



Fragranti delizie  
dal forno



- Raccolta ricette n°4 -

12  
squisite  
ricette

# *Cara Amica,*

*ti presentiamo questa nuova raccolta di gustose ricette che riempiranno la tua casa degli irresistibili profumi del forno.*

*Riscoprirai la tradizione del pane appena sfornato, la gioia dei dolci di una volta, l'allegria delle pizze e delle focacce. E non dimenticare di leggere i preziosi consigli dei nostri esperti sul retro del nostro ricettario.*

*Pagina dopo pagina, ti terranno compagnia due insostituibili alleati: il lievito di birra **Mastro Fornaio PANEANGELI**, che garantisce una lievitazione perfetta a tutte le ricette dolci e salate a lievitazione naturale fuori dal forno, e la polvere lievitante **Pizzaiolo PANEANGELI**, specifica per gli impasti salati a lievitazione istantanea.*

*Non ti resta che accendere il forno e provare le nostre ricette!*



Per informazioni e suggerimenti:



oppure scrivete a:  
**PANEANGELI**

Casella Postale 213 - 25015 Desenzano del Garda (BS)



## Mastro Fornaio PANEANGELI:

è lievito di birra disidratato: è ottenuto dal lievito di birra fresco, al quale è stata tolta l'acqua per farlo durare di più; quindi non deperisce in pochi giorni ma si conserva per più di un anno.

**Mastro Fornaio** richiede la lievitazione dell'impasto prima della cottura. E' quindi indicato per tutti i prodotti salati e dolci che richiedono una lenta lievitazione naturale, quali pizze, calzoni, focacce, pane, brioches, krapfen, babà, savarin, trecce e ciambelloni.

Il grande pregio di **Mastro Fornaio** consiste nel suo utilizzo: è praticissimo da usare perché non deve essere né sciolto, né riattivato in acqua, ma va aggiunto direttamente alla farina insieme a due cucchiaini di zucchero: la lievitazione di dolci e salati sarà sempre perfetta! **Mastro Fornaio** ha un elevato potere lievitante, che rende tutti i prodotti, dolci e salati, alti e soffici e conferisce loro un gusto delicato.

## Pizzaiolo PANEANGELI:

è la polvere lievitante specifica per la preparazione di impasti salati a lievitazione istantanea: va aggiunto all'impasto come ultimo ingrediente, prima dell'aggiunta dei liquidi, dopodiché l'impasto va infornato subito e lievita direttamente durante la cottura.

**Pizzaiolo** permette di realizzare le più svariate ricette: da pizze fragranti a gustose torte salate da arricchire con i ripieni più fantasiosi, dai salatini più stuzzicanti a classici prodotti regionali quali la piadina romagnola e la torta al testo dell'Umbria.



# Chiocchie morbide

## Ingredienti per 8 chiocchie:

• 100 g farina bianca '00' • 300 g farina manitoba • 1 busta di *Lievito di birra Mastro Fornaio* **PANEANGELI** • 10 g zucchero (2 cucchiaini) • 75 g strutto • 225-250 ml acqua tiepida • 2 cucchiaini di sale • olio di oliva per spennellare.

*Setacciare le farine in una terrina larga e mescolarvi il **lievito di birra Mastro Fornaio**.*

*Al centro del mucchio praticare una buca e versarvi zucchero e strutto; amalgamare il tutto con una forchetta, aggiungendo un po' per volta l'acqua tiepida e il sale.*

*Lavorare l'impasto sul piano del tavolo infarinato per almeno 10 minuti, allargandolo con i pugni chiusi, riavvolgendolo e sbattendolo sul tavolo, fino al completo assorbimento del liquido.*

*Rimettere l'impasto nella terrina infarinata, coprirlo con un canovaccio umido e porlo a lievitare in luogo tiepido, fino a quando il suo volume sarà raddoppiato (40 minuti circa).*

*Dividere l'impasto ben lievitato in 8 parti.*

*Formare con ogni parte un rotolo lungo circa 35 cm; arrotolare ogni rotolo a chiocciola e disporre le chiocchie, non troppo vicine, su due lastre foderate con carta da forno. Porre a lievitare nuovamente in luogo tiepido per circa 20 minuti.*

