



✦ ✦ ✦ ✦ ✦ **Calendario 2024** ✦ ✦ ✦ ✦ ✦





## Cari Amici,

il 2024 è alle porte e anche quest'anno, come da tradizione, siamo felici di presentarvi la nuova edizione del Calendario Paneangeli!

Quella di Paneangeli è una magica storia che si tramanda da più di 90 anni, con protagonisti i suoi prodotti, da sempre garanzia di risultato, e le vostre speciali creazioni.

Quest'anno i nostri pasticceri hanno sviluppato per voi dodici ricette semplici, ma d'effetto, all'insegna della convenienza: cotture veloci in friggitrice ad aria, riutilizzo di ingredienti che abbiamo sempre nelle nostre dispense, solo frutta e verdura di stagione.

Come lo scorso anno, mensilmente verranno pubblicate sul nostro sito le ricette, con le foto dei passaggi delle singole fasi di preparazione.

A voi appassionati, auguriamo un anno magico!  
Se lo crei tu, conviene.



### *Ingredienti per dolci*



### *Decorazioni*



### *Lieviti per salati*



Se lo crei tu,  
conviene



con gli indispensabili  
Paneangeli.







✦ ✦ ✦ ✦ ✦  
**Gennaio** ✦ ✦ ✦ ✦ ✦



<b>1</b> lunedì SS. Madre di Dio	<b>12</b> venerdì S. Modesto martire	<b>23</b> martedì S. Emerenziana
<b>2</b> martedì S. Basilio Magno	<b>13</b> sabato S. Ilario	<b>24</b> mercoledì S. Francesco di Sales
<b>3</b> mercoledì S. Genoveffa	<b>14</b> domenica S. Felice da Nola	<b>25</b> giovedì Conversione di S. Paolo
<b>4</b> giovedì S. Ermete	<b>15</b> lunedì S. Mauro abate	<b>26</b> venerdì SS. Tito e Timoteo
<b>5</b> venerdì S. Amelia	<b>16</b> martedì S. Marcello Papa	<b>27</b> sabato S. Angela Merici
<b>6</b> sabato EPIFANIA DEL SIGNORE	<b>17</b> mercoledì S. Antonio abate	<b>28</b> domenica S. Tommaso d'Aquino
<b>7</b> domenica S. Luciano, S. Raimondo	<b>18</b> giovedì S. Liberata	<b>29</b> lunedì S. Costanzo
<b>8</b> lunedì S. Massimo, S. Severino	<b>19</b> venerdì S. Mario martire	<b>30</b> martedì S. Martina, S. Savina
<b>9</b> martedì S. Giuliano martire	<b>20</b> sabato S. Sebastiano	<b>31</b> mercoledì S. Giovanni Bosco
<b>10</b> mercoledì S. Aldo eremita	<b>21</b> domenica S. Agnese	
<b>11</b> giovedì S. Iginio Papa	<b>22</b> lunedì S. Vincenzo martire	



**Ricetta  
realizzata con:**

Lievito di birra  
Pizza Bella Alta



## Pizza vegana

Una pizza bella alta e sofficcissima,  
con una deliziosa farcitura vegana.

🍴 12 porzioni    ★☆☆ Facile    ⌚ 30 minuti

### Ingredienti

#### Per l'impasto:

- ✦ 300 g di farina 0
- ✦ 200 g di farina manitoba
- ✦ 1 bustina di **Lievito di birra Pizza Bella Alta Paneangeli**
- ✦ 10 g di zucchero semolato
- ✦ 300 ml circa di acqua tiepida
- ✦ 1 cucchiaino colmo di sale

#### Per la farcia:

- ✦ 250 g di purè di patate
- ✦ q.b. pomodorini secchi
- ✦ 1 porro fritto
- ✦ 1 rametto di rosmarino fresco
- ✦ q.b. olio extravergine di oliva

### Preparazione

Setaccia le farine in una terrina larga, aggiungi il **Lievito di birra Pizza Bella Alta** e mescola. Fai una buca al centro del mucchio e versa lo zucchero.

Amalgama il tutto con l'aiuto di una forchetta aggiungendo un po' alla volta l'acqua tiepida e il sale.

Lavora 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. Rimetti l'impasto nella terrina infarinata, copri lo ermeticamente con pellicola alimentare e mettilo a lievitare in un luogo tiepido, per 40 minuti circa, fino a quando il suo volume sarà raddoppiato.

Stendi l'impasto con le mani e trasferiscilo nella teglia del forno rivestita con carta forno. Distribuisci il purè di patate e lascia lievitare nuovamente per 30 minuti circa.

Cuoci la pizza per 10-12 minuti nella parte media del forno preriscaldato (elettrico: 250°C, ventilato: 240°C, a gas nella parte alta: 250°C).

Appena fuori dal forno aggiungi i pomodorini secchi e il porro fritto.

Completa infine con un filo d'olio e qualche ciuffetto di rosmarino.

Conserva l'eventuale pizza avanzata in frigorifero e consumala entro 24 ore.

### Il consiglio di Paneangeli

Questa pizza si prepara con pochi e semplici ingredienti economici che si hanno sempre in casa. Con questa dose si riescono a preparare tante porzioni! L'eventuale pizza avanzata, già cotta, può essere conservata nel freezer e consumata quando si desidera, semplicemente riscaldandola in forno o in friggitrice ad aria per qualche minuto.





✦ ✦ ✦  
**Febbraio** ✦ ✦ ✦



<b>1</b> giovedì S. Verdiana	<b>12</b> lunedì S. Eulalia	<b>23</b> venerdì S. Renzo
<b>2</b> venerdì Presentaz. del Signore	<b>13</b> martedì S. Maura	<b>24</b> sabato S. Edilberto re
<b>3</b> sabato S. Biagio	<b>14</b> mercoledì S. Valentino - LE CENERI	<b>25</b> domenica II di QUARESIMA
<b>4</b> domenica S. Gilberto	<b>15</b> giovedì S. Faustino	<b>26</b> lunedì S. Alessandro di Alessandria
<b>5</b> lunedì S. Agata	<b>16</b> venerdì S. Giuliana Vergine	<b>27</b> martedì S. Leandro
<b>6</b> martedì S. Paolo Miki	<b>17</b> sabato S. Donato martire	<b>28</b> mercoledì S. Romano abate
<b>7</b> mercoledì S. Teodoro martire	<b>18</b> domenica I di QUARESIMA	<b>29</b> giovedì S. Ilario papa
<b>8</b> giovedì S. Girolamo Emiliani	<b>19</b> lunedì S. Mansueto	
<b>9</b> venerdì S. Apollonia	<b>20</b> martedì S. Silvano	
<b>10</b> sabato SS. Arnaldo e Scolastica	<b>21</b> mercoledì S. Eleonora	
<b>11</b> domenica Madonna di Lourdes <b>Carnevale</b>	<b>22</b> giovedì S. Margherita da Cortona	

