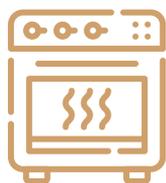
Consigliata da I.

La focaccia è facile e veloce... e ti sazia!

- Farina per pane: 500 g
- Acqua: 300g
- Lievito: 20g
- Sale: 10g
- Olio evo: 25g



1. Impastare farina, acqua (tiepida in inverno e ben fredda d'estate) e lievito; dopo qualche minuto aggiungere il sale e successivamente l'olio (in panificazione i grassi vanno sempre a fine impasto).
2. Ad impasto ultimato (liscio ed elastico) formare una palla e metterla su una teglia precedentemente oliata.
3. Riposo 40 minuti al riparo dall'aria (per evitare che si formi la pellicina sulla pasta), procedere quindi alla stesura della pasta evitando di tirare per non formare buchi, ma cercando piuttosto di allargare la pasta su tutta la superficie. Guarnire quindi con salamoia (emulsione di 50 gr di acqua, 50 gr di olio di oliva e 10 gr di sale) e aghi di rosmarino.
4. Far lievitare per circa 60/90 minuti (questo tempo varia in base alla temperatura ambiente, più fa caldo prima lievita). Infornare a 200 gradi in forno preriscaldato per circa 10/15 minuti.



TEMPERATURA

200 gradi
in forno preriscaldato



TEMPI DI COTTURA

Circa 10/15 minuti.

FOCACCINE ALLE PATATE

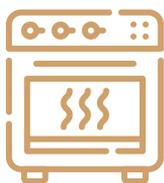
Consigliate da Y.

Le focaccine sono buone perchè sono morbide!

- Farina per pane: 500 g
- Patate lesse: 100g
- Latte: 260g
- Lievito: 20g
- Sale: 15g
- Malto: 10g
- Uovo: 1



1. Impastare tutti gli ingredienti tranne il sale (acqua e latte tiepidi in inverno e ben freddi d'estate) ; dopo qualche minuto aggiungere il sale.
2. Ad impasto ultimato (liscio ed elastico) formare delle palline da 50 gr circa e metterle ben distanziate su una teglia con carta forno.
3. Riposo 15 minuti al riparo dall'aria (per evitare che si formi la pellicina sulla pasta), procedere quindi alla stesura delle palline guarnendo con polpa di pomodoro fine e mozzarella (per le pizette) o spennellando con olio di oliva (per le focaccine).
4. Far lievitare per circa 60/90 minuti (questo tempo varia in base alla temperatura ambiente, più fa caldo prima lievita).



TEMPERATURA

200 gradi
in forno preriscaldato



TEMPI DI COTTURA

Circa 10/15 minuti.

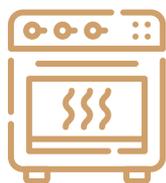
GRISSINI

Consigliati da C.

- Farina per pane: 1000 g
- Acqua: 300g
- Latte intero: 250g
- Lievito: 30g
- Sale: 20g
- Malto: 10g
- Olio evo: 50g
- Strutto: 50g
- Noci/sesamo: a piacere



1. Impastare tutti gli ingredienti, tranne il sale che verrà inserito a metà impasto e i grassi alla fine. (con noci o sesamo, aggiungere alla fine)
2. Formare dei filoni lunghi circa 60cm, ungere bene e coprire. Lasciar lievitare per circa 90 minuti.
3. Tagliare delle strisce del peso desiderato, adagiare su farina di grano duro e dopo un breve riposo allungare direttamente sulle teglie. Infornare dopo pochi minuti.
4. Far lievitare per circa 60/90 minuti (questo tempo varia in base alla temperatura ambiente, più fa caldo prima lievita). Infornare a 200 gradi in forno preriscaldato per circa 10/15 minuti.



TEMPERATURA

200 gradi
in forno preriscaldato



TEMPI DI COTTURA

Varia in base alla
pezzatura

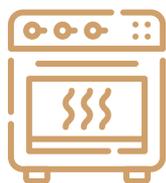
PANE CON GOCCE DI CIOCCOLATO

Consigliato da A.