*Spennellare delicatamente la superficie delle chiocchie con l'olio d'oliva e cuocere per 20-25 minuti nella parte media del forno preriscaldato (elettrico e a gas: 180°C, ventilato: 170°C).*



# Pizza gustosa

## **Ingredienti per 2 pizze.**

**Per l'impasto:** • 250 g farina bianca '00' • 200 g farina manitoba • 1 busta di *Lievito di birra Mastro Fornaio* PANEANGELI • 10 g zucchero (2 cucchiaini) • 2 cucchiaini di olio d'oliva • 275-300 ml acqua tiepida • 1 cucchiaino colmo di sale.

**Per farcire:** • 400 g polpa di pomodoro • 250 g gorgonzola dolce tagliato a dadini • 250 g salsiccia dolce • 6 cucchiaini d'olio d'oliva • sale • rosmarino tritato.

*Setacciare le farine in una terrina larga e mescolarvi il lievito di birra Mastro Fornaio.*

*Al centro del mucchio praticare una buca e versarvi lo zucchero e 2 cucchiaini d'olio. Amalgamare il tutto con una forchetta, aggiungendo un po' alla volta l'acqua tiepida e il sale. Lavorare l'impasto sul piano del tavolo infarinato per almeno 10 minuti, allargandolo con i pugni chiusi, riavvolgendolo e sbattendolo sul tavolo fino al completo assorbimento del liquido.*

*Rimettere l'impasto nella terrina infarinata, coprirlo con un canovaccio umido e porlo a lievitare in luogo tiepido, fino a quando il suo volume sarà raddoppiato (40 minuti circa).*

*Dividere l'impasto ben lievitato in 2 panetti uguali, stenderli formando due dischi del diametro di 32 cm e trasferirli in 2 teglie per pizza (Ø 32 cm) unte con 2 cucchiaini d'olio ciascuna. Distribuire su ogni pizza, lasciando vuoto un bordo di 1 cm, la metà della polpa di pomodoro e disporvi la metà del gorgonzola e della salsiccia tagliata a rondelle. Aggiungere 1 cucchiaino di olio e sale a piacere; cospargere quindi con il rosmarino.*

*Cuocere le pizze per 15-20 minuti nella parte media e bassa del forno preriscaldato (elettrico: 200°C, ventilato: 190°C, a gas: 210°C), alternando la posizione delle teglie a metà cottura.*



# Focaccia con ciccioli

**Ingredienti:** • 300 g farina bianca '00' • 200 g farina manitoba • 1 busta di **Lievito di birra Mastro Fornaio PANEANGELI** • 10 g zucchero (2 cucchiaini) • 5 cucchiaini di olio d'oliva • 100 g ciccioli tritati finemente • 325-350 ml acqua tiepida • 1 cucchiaino colmo di sale.

*Setacciare le farine in una terrina larga e mescolarvi il **lievito di birra Mastro Fornaio**. Al centro del mucchio praticare una buca e versarvi zucchero, due cucchiaini di olio e i ciccioli. Amalgamare il tutto con una forchetta, aggiungendo un po' per volta l'acqua tiepida e il sale.*

*Lavorare l'impasto sul piano del tavolo infarinato per almeno 10 minuti, allargandolo con i pugni chiusi, riavvolgendolo e sbattendolo sul tavolo, fino al completo assorbimento del liquido.*

*Rimettere l'impasto nella terrina infarinata, coprirlo con un canovaccio umido e porlo a lievitare in luogo tiepido, fino a quando il suo volume sarà raddoppiato (40 minuti circa).*

*Con un matterello stendere l'impasto in una sfoglia rettangolare; ungere con un cucchiaino d'olio la lastra del forno (30x40 cm), trasferirvi la sfoglia e bucherellarla con i rebbi di una forchetta. Porre a lievitare in luogo tiepido per 20 minuti, quindi completare con due cucchiaini di olio e sale a piacere.*

*Cuocere per 15-20 minuti circa nella parte media del forno preriscaldato (elettrico: 200°C, ventilato: 190°C, a gas: 210°C).*



# Pane condito

## Ingredienti.

### Per l'impasto:

- 300 g farina bianca '00' •
- 200 g semola di grano duro
- 1 busta di *Lievito di birra Mastro Fornaio* PANEANGELI
- 10 g zucchero (2 cucchiaini)
- 300-325 ml acqua tiepida • 1 cucchiaino di sale.