**Con il loro delizioso ripieno,  
uno tira l'altro!**



**Ricetta  
realizzata con:**  
Zucchero al Velo



## Ravioli dolci di Carnevale

**Con il loro delizioso ripieno, uno tira l'altro!**

15 ravioli Facile 40 minuti

### Ingredienti

#### Per l'impasto:

- ✦ 300 g di farina bianca
- ✦ 50 g di **Zucchero al Velo Paneangeli**
- ✦ 60 g di burro
- ✦ 2 uova grandi
- ✦ 2 cucchiaini di **Estratto di Arancia Paneangeli**
- ✦ 1/2 bustina di **LIEVITO PANE DEGLI ANGELI**

#### Per il ripieno:

- ✦ 250 g di ricotta
- ✦ 50 g di **Zucchero al Velo Paneangeli**
- ✦ 1 cucchiaino di **Estratto di Arancia Paneangeli**
- ✦ 75 g di **Gocce di Cioccolato Paneangeli**

#### Per spennellare:

- ✦ 1 tuorlo d'uovo

#### Per la decorazione:

- ✦ q.b. **Zucchero al Velo Paneangeli**

### Preparazione

Setaccia la farina sul piano del tavolo. Al centro del mucchio metti lo **Zucchero al Velo**, il burro a temperatura ambiente, le uova, l'**Estratto di Arancia**, e, per ultimo, il **LIEVITO PANE DEGLI ANGELI** anch'esso setacciato. Incorpora il tutto ed impasta rapidamente, fino ad ottenere un impasto liscio. Copri con pellicola trasparente e lascia riposare, a temperatura ambiente, per 30 minuti circa. Per il ripieno, mescola la ricotta con lo **Zucchero al Velo** e l'**Estratto di Arancia** e aggiungi le **Gocce di Cioccolato**. Dividi l'impasto in 2 parti e stendile, una dopo l'altra, in sfoglie sottili di 2-3 mm circa. Con un tagliapasta rotondo del diametro di circa 10 cm, ritaglia dei dischi da ogni sfoglia, rimpastando i ritagli fino all'esaurimento dell'impasto. Spennella ogni dischetto con il tuorlo sbattuto. Distribuisci il ripieno al centro di ogni disco, ripiega formando una mezzaluna e salda bene i bordi con l'aiuto di una forchetta. Poni i ravioli su una lastra foderata con carta forno, spennella la superficie con il tuorlo e cuoci per 18-20 minuti nella parte media del forno preriscaldato (elettrico e a gas: 180°C, ventilato: 170°C). Prima di servire cospargi i ravioli raffreddati di **Zucchero al Velo**. Conserva i ravioli in frigorifero e consumali entro 48 ore.

### Il consiglio di Paneangeli

Per un'alternativa di cottura più conveniente e rapida, cuoci i ravioli in friggitrice ad aria a 160°C per circa 10 minuti.





✦ ✦ ✦ ✦  
**Marzo** ✦ ✦ ✦ ✦



<b>1</b> venerdì S. Albino	<b>12</b> martedì S. Massimiliano martire	<b>23</b> sabato S. Turibio di Mogrovejo
<b>2</b> sabato S. Basileo martire	<b>13</b> mercoledì S. Arrigo	<b>24</b> domenica LE PALME
<b>3</b> domenica III di QUARESIMA	<b>14</b> giovedì S. Matilde regina	<b>25</b> lunedì Annunciaz. del Signore
<b>4</b> lunedì S. Casimiro	<b>15</b> venerdì S. Longino	<b>26</b> martedì S. Emanuele
<b>5</b> martedì S. Adriano di Cesarea	<b>16</b> sabato S. Eriberto vescovo	<b>27</b> mercoledì S. Augusto
<b>6</b> mercoledì S. Giordano	<b>17</b> domenica V di QUARESIMA	<b>28</b> giovedì S. Sisto III Papa
<b>7</b> giovedì S. Felicità	<b>18</b> lunedì S. Salvatore	<b>29</b> venerdì S. Secondo martire
<b>8</b> venerdì S. Giovanni di Dio	<b>19</b> martedì S. Giuseppe <i>Festa del papà</i>	<b>30</b> sabato S. Amedeo
<b>9</b> sabato S. Francesca Romana	<b>20</b> mercoledì S. Alessandra martire	<b>31</b> domenica PASQUA DI RESURREZIONE
<b>10</b> domenica IV di QUARESIMA	<b>21</b> giovedì S. Benedetto	
<b>11</b> lunedì S. Costantino	<b>22</b> venerdì S. Lea	



**Ricetta  
realizzata con:**

Lievito di birra  
Mastro Fornaio



# Casatiello Napoletano

*Un grande classico pasquale  
della cucina napoletana.*

16 porzioni Facile 40 minuti

## Ingredienti

### Per l'impasto:

- ✦ 300 g di farina bianca
- ✦ 200 g di farina manitoba
- ✦ 1 bustina di **Lievito di birra Mastro Fornaio Paneangeli**
- ✦ 10 g di zucchero semolato
- ✦ 1 cucchiaino colmo di sale
- ✦ 100 g di strutto
- ✦ 300-325 ml di acqua tiepida

### Per la farcia:

- ✦ 100 g di pancetta a cubetti
- ✦ 100 g di salame tipo Napoli a cubetti
- ✦ 100 g di provola affumicata a cubetti
- ✦ 25 g di pecorino grattugiato
- ✦ 50 g di parmigiano grattugiato
- ✦ q.b. pepe

### Per la decorazione:

- ✦ 4 uova

## Preparazione

Setaccia le farine in una terrina larga, aggiungi il **Lievito di birra Mastro Fornaio** e mescola. Fai una buca al centro del mucchio e versa lo zucchero. Amalgama il tutto con l'aiuto di una forchetta aggiungendo un po' alla volta l'acqua tiepida e il sale. Incorpora lo strutto. Lavora l'impasto sul piano del tavolo infarinato per almeno 10 minuti, allargandolo con i pugni chiusi, riavvolgendolo e sbattendolo sul tavolo. Rimetti l'impasto nella terrina infarinata, copri lo ermeticamente con la pellicola e ponilo a lievitare in un luogo tiepido, fino a quando il suo volume sarà raddoppiato. Con un matterello stendi l'impasto (serbandone 60 g per la decorazione) in una sfoglia rettangolare (30x50 cm), distribuisci uniformemente pancetta, salame, provola, pecorino, parmigiano e pepe a piacere. Arrotola delicatamente l'impasto dal lato più lungo, disponi il rotolo ottenuto in uno stampo a ciambella del diametro di 26 cm, unto con lo strutto, unendo le due estremità. Bucherella la superficie con i rebbi di una forchetta e poni le uova intere, ad intervalli regolari, sul rotolo. Taglia l'impasto rimasto in 8 parti, forma 8 rotolini lunghi 10 cm e disponili sulle uova incrociandoli. Poni nuovamente a lievitare in luogo tiepido per 30 minuti. Cuoci per 60 minuti nella parte inferiore del forno preriscaldato (elettrico: 180°C, ventilato: 170°C, a gas, nella parte media: 180°C). Conserva il casatiello avanzato in frigorifero e consumalo entro 48 ore.