- Farina: 500 g
- Latte intero: 250g
- Zucchero: 50g
- Sale: 10g
- Burro morbido: 25g
- Lievito di birra fresco: 25g
(oppure 7g di lievito secco)
- Gocce di cioccolato: 152 g



1. Impastare farina, zucchero, latte (tiepido in inverno e ben freddo d'estate) lievito e uova; dopo qualche minuto aggiungere il sale e successivamente il burro (ammorbidito ma non sciolto).
2. Ad impasto ultimato (liscio ed elastico) aggiungere le gocce di cioccolato (che andranno conservate in frigo in caso di forte caldo) ed incorporarle uniformemente nella massa.
3. Riposo 10 minuti al riparo dall'aria (per evitare che si formi la pellicina sulla pasta), formare quindi tante palline del peso desiderato (20/50 grammi) e posizionarle (distanziate fra loro) su teglia con carta forno, spennellare quindi con uovo o latte e far lievitare per circa 40-60 minuti (questo tempo varia in base alla temperatura ambiente, più fa caldo prima lievita).



TEMPERATURA

180 gradi
in forno preriscaldato



TEMPI DI COTTURA

Circa 10-12 minuti

Consumare in giornata oppure surgelare



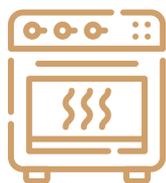
BRIOCHE ALLA NUTELLA

Consigliato da A.

- Farina: 325 g
- Latte intero: 100g
- Zucchero: 15g
- Sale: 7g
- Burro morbido: 60g
- Lievito di birra fresco: 25g
(o 7g di lievito secco)
- Uova: 2
- Nutella



1. Impastare farina, zucchero, latte (tiepido in inverno e ben freddo d'estate), lievito ed uova; dopo qualche minuto aggiungere il sale e successivamente il burro (ammorbidito ma non sciolto).
2. Ad impasto ultimato (liscio ed elastico), spezzare a 60/80 gr ed arrotondare. Mettere su teglia con carta forno e spennellare con latte o uovo.
3. Lievitazione al riparo dall'aria (per evitare che si formi la pellicina sulla pasta) circa 60 minuti.
4. Dopo la cottura, lasciar raffreddare e usando una sac a poche con apposito beccuccio guarnire con nutella.



TEMPERATURA

180 gradi
in forno preriscaldato



TEMPI DI COTTURA

Circa 12-15 minuti

Preferibilmente consumare in giornata



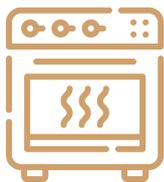
CINNAMON ROLLS

Consigliati da A.

- Farina: 325 g
- Latte intero: 200g
- Zucchero: 15g
- Sale: 7g
- Burro morbido: 60g
- Lievito di birra fresco: 25g
(o 7g di lievito secco)
- Uova: 2
- Per la farcitura:
- Zucchero: 50g
- Cannella: 5g



1. Impastare farina, zucchero, latte (tiepido in inverno e ben freddo d'estate) e lievito; dopo qualche minuto aggiungere il sale e successivamente il burro (ammorbidito ma non sciolto).
2. Ad impasto ultimato (liscio ed elastico) fare una palla e lasciarla lievitare al riparo dall'aria (per evitare che si formi la pellicina sulla pasta) e lasciarla riposare per circa 20 minuti.
3. Aiutandoci con poca farina ed un mattarello, stendiamo la pasta a forma di rettangolo e cosparliamo tutta la superficie con 50 grammi di zucchero 5 g di cannella, precedentemente mescolati.
4. Arrotolando il suddetto rettangolo su se stesso, formo un filoncino e aiutandomi con un coltello taglio dei dischi di circa 2/3 cm di spessore, che andrò a posizionare distesi, su teglia con carta forno.
5. Far lievitare per circa 40-60 minuti (questo tempo varia in base alla temperatura ambiente, più fa caldo prima lievita).