- ### Per farcire:
- olio di oliva • 225 g pomodori secchi (sgocciolati) sott'olio con capperi • 40 g olive verdi tagliate a rondelle
  - 175 g formaggio pecorino grattugiato grosso • 1 spicchio d'aglio pestato.

*Setacciare le farine in una terrina larga e mescolarvi il lievito di birra Mastro Fornaio. Al centro del mucchio praticare una buca, versarvi lo zucchero e amalgamare il tutto con una forchetta, aggiungendo un po' per volta l'acqua tiepida e il sale. Lavorare l'impasto sul piano del tavolo infarinato per almeno 10 minuti, allargandolo con i pugni chiusi, riavvolgendolo e sbattendolo sul tavolo, fino al completo assorbimento del liquido. Rimettere l'impasto nella terrina infarinata, coprirlo con un canovaccio umido e porlo a lievitare in luogo tiepido, fino a quando il suo volume sarà raddoppiato (40 minuti circa). Con l'impasto ben lievitato formare una pagnotta rotonda, schiacciarla leggermente, trasferirla su una lastra foderata con carta da forno e porla a lievitare in luogo tiepido per 20 minuti. Cuocere per 25-30 minuti nella parte media del forno preriscaldato (elettrico e a gas: 190°C, ventilato: 180°C).*

*Condire con olio i pomodori, le olive, il pecorino e l'aglio. Lasciare in infusione per circa 30 minuti. Sfornare il pane e lasciare intiepidire per 5 minuti; con un coltello a lama lunga tagliarlo a metà, versare un po' di olio sulla mollica di entrambe le parti e farcire. Ricomporre il pane premendo leggermente in superficie e rimettere in forno per 5 minuti.*

*Avvertenza: durante la cottura porre nel forno una ciotolina piena d'acqua.*



# Taralli al pepe

## Ingredienti per 22 taralli circa:

- 350 g farina bianca '00'
- 1 busta di **Lievito di birra Mastro Fornaio PANEANGELI**
- 10 g zucchero (2 cucchiaini)
- 1 cucchiaino raso di pepe nero
- 80 g strutto
- 175-200 ml acqua tiepida
- 1 cucchiaino di sale
- 75 g mandorle con la buccia.

*Setacciare la farina in una terrina larga e mescolarvi il **lievito di birra Mastro Fornaio**.*

*Al centro del mucchio praticare una buca e versarvi zucchero, pepe e strutto.*

*Amalgamare il tutto con una forchetta, aggiungendo un po' per volta l'acqua tiepida e il sale.*

*Lavorare l'impasto sul piano del tavolo infarinato per almeno 10 minuti, allargandolo con i pugni chiusi, riavvolgendolo e sbattendolo sul tavolo, fino al completo assorbimento del liquido.*

*Rimettere l'impasto nella terrina infarinata, coprirlo con un canovaccio umido e porlo a lievitare in luogo tiepido, fino a quando il suo volume sarà raddoppiato (40 minuti circa).*

*Rilavorare l'impasto ben lievitato incorporandovi le mandorle tritate grossolanamente e dividerlo in 22 parti uguali.*

*Con ogni pezzetto di impasto formare due rotoli lunghi 20 cm circa, intrecciarli e chiuderli ad anello saldando bene le estremità.*

*Cuocere i taralli per 16-18 minuti nella parte media del forno preriscaldato (elettrico e a gas: 190°C, ventilato: 180°C).*



# Treccia integrale al sesamo

## **Ingredienti.**

### **Per l'impasto:**

• 300 g farina integrale di grano tenero • 200 g farina manitoba  
• 1 busta di *Lievito di birra Mastro Fornaio* PANEANGELI  
• 10 g di zucchero (2 cucchiaini)  
• 3 cucchiaini di olio di oliva • 10 g semi di sesamo • 275-300 ml di acqua tiepida • 1 cucchiaino raso di sale.