## Il consiglio di Paneangeli

*Se durante la cottura la superficie dovesse scurirsi troppo, completa la cottura coprendo il casatiello con carta di alluminio.*





✦ ✦ ✦  
**Aprile** ✦ ✦ ✦



<b>1</b> lunedì LUNEDÌ DELL'ANGELO	<b>12</b> venerdì S. Giulio Papa	<b>23</b> martedì S. Giorgio martire
<b>2</b> martedì S. Francesco di Paola	<b>13</b> sabato S. Martino Papa	<b>24</b> mercoledì S. Fedele
<b>3</b> mercoledì S. Riccardo vescovo	<b>14</b> domenica S. Abbondio	<b>25</b> giovedì FESTA DELLA LIBERAZIONE
<b>4</b> giovedì S. Isidoro vescovo	<b>15</b> lunedì S. Annibale	<b>26</b> venerdì S. Cleto
<b>5</b> venerdì S. Vincenzo Ferreri	<b>16</b> martedì S. Lamberto	<b>27</b> sabato S. Zita
<b>6</b> sabato S. Guglielmo	<b>17</b> mercoledì S. Aniceto Papa	<b>28</b> domenica S. Valeria
<b>7</b> domenica S. Ermanno	<b>18</b> giovedì S. Galdino vescovo	<b>29</b> lunedì S. Caterina da Siena
<b>8</b> lunedì S. Alberto Dionigi	<b>19</b> venerdì S. Ermogene martire	<b>30</b> martedì S. Pio V Papa
<b>9</b> martedì S. Casilda di Toledo	<b>20</b> sabato S. Adalgisa vergine	
<b>10</b> mercoledì S. Maddalena di Canossa	<b>21</b> domenica S. Anselmo	
<b>11</b> giovedì S. Stanislao vescovo	<b>22</b> lunedì S. Caio	



**Ricetta  
realizzata con:**  
Lievito Pizzaiolo



# Muffin zucchine e pancetta

*Ottimi per un brunch o un aperitivo,  
ma anche per una stuzzicante merenda.*

18 porzioni Facile 20 minuti

## Ingredienti

### Per l'impasto:

- ✦ 50 g di pecorino
- ✦ 50 g di formaggio grana grattugiato
- ✦ 1 pizzico di sale
- ✦ 2 uova
- ✦ 150 g di yogurt
- ✦ 200 g di farina 00
- ✦ 1 bustina di **Lievito Pizzaiolo Paneangeli**
- ✦ 75 ml di olio di semi di mais
- ✦ 150 g di zucchine trifolate
- ✦ 75 g di pancetta a listarelle

### Per il frosting:

- ✦ q.b. formaggio spalmabile
- ✦ 1 cucchiaio di latte
- ✦ 1 pizzico di sale
- ✦ 1 rametto di erba cipollina fresca

## Preparazione

Lavora le uova con il grana e il pecorino, aggiungi il sale e gradatamente yogurt ed olio. Setaccia la farina mescolata con il Lievito Pizzaiolo sul composto di uova. Con una spatola incorpora delicatamente il tutto senza sbattere. Aggiungi le zucchine e la pancetta continuando a mescolare. Metti l'impasto in 18 stampini per muffin di carta del diametro di 6 cm circa. Cuoci per 20 minuti circa nella parte media del forno preriscaldato (elettrico: 190°C, ventilato: 180°C, a gas parte alta: 190°C). Per il frosting, stempera il formaggio spalmabile con qualche cucchiaio di latte, aggiungi un pizzico di sale e aromatizza a piacere con erba cipollina. Con una tasca da pasticciere, completa decorando con il frosting i muffin raffreddati. Conserva gli eventuali muffin avanzati in frigorifero e consumali entro 48 ore.

## Il consiglio di Paneangeli

*Per un'alternativa di cottura più conveniente e rapida, puoi cuocere i muffin nella friggitrice ad aria, a 170°C per 12-14 minuti.*





Maggio



<b>1</b> mercoledì FESTA DEI LAVORATORI	<b>12</b> domenica S. Rossana <i>Festa della mamma</i>	<b>23</b> giovedì S. Desiderio vescovo
<b>2</b> giovedì S. Atanasio	<b>13</b> lunedì S. Emma	<b>24</b> venerdì Beata Vergine Maria Ausiliatrice
<b>3</b> venerdì S. Filippo	<b>14</b> martedì S. Mattia Apostolo	<b>25</b> sabato S. Beda il Venerabile
<b>4</b> sabato SS. Silvano e Nereo	<b>15</b> mercoledì S. Torquato	<b>26</b> domenica S. Filippo Neri
<b>5</b> domenica S. Angelo	<b>16</b> giovedì S. Ubaldo	<b>27</b> lunedì S. Agostino
<b>6</b> lunedì S. Giuditta martire	<b>17</b> venerdì S. Pasquale Baylon	<b>28</b> martedì S. Germano di Parigi
<b>7</b> martedì S. Flavia	<b>18</b> sabato S. Giovanni I Papa	<b>29</b> mercoledì S. Massimino vescovo
<b>8</b> mercoledì S. Bonifacio IV Papa	<b>19</b> domenica PENTECOSTE	<b>30</b> giovedì S. Felice I Papa
<b>9</b> giovedì S. Gregorio vescovo	<b>20</b> lunedì S. Bernardino da Siena	<b>31</b> venerdì Visitazione Beata Vergine Maria
<b>10</b> venerdì S. Antonino	<b>21</b> martedì Ascensione del Signore	
<b>11</b> sabato S. Fabio martire	<b>22</b> mercoledì S. Rita da Cascia	



**Ricetta realizzata con:**

Pasta con Estratto di Vaniglia naturale



## Crostatine di frutta

La rivisitazione dell'irresistibile crostata in monoporzione.