TEMPERATURA

180 gradi
in forno preriscaldato



TEMPI DI COTTURA

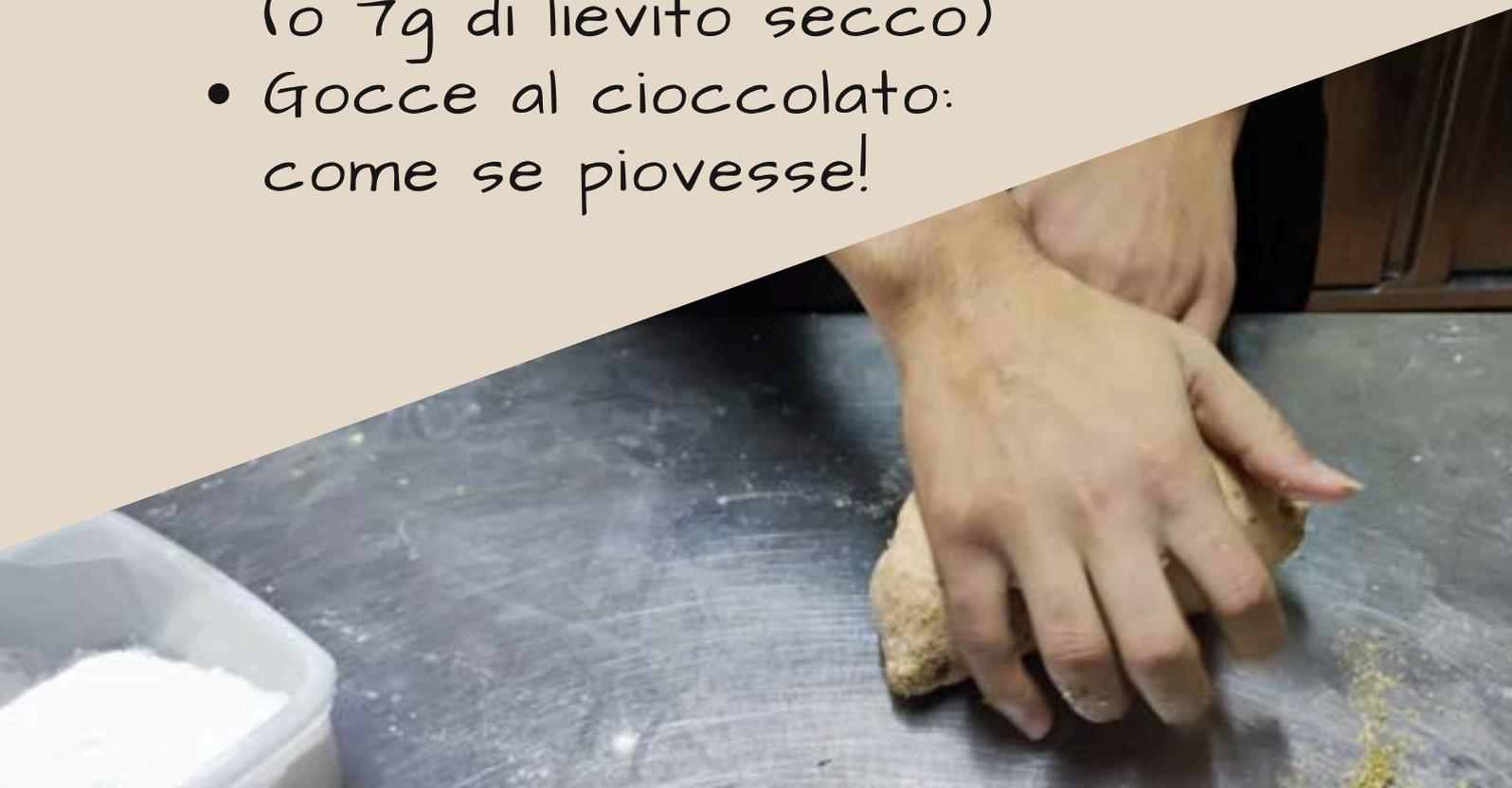
Circa 10-12 minuti
(fino a completa
doratura)

PANE IN CASSETTA AL CIOCCOLATO

Consigliati da S.

Ho scelto pan cassetta al cioccolato perchè mi piace!

- Farina: 325 g
- Latte intero: 200g
- Zuccherero: 15g
- Sale: 7g
- Burro morbido: 60g
- Lievito di birra fresco: 25g
(o 7g di lievito secco)
- Gocce al cioccolato:
come se piovesse!



1. Impastare farina, zucchero, latte (tiepido in inverno e ben freddo d'estate) e lievito; dopo qualche minuto aggiungere il sale e successivamente il burro (ammorbidito ma non sciolto).
2. Ad impasto ultimato (liscio ed elastico) fare una palla e lasciarla lievitare al riparo dall'aria (per evitare che si formi la pellicina sulla pasta) e lasciarla riposare per circa 20 minuti.
3. Aiutandoci con poca farina ed un mattarello, stendiamo la pasta a forma di rettangolo e cosparciamo tutta la superficie con gocce di cioccolato.
4. Arrotolando il suddetto rettangolo su se stesso, formo un filoncino che posizionerò in uno stampo per pane in cassetta.
5. Far lievitare per circa 40-60 minuti (questo tempo varia in base alla temperatura ambiente, più fa caldo prima lievita).



TEMPERATURA

180 gradi
in forno preriscaldato



TEMPI DI COTTURA

Circa 10-12 minuti
(fino a completa
doratura)

E ORA...
SI MANGIA!