**Per spennellare:** • olio di oliva  
• 5 g semi di sesamo.

*Versare le farine in una terrina larga e mescolarvi il lievito di birra Mastro Fornaio. Al centro del mucchio praticare una buca e versarvi zucchero, olio e semi di sesamo.*

*Amalgamare il tutto con una forchetta, aggiungendo un po' per volta l'acqua tiepida e il sale.*

*Lavorare l'impasto sul piano del tavolo infarinato per almeno 10 minuti, allargandolo con i pugni chiusi, riavvolgendolo e sbattendolo sul tavolo, fino al completo assorbimento del liquido.*

*Rimettere l'impasto nella terrina infarinata, coprirlo con un canovaccio umido e porlo a lievitare in luogo tiepido, fino a quando il suo volume sarà raddoppiato (40 minuti circa).*

*Dividere l'impasto in 3 parti uguali e formare 3 rotoli lunghi 40 cm. Intrecciare i 3 rotoli fra loro e trasferire la treccia sulla lastra (30x40 cm) foderata con carta da forno.*

*Porre a lievitare in luogo tiepido per 20 minuti.*

*Terminata la seconda lievitazione, spennellare la treccia con olio e cospargerla con i semi di sesamo.*

*Cuocere per 25-30 minuti nella parte media del forno preriscaldato (elettrico e a gas: 180°C, ventilato: 170°C).*

*Avvertenza:* durante la cottura porre nel forno una ciotolina piena d'acqua.



# Tasca farcita

## **Ingredienti.**

### **Per l'impasto:**

• 450 g farina bianca '00' • 1 busta di *Lievito di birra Mastro Fornaio* **PANEANGELI** • 10 g zucchero (2 cucchiaini) • 2 cucchiaini di olio d'oliva • 275-300 ml acqua tiepida • 1 cucchiaino colmo di sale.

**Per farcire e spennellare:** • 2 cucchiaini d'olio • 200 g polpa di pomodoro • 200 g provola affumicata a dadini • 200 g prosciutto cotto affettato • 1 uovo.

*Setacciare la farina in una terrina larga e mescolarvi il lievito di birra Mastro Fornaio. Al centro del mucchio praticare una buca e versarvi lo zucchero e 2 cucchiaini d'olio. Amalgamare il tutto con una forchetta, aggiungendo un po' alla volta l'acqua tiepida e il sale. Lavorare l'impasto sul piano del tavolo infarinato per almeno 10 minuti, allargandolo con i pugni chiusi, riavvolgendolo e sbattendolo sul tavolo, fino al completo assorbimento del liquido. Rimettere l'impasto nella terrina infarinata, coprirlo con un canovaccio umido e porlo a lievitare in luogo tiepido, fino a quando il suo volume sarà raddoppiato (40 minuti circa).*

*Dividere l'impasto ben lievitato in due panetti uguali, stenderli formando due dischi del diametro di 32 cm, trasferire il primo in 1 teglia per pizza (diametro 32 cm) unta con 1 cucchiaino d'olio; distribuirvi a strati, lasciando vuoto un bordo di 1 cm, la polpa di pomodoro, la metà del prosciutto, la provola, l'altra metà del prosciutto e completare con 1 cucchiaino d'olio. Spennellare con un po' di uovo sbattuto il bordo della pizza e sovrapporvi il secondo disco d'impasto, sigillando bene i bordi. Bucherellare con i rebbi di una forchetta la superficie della tasca, spennellarla con l'uovo sbattuto rimasto e praticare delle incisioni formando una grata. Cuocere per 15-20 minuti nella parte media del forno preriscaldato (elettrico: 200°C, ventilato: 190°C, a gas: 210°C).*



# Ciambella alle pere e formaggio

**Ingredienti:** • 4 uova • 50 g formaggio grana grattugiato • 75 g formaggio pecorino grattugiato • 200 ml panna da cucina • 2 cucchiaini di erba cipollina secca • ½ cucchiaino di sale • 175 g farina bianca '00' • 75 g *Frumina PANEANGELI* • 1 busta di *Lievito Pizzaiolo PANEANGELI* • 2 pere a pezzetti (150 g circa).