8 porzioni ☆☆☆ Facile 40 minuti

### Ingredienti

#### Per l'impasto:

- ♦ 225 g di farina bianca
- ♦ 75 g di **Zucchero al Velo Paneangeli**
- ♦ 2 cucchiaini di **Pasta con Estratto di Vaniglia naturale Paneangeli**
- ♦ 1 uovo
- ♦ 125 g di burro
- ♦ 1/2 bustina di **LIEVITO PANE DEGLI ANGELI**

#### Per la farcia:

- ♦ 1 busta di **Crema Pasticcera Paneangeli**
- ♦ 300 ml di latte parzialmente scremato

#### Per la decorazione:

- ♦ 400 g di frutta di stagione
- ♦ 1 bustina di **Tortagel Paneangeli**
- ♦ 1 cucchiaino colmo di zucchero
- ♦ 150 ml di acqua

### Preparazione

Setaccia la farina sul piano del tavolo. Al centro del mucchio metti lo **Zucchero al Velo**, la **Pasta con Estratto di Vaniglia naturale**, l'uovo, il burro e, per ultimo, il **LIEVITO PANE DEGLI ANGELI** setacciato. Incorpora il tutto con la farina rimanente ed impasta rapidamente, fino ad ottenere un impasto liscio. Stendi l'impasto sul fondo di 8 stampini di carta del diametro di 10 cm circa, formando un bordo alto 2 cm circa e bucherella la base con i rebbi di una forchetta. Copri la pasta frolla con dei fogli di carta forno bagnati e strizzati, riempi di legumi secchi e cuoci per 15 minuti circa nella parte media del forno preriscaldato (elettrico e a gas: 200°C, ventilato: 190°C). Trascorsi 10 minuti togli la carta forno, i legumi e termina la cottura. Prepara la **Crema Pasticcera** con il latte seguendo le istruzioni riportate sulla confezione. Distribuisci la crema sulle tartellette raffreddate. Taglia la frutta precedentemente lavata e distribuiscila sulla crema. Prepara il **Tortagel** con zucchero e acqua, come indicato sulla confezione, e con un pennellino distribuiscilo sulla frutta. Conserva le eventuali tartellette avanzate in frigorifero e consumale entro 24 ore.

### Il consiglio di Paneangeli

Se preferisci realizzare la versione intera della crostata, stendi l'impasto in un uno stampo a cerchio apribile da 26 cm di diametro. Cuoci la frolla coperta con carta forno e legumi secchi per 15 minuti circa nella parte media del forno preriscaldato (elettrico e a gas: 200°C, ventilato: 190°C). Trascorsi 10 minuti togli la carta e i legumi e termina la cottura.

Per un'alternativa di cottura più conveniente e rapida, cuoci in friggitrice ad aria a 180°C per 8 minuti circa. Trascorsi 5 minuti togli carta forno e legumi e termina la cottura (tempi e temperatura sono indicativi e dipendono dal tuo apparecchio).

Se vuoi ottenere una farcitura più ricca, prepara la crema pasticcera con 200 ml di latte e 125 g di yogurt oppure ricotta, sempre come indicato sulla confezione.





✦ ✦ ✦  
**Giugno** ✦ ✦ ✦



<b>1</b> sabato S. Giustino martire	<b>12</b> mercoledì SS. Trinità	<b>23</b> domenica S. Lanfranco vescovo
<b>2</b> domenica FESTA DELLA REPUBBLICA	<b>13</b> giovedì S. Antonio da Padova	<b>24</b> lunedì Natività S. Giovanni Battista
<b>3</b> lunedì S. Carlo Lwanga	<b>14</b> venerdì S. Eliseo	<b>25</b> martedì S. Guglielmo
<b>4</b> martedì S. Quirino vescovo	<b>15</b> sabato S. Germana	<b>26</b> mercoledì S. Vigilio vescovo
<b>5</b> mercoledì S. Bonifacio vescovo	<b>16</b> domenica S. Aureliano	<b>27</b> giovedì S. Cirillo D'Alessandria vescovo
<b>6</b> giovedì S. Norberto vescovo	<b>17</b> lunedì S. Ranieri di Pisa	<b>28</b> venerdì S. Attilio
<b>7</b> venerdì S. Roberto vescovo	<b>18</b> martedì S. Marina	<b>29</b> sabato SS. Pietro e Paolo
<b>8</b> sabato S. Medardo vescovo	<b>19</b> mercoledì S. Gervasio	<b>30</b> domenica SS. Primi Martiri
<b>9</b> domenica S. Primo	<b>20</b> giovedì S. Silverio Papa	
<b>10</b> lunedì S. Diana	<b>21</b> venerdì S. Luigi Gonzaga	
<b>11</b> martedì Corpus Domini	<b>22</b> sabato S. Paolino da Nola	



**Ricetta  
realizzata con:**

Lievito di birra  
Mastro Fornaio



## Focaccia baciata

La ricetta perfetta per l'estate alle porte!

🍴 12 porzioni ★★☆☆ Un po' di pratica necessaria ⌚ 45 minuti

### Ingredienti

#### Per l'impasto:

- ✦ 450 g di farina 0
- ✦ 250 g di farina manitoba
- ✦ 1 bustina di **Lievito di birra Mastro Fornaio Paneangeli**
- ✦ 10 g di zucchero semolato
- ✦ 450 ml circa di acqua
- ✦ 1 cucchiaino colmo di sale
- ✦ 100 ml di olio extravergine di oliva

#### Per la farcia:

- ✦ q.b. pomodoro fresco
- ✦ q.b. mozzarella
- ✦ q.b. rucola

### Preparazione

Setaccia le farine in una terrina larga, aggiungi il *Lievito di birra Mastro Fornaio* e mescola. Fai una buca al centro del mucchio e versa lo zucchero. Amalgama il tutto con l'aiuto di una forchetta, aggiungendo un po' alla volta l'acqua tiepida e il sale.

Incorpora l'olio all'impasto e lavoralo 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.

Dividi in 2 parti uguali l'impasto, metti in due terrine infarinate, copri le ermeticamente con pellicola alimentare e ponile a lievitare in luogo tiepido, fino a quando il loro volume sarà raddoppiato. Stendi la prima parte con le mani sul piano di lavoro infarinato e trasferiscila nella teglia del forno unta con l'olio. Spennella una quantità generosa di olio sulla prima sfoglia, stendi la seconda allo stesso modo e adagiala sulla prima.

Spennella con olio la superficie della focaccia e cuoci per 15 minuti circa nella parte media del forno preriscaldato (elettrico: 250°C, ventilato: 240°C, a gas nella parte alta: 250°C).

Sforna la focaccia, solleva la sfoglia superiore e farcisci con gli ingredienti suggeriti.

A piacere puoi mettere nuovamente la focaccia in forno per qualche minuto oppure consumarla subito.

Conserva l'eventuale focaccia avanzata in frigorifero e consumala entro 24 ore.

### Il consiglio di Paneangeli

*Puoi farcire la focaccia con ciò che desideri.*

*Per una versione vegana, prova la con verdure grigliate di stagione!*

*Taglia la focaccia in quadrotti, saranno perfetti per un pranzo al volo o per le gite fuori porta!*





✦ ✦ ✦  
**Luglio** ✦ ✦ ✦



<b>1</b> lunedì S. Teobaldo	<b>12</b> venerdì S. Fortunato	<b>23</b> martedì S. Brigida
<b>2</b> martedì S. Ottono	<b>13</b> sabato S. Enrico	<b>24</b> mercoledì S. Cristina
<b>3</b> mercoledì S. Tommaso apostolo	<b>14</b> domenica S. Camillo de Lellis	<b>25</b> giovedì S. Giacomo apostolo
<b>4</b> giovedì S. Elisabetta	<b>15</b> lunedì S. Bonaventura	<b>26</b> venerdì SS. Anna e Gioacchino
<b>5</b> venerdì S. Antonio Maria Zaccaria	<b>16</b> martedì Beata Vergine del Carmelo	<b>27</b> sabato S. Liliàna
<b>6</b> sabato S. Maria Goretti	<b>17</b> mercoledì S. Alessio di Roma	<b>28</b> domenica S. Nazario
<b>7</b> domenica S. Edda	<b>18</b> giovedì S. Federico	<b>29</b> lunedì S. Maria
<b>8</b> lunedì S. Adriano	<b>19</b> venerdì S. Giusta	<b>30</b> martedì S. Pietro Crisologo vescovo
<b>9</b> martedì S. Veronica Giuliani	<b>20</b> sabato S. Elia profeta	<b>31</b> mercoledì S. Ignazio di Loyola
<b>10</b> mercoledì S. Felicità	<b>21</b> domenica S. Lorenzo da Brindisi	
<b>11</b> giovedì S. Benedetto	<b>22</b> lunedì S. Maria Maddalena	



**Ricetta realizzata con:**

Pasta con Estratto di Vaniglia naturale



## Apricot pie

Una deliziosa crostata con frutta di stagione, che si ispira alla tradizione inglese.

🍴 12 porzioni

☆☆☆ Facile

🕒 20 minuti

### Ingredienti

#### Per l'impasto:

- ♦ 320 g di farina bianca
- ♦ 225 g di burro freddo
- ♦ 1 cucchiaino di **Pasta con Estratto di Vaniglia naturale Paneangeli**
- ♦ 100 ml di acqua freddissima
- ♦ 1 cucchiaino raso di **LIEVITO PANE DEGLI ANGELI**

#### Per il ripieno:

- ♦ 500 g di albicocche a pezzetti
- ♦ 120 g di zucchero semolato
- ♦ 1 cucchiaino di **Amido di Mais Paneangeli**
- ♦ 2 cucchiaini di **Pasta con Estratto di Vaniglia naturale Paneangeli**
- ♦ 30 g di burro

#### Per spennellare:

- ♦ 1 tuorlo d'uovo

### Preparazione

Setaccia la farina sul piano del tavolo. Nel mezzo del mucchio pratica una buca, aggiungi la **Pasta con Estratto di Vaniglia naturale**, il burro freddo tagliato a pezzettini, l'acqua, e il **LIEVITO PANE DEGLI ANGELI** setacciato.

Impasta rapidamente il tutto, fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo, copri la pasta con pellicola trasparente e poni a riposare a temperatura ambiente per circa 30 minuti.

Per il ripieno, in una ciotola mescola le albicocche con lo zucchero, il burro, la **Pasta con Estratto di Vaniglia naturale** e l'**Amido di Mais**.

Sul piano del tavolo infarinato stendi i due terzi della pasta, in una sfoglia di circa mezzo centimetro. Poni la sfoglia sul fondo imburrito ed infarinato di uno stampo per crostata del diametro di 28 cm, togliendo la pasta in eccesso.

Versa il ripieno di albicocche sopra l'impasto, con la pasta rimanente forma delle striscioline e disponile a grata sul ripieno. Spennella la torta con il tuorlo d'uovo sbattuto.

Cuoci per 50 minuti circa nella parte inferiore del forno preriscaldato (elettrico: 175°C, ventilato: 165°C, a gas nella parte media: 175°C).

Conserva l'apricot pie pronta per il consumo in frigorifero e consumala entro 48 ore.

### Il consiglio di Paneangeli

Puoi preparare questo dolce in tutte le stagioni, utilizzando la frutta del periodo. Ottima con le mele, le pere, le pesche e le ciliegie. Dovrai solo fare attenzione ai tempi di cottura, che variano in base all'umidità della frutta.

Puoi cuocere questo dolce anche con la friggitrice ad aria, dimezzando le quantità di tutti gli ingredienti ed utilizzando uno stampo in carta per crostata del diametro di 20 cm.





✦ ✦ ✦ ✦ ✦  
**Agosto** ✦ ✦ ✦ ✦ ✦



<b>1</b> giovedì S. Alfonso	<b>12</b> lunedì S. Ercolano	<b>23</b> venerdì S. Rosa da Lima
<b>2</b> venerdì S. Eusebio	<b>13</b> martedì S. Ippolito	<b>24</b> sabato S. Bartolomeo apostolo
<b>3</b> sabato S. Lidia	<b>14</b> mercoledì S. Alfredo	<b>25</b> domenica S. Ludovico
<b>4</b> domenica S. Nicodemo	<b>15</b> giovedì ASSUNZIONE MARIA VERGINE	<b>26</b> lunedì S. Alessandro martire
<b>5</b> lunedì S. Osvaldo	<b>16</b> venerdì S. Rocco	<b>27</b> martedì S. Monica
<b>6</b> martedì Trasfiguraz. Nostro Signore	<b>17</b> sabato S. Giacinto	<b>28</b> mercoledì S. Agostino
<b>7</b> mercoledì S. Gaetano da Thiene	<b>18</b> domenica S. Elena Augusta	<b>29</b> giovedì Martirio S. Giovanni B.
<b>8</b> giovedì S. Domenico	<b>19</b> lunedì S. Giovanni Eudes	<b>30</b> venerdì S. Faustina
<b>9</b> venerdì S. Romano	<b>20</b> martedì S. Bernardo abate	<b>31</b> sabato S. Aristide martire
<b>10</b> sabato S. Lorenzo martire	<b>21</b> mercoledì S. Pio X Papa	
<b>11</b> domenica S. Chiara	<b>22</b> giovedì Beata Vergine Maria Regina	



**Ricetta  
realizzata con:**

Lievito di birra  
Mastro Fornaio



## Pane naan

*L'irresistibile pane  
tipico della cucina indiana.*

🍴 8 porzioni    ★☆☆ Facile    ⌚ 40 minuti

### Ingredienti

#### Per l'impasto:

- ♦ 250 g di farina 00
- ♦ 250 g di farina 0
- ♦ 1 bustina di **Lievito di birra Mastro Fornaio Paneangeli**
- ♦ 10 g di zucchero semolato
- ♦ 2 cucchiaini di olio d'oliva
- ♦ 150 g di yogurt bianco
- ♦ 150 ml circa di latte tiepido
- ♦ 1 cucchiaino colmo di sale

### Preparazione

Setaccia le farine in una terrina larga e mescola il **Lievito Mastro Fornaio**. Al centro del mucchio versa lo zucchero. Aggiungi l'olio e amalgama il tutto con una forchetta, aggiungendo un po' per volta, lo yogurt, il latte e il sale. Lavora l'impasto sul piano del tavolo leggermente infarinato per almeno 10 minuti, allargandolo con i pugni chiusi, riavvolgendolo e sbattendolo sul tavolo, fino al completo assorbimento dei liquidi. Rimetti l'impasto nella terrina, copri lo ermeticamente con pellicola alimentare e ponilo a lievitare in luogo tiepido, fino a quando il suo volume sarà raddoppiato. Dividi l'impasto ben lievitato in 8 parti uguali, forma le palline e lasciale riposare su un vassoio infarinato per 15-20 minuti. Stendi ogni pallina in un disco dallo spessore di 2-3 mm. Cuoci ogni disco in una padella antiaderente a fiamma vivace, finché entrambi i lati sono dorati. Conserva il pane naan a temperatura ambiente e consumalo entro 24 ore.