*Sbattere a schiuma i tuorli (serbando le chiare) con 4 cucchiaini di acqua bollente ed aggiungere gradatamente grana, pecorino, panna ed erba cipollina, sbattendo fino a ottenere una massa cremosa.*

*Montare le chiare a neve durissima con il sale, metterle sopra i tuorli, setacciarvi sopra la farina mescolata alla *Frumina* e, per ultimo, il **Lievito Pizzaiolo**.*

*Con la frusta a mano incorporare delicatamente il tutto senza sbattere, ruotando la terrina e muovendo la frusta dal basso verso l'alto, in modo che la neve non si smonti; incorporare infine le pere.*

*Mettere l'impasto in uno stampo a ciambella (diametro 24 cm) imburato e infarinato e cuocere per 35-40 minuti nella parte bassa del forno preriscaldato (elettrico: 180°C, ventilato 170°C, a gas nella parte media: 190°C).*



# Pizza con bresaola rucola e grana

**Ingredienti per 2 pizze.**

**Per l'impasto:**

• 400 g farina bianca '00' • 1 cucchiaino di sale • 1 cucchiaino raso di zucchero • 1 busta di **Lievito Pizzaiolo PANEANGELI** • 2 cucchiari di olio d'oliva • 225 ml latte freddo.

**Per farcire:** • 4 cucchiari di olio di oliva • 400 g polpa di pomodoro • 250 g mozzarella a dadini • sale • 100 g bresaola affettata • 60 g rucola • 50 g grana a scaglie.

*Setacciare la farina in una terrina larga e mescolarvi sale, zucchero e il **Lievito Pizzaiolo** setacciato; unire 2 cucchiari d'olio e aggiungere un po' alla volta il latte, amalgamando il tutto con una forchetta.*

*Lavorare velocemente l'impasto con le mani sul piano del tavolo infarinato finché risulta liscio ed omogeneo.*

*Dividere l'impasto in due panetti uguali. Con l'aiuto di un matterello stendere il primo panetto in un disco del diametro di circa 30 cm e trasferirlo in una teglia per pizza (diametro 30 cm) unta con 1 cucchiaino d'olio.*

*Distribuire sul disco, lasciando vuoto un bordo di 1 cm, la metà della polpa di pomodoro e della mozzarella, 1 cucchiaino d'olio e sale a piacere.*

*Cuocere per 12-15 minuti nella parte inferiore del forno preriscaldato (elettrico: 210°C, ventilato: 190°C, a gas parte alta: 220°C).*

*A cottura ultimata completare con metà della bresaola, della rucola e delle scaglie di grana.*

*Seguendo le stesse istruzioni, preparare la seconda pizza.*



# Torta salata alla scarola

## **Ingredienti.**

### **Per l'impasto:**

- 175 g farina bianca '00'
- 1 pizzico di sale • 50 g grana grattugiato • 1 uovo
- 100 g burro a pezzettini • 1 busta di *Lievito Pizzaiolo*

### **PANEANGELI.**

- Per farcire:**
- 1 spicchio d'aglio
  - 3 cucchiai di olio d'oliva • 350 g insalata scarola pulita e sminuzzata • 4 filetti di acciuga sott'olio • 50 ml vino bianco
  - 100 g ricotta • 2 uova • 2 cucchiari di grana grattugiato
  - 40 g olive nere snocciolate • sale e pepe.