### Il consiglio di Paneangeli

*Questo pane si cuoce direttamente in padella in pochissimo tempo, senza bisogno del forno. Utilizzalo per accompagnare salse e verdure, oppure per avvolgere dei gustosi ripieni a tua scelta!*





Settembre



<b>1</b> <b>domenica</b> S. Egidio abate	<b>12</b> <b>giovedì</b> SS. Nome di Maria	<b>23</b> <b>lunedì</b> S. Pio da Petralcina
<b>2</b> <b>lunedì</b> S. Elpidio vescovo	<b>13</b> <b>venerdì</b> S. Maurilio	<b>24</b> <b>martedì</b> S. Pacifico da Sanseverino Marche
<b>3</b> <b>martedì</b> S. Gregorio martire	<b>14</b> <b>sabato</b> Esaltazione della Santa Croce	<b>25</b> <b>mercoledì</b> S. Aurelia
<b>4</b> <b>mercoledì</b> S. Rosalia	<b>15</b> <b>domenica</b> Beata Vergine Maria Addolorata	<b>26</b> <b>giovedì</b> SS. Cosimo e Damiano
<b>5</b> <b>giovedì</b> S. Vittorino vescovo	<b>16</b> <b>lunedì</b> SS. Cornelio e Cipriano, Edoardo	<b>27</b> <b>venerdì</b> S. Vincenzo de' Paoli
<b>6</b> <b>venerdì</b> S. Zaccaria	<b>17</b> <b>martedì</b> S. Roberto Bellarmino	<b>28</b> <b>sabato</b> S. Venceslao martire
<b>7</b> <b>sabato</b> S. Regina	<b>18</b> <b>mercoledì</b> S. Sofia martire	<b>29</b> <b>domenica</b> SS. Michele, Gabriele e Raffaele
<b>8</b> <b>domenica</b> Natività Beata Vergine Maria	<b>19</b> <b>giovedì</b> S. Gennaro vescovo	<b>30</b> <b>lunedì</b> S. Girolamo
<b>9</b> <b>lunedì</b> S. Sergio papa	<b>20</b> <b>venerdì</b> S. Eustachio	
<b>10</b> <b>martedì</b> S. Nicola da Tolentino	<b>21</b> <b>sabato</b> S. Matteo apostolo	
<b>11</b> <b>mercoledì</b> SS. Proto e Giacinto	<b>22</b> <b>domenica</b> S. Maurizio martire	



**Ricetta  
realizzata con:**  
Estratto di Limone



# Tortini Nua con crema e mele

Un connubio perfetto di cremosità e gusto.

🍴 8 porzioni    ★☆☆ Facile    ⌚ 40 minuti

## Ingredienti

### Per l'impasto:

- ♦ 4 uova intere
- ♦ 150 g di zucchero semolato
- ♦ 4-6 cucchiaini di **Estratto di Limone Paneangeli**
- ♦ 1 cucchiaino scarso di cannella
- ♦ 200 g di farina bianca
- ♦ 50 g di **Frumina Paneangeli**
- ♦ 1 bustina di **LIEVITO PANE DEGLI ANGELI**
- ♦ 100 g di burro fuso

### Per la copertura:

- ♦ 1 busta di **Crema Pasticcera Paneangeli**
- ♦ 300 ml di latte parzialmente scremato
- ♦ 2 mele di media grandezza

### Per la decorazione:

- ♦ q.b. **Zucchero al Velo Paneangeli**

## Preparazione

Sbatti in una terrina le uova aggiungendo gradatamente lo zucchero, fino ad ottenere una massa cremosa. Aggiungi l'**Estratto di Limone** e la cannella. Unisci la farina mescolata e setacciata con la **Frumina** e il **LIEVITO PANE DEGLI ANGELI**, anch'esso setacciato.

Con una frusta a mano incorpora delicatamente il tutto alle uova sbattute, aggiungendo a piccole dosi il burro fuso intiepidito.

Suddividi l'impasto in 8 pirottini di carta, oppure in alluminio del diametro di 10 cm circa.

Prepara la **Crema Pasticcera** con 300 ml di latte, seguendo le istruzioni riportate sulla confezione.

Con l'aiuto di una sac à poche, distribuisce la crema sulla superficie dell'impasto nei pirottini.

Sbuccia le mele, tagliale in quarti e rimuovi il torsolo. Con un coltello affilato, effettua dei tagli paralleli sulla parte esterna degli spicchi, senza incidere troppo a fondo.

Disponi i quarti di mela sulla crema, facendo attenzione che non tocchino il bordo dello stampino.

Cuoci per 15 minuti nella parte media del forno preriscaldato (elettrico: 180°C; ventilato: 170°C; a gas nella parte media: 180°C). Prima di sfornare verifica la cottura con uno stecchino.

Cospargi i tortini raffreddati con **Zucchero al Velo**.

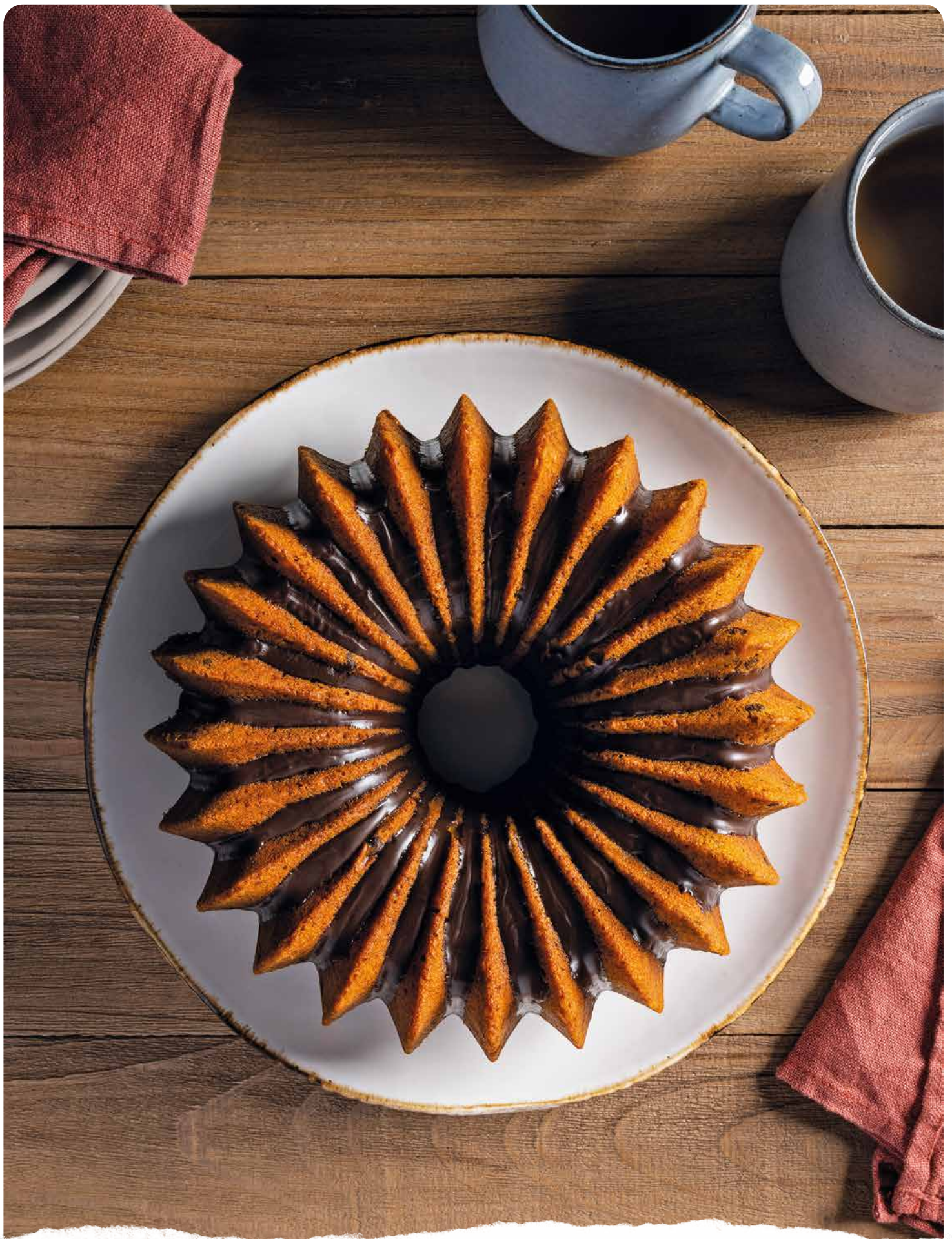
Conserva i tortini pronti in frigorifero e consumali entro 48 ore.

## Il consiglio di Paneangeli

Per un'alternativa di cottura più conveniente, puoi cuocere i tortini nella friggitrice ad aria a 160° per circa 10 minuti. Se preferisci invece realizzare la versione intera della torta, puoi utilizzare uno stampo a cerchio apribile, del diametro di 24 cm, con il fondo foderato con carta da forno. Cuoci per 50-55 minuti nella parte inferiore del forno preriscaldato (elettrico: 180°C; ventilato: 170°C; a gas nella parte media: 180°C).

Prima di sfornare verifica la cottura con uno stecchino.





Ottobre





<b>1</b> martedì S. Teresa del Bambin Gesù	<b>12</b> sabato S. Serafino da Montegrano	<b>23</b> mercoledì S. Giovanni da Capestrano sacerdote
<b>2</b> mercoledì <i>Festa dei nonni</i>	<b>13</b> domenica S. Edoardo re	<b>24</b> giovedì S. Antonio Maria Claret vescovo
<b>3</b> giovedì S. Gerardo abate	<b>14</b> lunedì S. Callisto I Papa	<b>25</b> venerdì S. Crispino
<b>4</b> venerdì S. Francesco d'Assisi	<b>15</b> martedì S. Teresa d'Avila	<b>26</b> sabato S. Evaristo papa
<b>5</b> sabato S. Placido martire	<b>16</b> mercoledì S. Edvige	<b>27</b> domenica S. Fiorenzo vescovo
<b>6</b> domenica S. Bruno abate	<b>17</b> giovedì S. Ignazio d'Antiochia	<b>28</b> lunedì S. Simone
<b>7</b> lunedì Beata Vergine Maria del Rosario	<b>18</b> venerdì S. Luca evangelista	<b>29</b> martedì S. Ermelinda
<b>8</b> martedì S. Pelagia	<b>19</b> sabato S. Isacco martire	<b>30</b> mercoledì S. Germano vescovo
<b>9</b> mercoledì S. Dionigi	<b>20</b> domenica S. Irene	<b>31</b> giovedì S. Lucilla
<b>10</b> giovedì S. Daniele vescovo missionario	<b>21</b> lunedì S. Orsola	
<b>11</b> venerdì S. Giovanni XXIII Papa	<b>22</b> martedì S. Donato vescovo	



**Ricetta  
realizzata con:**  
Gocce di cioccolato



# Bundt cake con zucca e cioccolato

Una torta d'effetto e dall'ottimo gusto!

🍴 12 porzioni    ★☆☆ Facile    ⌚ 40 minuti

## Ingredienti

### Per l'impasto:

- ♦ 300 g di zucca cotta al vapore
- ♦ 125 g di olio di semi
- ♦ 3 uova
- ♦ 200 g di zucchero
- ♦ 4-6 cucchiaini di **Estratto di Mandorla Paneangeli**
- ♦ 250 g di farina 00
- ♦ 50 g di **Fecola di Patate Paneangeli**
- ♦ 1 bustina di **LIEVITO PANE DEGLI ANGELI**
- ♦ 125 g di **Gocce di Cioccolato Paneangeli**
- ♦ **Ungiteglia Paneangeli**

### Per la decorazione:

- ♦ 1 busta di **Glassa al cacao Paneangeli**

## Preparazione

Frulla la zucca cotta con l'olio. In una terrina sbatti le uova con lo zucchero e aggiungi l'**Estratto di Mandorla**. Unisci al composto la farina mescolata e setacciata con la **Fecola di Patate**, il **Lievito Pane degli Angeli** anch'esso setacciato e la purea di zucca. Con l'aiuto di una frusta a mano amalgama tutti gli ingredienti. Incorpora infine le **Gocce di Cioccolato**, con l'aiuto di una spatola. Ungi con l'**Ungiteglia** uno stampo a ciambella del diametro di 24 cm e distribuisci l'impasto. Cuoci per 50 minuti circa nella parte bassa del forno preriscaldato (elettrico: 175°C, ventilato: 165°C, a gas nella parte media: 175°C). Prima di sfornare verifica la cottura con uno stecchino. Immergi la busta di **Glassa al cacao** in un pentolino di acqua bollente per 7-8 minuti circa. Asciuga la busta, manipolala tra le mani, in modo che diventi uniforme, taglia la busta e versala sulla ciambella raffreddata. Conserva la bundt cake a temperatura ambiente e consumala entro 48 ore.

## Il consiglio di Paneangeli

Per velocizzare la preparazione della zucca, ti consigliamo di cuocerla tagliata in pezzi, per ridurre il tempo di cottura e, con la buccia, per limitare gli scarti. Quando sarà completamente raffreddata riuscirai velocemente e senza fatica a pelarla, senza sprecare la polpa.