*Soffriggere l'aglio nell'olio, aggiungere la scarola e le acciughe, saltare in padella a fiamma vivace, sfumare con il vino bianco e cuocere per 10-12 minuti a fuoco medio.*

*Togliere la padella dal fuoco ed eliminare l'aglio. In una terrina mescolare ricotta, uova, grana ed unirvi la scarola e le olive tagliate a rondelle. Salare e pepare a piacere.*

*Per l'impasto, setacciare la farina in una terrina larga, aggiungerci sale, grana, uovo, burro e il *Lievito Pizzaiolo* setacciato e mescolare bene, amalgamando il tutto con una forchetta.*

*Lavorare velocemente con le mani sul piano del tavolo infarinato, fino a ottenere un impasto ben amalgamato.*

*Stendere l'impasto sul fondo e sulle pareti di uno stampo a cerchio apribile (diametro 26 cm) imburato e infarinato, formando un bordo alto 3 cm circa.*

*Distribuire il ripieno sull'impasto e cuocere per 25-30 minuti nella parte inferiore del forno preriscaldato (elettrico: 180°C, ventilato: 170°C, a gas: 190°C).*



# Cannoncini brioche

## **Ingredienti per 34 cannoncini:**

• 225 g farina bianca '00' • 275 g farina manitoba • 1 busta di **Lievito di birra Mastro Fornaio PANEANGELI** • 75 g zucchero • 1 busta di **Vanillina PANEANGELI** • 1 uovo • mezzo uovo sbattuto • 40 g burro morbido • 200-225 ml latte tiepido • 1 pizzico di sale.

**Per farcire e decorare :** • mezzo uovo sbattuto • 1 cucchiaino di latte • 2 buste di **Preparato per Crema Pasticcera PANEANGELI** • 500 ml latte.

*Setacciare le farine in una terrina larga e mescolarvi il lievito di birra Mastro Fornaio. Al centro del mucchio praticare una buca, versarvi zucchero, vanillina, uovo, mezzo uovo sbattuto, burro, sale e amalgamare il tutto con una forchetta, aggiungendo un po' per volta il latte tiepido. Lavorare l'impasto sul piano del tavolo infarinato per almeno 10 minuti, allargandolo con i pugni chiusi, riavvolgendolo e sbattendolo sul tavolo, fino al completo assorbimento del liquido. Rimettere l'impasto nella terrina infarinata, coprirlo con un canovaccio umido e porlo a lievitare in luogo tiepido, fino a quando il suo volume sarà raddoppiato (1 ora circa). Dividere l'impasto ben lievitato in due parti e stendere la prima in una sfoglia rettangolare (20x34 cm). Tagliare la sfoglia in 17 strisce (20x2cm) e arrotolare ogni striscia a spirale su una cannetta per cannoncini (diametro 1 cm) sigillandola da un lato e sovrapponendo parzialmente la striscia, in modo da ottenere un cannoncino lungo 6-7 cm. Mantenere la chiusura del cannoncino sempre nella parte bassa, in modo che non si apra. Ripetere quindi l'operazione con l'impasto rimanente. Porre a lievitare in luogo tiepido per circa 30 minuti. Spennellare la superficie dei cannoncini con mezzo uovo sbattuto e latte. Cuocere per 13-15 minuti nella parte media del forno preriscaldato (elettrico: 180°C, ventilato: 170°C, a gas nella parte alta: 190°C). Staccare delicatamente la cannetta quando i cannoncini sono ancora tiepidi e lasciarli raffreddare. Preparare la crema con il latte e farcire i cannoncini aiutandosi con una tasca da pasticcere.*



# Autunno goloso

## **Ingredienti.**

**Per l'impasto:** • 200 g farina manitoba • 150 g farina bianca '00' • 1 busta di **Lievito di birra Mastro Fornaio PANEANGELI** • 60 g zucchero • 1 busta di **Vanillina PANEANGELI** • 1 uovo • 50 g burro liquefatto • 125 ml latte tiepido.

**Per farcire:** • 300 g mele tagliate a cubetti • mezza fialetta di **Aroma mandorla PANEANGELI** • 50 g pinoli tostati • 50 g uvetta • 100 g confettura di albicocche • 100 g amaretti sbriciolati • 50 g pane grattugiato.

**Per decorare:** • 1 uovo • 1 cucchiaino di latte • **Zucchero granella PANEANGELI**.

Setacciare le farine in una terrina larga e mescolarvi il **lievito di birra Mastro Fornaio**. Al centro del mucchio praticare una buca e versarvi zucchero, vanillina, uovo e burro tiepido. Amalgamare il tutto con una forchetta, aggiungendo poco per volta il latte tiepido. Lavorare l'impasto sul piano del tavolo infarinato per almeno 10 minuti, allargandolo con i pugni chiusi, riavvolgendolo e sbattendolo sul tavolo, fino al completo assorbimento del liquido. Rimettere l'impasto nella terrina infarinata, coprirlo con un canovaccio umido e porlo a lievitare in luogo tiepido, fino a quando il suo volume sarà raddoppiato (1 ora circa). Mescolare in una terrina mele, aroma, pinoli, l'uvetta lavata, confettura, amaretti e pane grattugiato. Stendere l'impasto con un matterello in una sfoglia rettangolare (30 x 40 cm) e disporla sulla lastra foderata con carta da forno. Distribuire nella parte centrale della sfoglia il ripieno, lasciando libero un bordo di 3 cm circa ai lati più corti. Ripiegare verso il centro i lati lunghi (vedi fotografia) sigillandoli con i rebbi di una forchetta. Porre a lievitare in luogo tiepido per 30 minuti. Spennellare il dolce con l'uovo sbattuto insieme ad un cucchiaino di latte e cospargerlo di zucchero granella. Cuocere nella parte media del forno **preriscaldato** (elettrico: 180°C, ventilato: 170°C, a gas: 170°C) per 18-20 minuti.



# Alcuni consigli per impasti perfetti

## Mastro Fornaio

### Gli ingredienti:

- Gli ingredienti devono essere a temperatura ambiente e non freddi di frigorifero.
- I liquidi aggiunti all'impasto devono essere tiepidi (37-40° C).

### La preparazione:

- Il lievito va sempre mescolato alla farina, perché non venga a contatto con i grassi o con il sale.
- L'aggiunta di 10 g di zucchero agli impasti sia dolci che salati è importante, perché attiva la lievitazione.
- L'impasto deve risultare morbido e quasi appiccicoso (lavorando per 10 minuti, i liquidi si assorbono).

### La lievitazione:

- Per attivarsi, il lievito ha bisogno di caldo, al riparo da correnti d'aria.  
La prima lievitazione può avvenire:
  - nel forno spento, dopo averlo riscaldato per pochi minuti (50°C): 40 minuti circa per impasti salati e 120 minuti circa per dolci.
  - nel forno a microonde, in una terrina grande per microonde, a 90 Watt di potenza per 10 minuti. Lasciare poi riposare l'impasto nel forno spento, fino a quando il suo volume sarà raddoppiato (20 minuti circa per impasti salati e 40 minuti circa per impasti dolci). Coprire sempre la terrina con un canovaccio umido, affinché la superficie dell'impasto non si asciughi.

## Pizzaiolo

### Gli ingredienti:

- Gli ingredienti devono essere a temperatura ambiente, senza essere troppo caldi.
- I liquidi aggiunti all'impasto devono essere a temperatura ambiente o freddi per evitare un'eventuale prelievitazione.

### La preparazione:

- Il lievito va setacciato e aggiunto come ultimo ingrediente, prima di aggiungere i liquidi.
- Nella preparazione delle torte salate è importante preparare il ripieno prima di accingersi alla preparazione dell'impasto.
- Lavorare bene l'impasto fino a quando diventa liscio, nel minor tempo possibile: in questo modo la pasta risulterà più friabile.
- L'impasto deve essere abbastanza asciutto, per cuocersi bene.

### La lievitazione:

- Il lievito Pizzaiolo è istantaneo: non appena completata la preparazione dell'impasto, questo va messo subito nel forno già caldo.

## Il forno

- Attenersi con precisione alle temperature e ai tempi di cottura prescritti dalla ricetta.
- È importante conoscere bene il proprio forno, perché solo l'esperienza permette di stabilire le temperature ed i tempi di cottura più adatti.
- Se si dispone di forno a gas, cuocere sempre nella parte media o alta del forno.