Novembre



<b>1</b> venerdì TUTTI I SANTI	<b>12</b> martedì S. Renato martire	<b>23</b> sabato S. Clemente I Papa
<b>2</b> sabato Commemorazione dei defunti	<b>13</b> mercoledì S. Diego	<b>24</b> domenica Cristo re e S. Flora
<b>3</b> domenica S. Silvia	<b>14</b> giovedì S. Giocondo vescovo	<b>25</b> lunedì S. Caterina d'Alessandria vergine
<b>4</b> lunedì S. Carlo Borromeo	<b>15</b> venerdì S. Alberto M.	<b>26</b> martedì S. Corrado vescovo
<b>5</b> martedì S. Alberto M.	<b>16</b> sabato S. Margherita di Scozia	<b>27</b> mercoledì S. Virgilio
<b>6</b> mercoledì S. Leonardo abate	<b>17</b> domenica S. Elisabetta	<b>28</b> giovedì S. Giacomo della Marca
<b>7</b> giovedì S. Ernesto abate	<b>18</b> lunedì S. Oddone abate	<b>29</b> venerdì S. Saturnino martire
<b>8</b> venerdì S. Goffredo vescovo	<b>19</b> martedì S. Fausto martire	<b>30</b> sabato S. Andrea apostolo
<b>9</b> sabato S. Oreste	<b>20</b> mercoledì S. Ottavio	
<b>10</b> domenica S. Leone Magno	<b>21</b> giovedì Presentaz. Beata Vergine Maria	
<b>11</b> lunedì S. Martino di Tours	<b>22</b> venerdì S. Cecilia martire di Roma	



**Ricetta  
realizzata con:**

Lievito Pizzaiole



## Biscotti salati speziati

*Degli ottimi salatini, perfetti  
per accompagnare il tuo aperitivo.*

🍴 30 biscotti ☆☆☆ Facile ⌚ 40 minuti

### Ingredienti

#### Per l'impasto:

- ✦ 225 g di farina 00
- ✦ 50 g di formaggio grana grattugiato
- ✦ 1 cucchiaino raso di sale
- ✦ 1 cucchiaino raso di paprika dolce
- ✦ 1 cucchiaino raso di zenzero
- ✦ 1 cucchiaino di noce moscata
- ✦ 100 g di burro
- ✦ 1/2 bustina di **Lievito Pizzaiole Paneangeli**
- ✦ 2 uova

#### Per la decorazione:

- ✦ q.b. acqua
- ✦ 1 confezione di **Mandorle affettate Paneangeli**

### Preparazione

Setaccia la farina in una terrina larga, aggiungi formaggio, sale, spezie, uova, burro ed il **Lievito Pizzaiole** setacciato, mescola bene, amalgamando il tutto con una forchetta. Lavora velocemente l'impasto con le mani sul piano del tavolo infarinato, fino ad ottenere un impasto liscio, quindi lascialo riposare in frigorifero avvolto da pellicola trasparente. Con un matterello stendi l'impasto in una sfoglia rettangolare spessa 3 mm circa e con uno stampino rotondo del diametro di 4 cm circa, ritaglia dei biscottini. Disponi i salatini sulla lastra foderata con carta forno, spennellali con l'acqua e cospargili con le **Mandorle affettate**. Cuoci per 15 minuti circa nella parte media del forno preriscaldato (elettrico: 190°C, ventilato: 180°C, a gas nella parte alta: 200°C). Conserva i salatini a temperatura ambiente e consumali entro 48 ore.

### Il consiglio di Paneangeli

*Per un'alternativa di cottura più conveniente e rapida, cuoci i biscotti per 15 minuti circa in friggitrice ad aria a 160°C.*





◆◆◆  
**Dicembre** ◆◆◆



<b>1</b> domenica I di AVVENTO	<b>12</b> giovedì S. Giovanna Francesca Frémyot	<b>23</b> lunedì S. Giovanni da Kety
<b>2</b> lunedì S. Bibiana	<b>13</b> venerdì S. Lucia vergine e martire	<b>24</b> martedì S. Tarsilla
<b>3</b> martedì S. Sofonia	<b>14</b> sabato S. Giovanni della Croce	<b>25</b> mercoledì S. NATALE
<b>4</b> mercoledì S. Barbara	<b>15</b> domenica III di AVVENTO	<b>26</b> giovedì S. STEFANO
<b>5</b> giovedì S. Giulio martire	<b>16</b> lunedì S. Adelaide	<b>27</b> venerdì S. Giovanni evangelista
<b>6</b> venerdì S. Nicola vescovo	<b>17</b> martedì III di AVVENTO	<b>28</b> sabato SS. Innocenti Martiri
<b>7</b> sabato S. Ambrogio vescovo	<b>18</b> mercoledì S. Graziano vescovo	<b>29</b> domenica S. Tommaso Becket
<b>8</b> domenica II di AVVENTO - Immacolata Concezione	<b>19</b> giovedì S. Fausta	<b>30</b> lunedì S. Eugenio vescovo
<b>9</b> lunedì S. Siro	<b>20</b> venerdì S. Liberato martire	<b>31</b> martedì S. Silvestro papa
<b>10</b> martedì S. Beata Vergine Maria di Loreto	<b>21</b> sabato S. Pietro Canisio	
<b>11</b> mercoledì S. Damaso Papa	<b>22</b> domenica IV di AVVENTO	



**Ricetta  
realizzata con:**

Lievito di birra  
Mastro Fornaio



# Babka al cioccolato

Un delizioso dolce della tradizione polacca.

🍴 16 porzioni    ★★★ Un po' di pratica necessaria    ⌚ 45 minuti

## Ingredienti

### Per l'impasto:

- ♦ 250 g di farina 0
- ♦ 250 g di farina manitoba
- ♦ 2 cucchiaini di **Pasta con Estratto di Vaniglia naturale Paneangeli**
- ♦ 1 bustina di **Lievito di birra Mastro Fornaio Paneangeli**
- ♦ 50 g di zucchero semolato
- ♦ 2 uova
- ♦ 250 ml di latte tiepido
- ♦ 100 g di burro morbido

### Per la farcitura:

- ♦ 100 g di burro
- ♦ 100 g di cioccolato fondente
- ♦ 100 g di zucchero
- ♦ 50 g di cacao amaro

## Preparazione

Setaccia le farine in una terrina larga e mescola il **Lievito di birra Mastro Fornaio**. Al centro del mucchio versaci la **Pasta con Estratto di Vaniglia naturale**, zucchero e uova. Amalgama il tutto con una forchetta, aggiungendo un po' per volta il latte tiepido. Incorpora il burro morbido lavorando 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. Rimetti l'impasto nella terrina infarinata, copri ermeticamente, con pellicola alimentare e poni a lievitare in un luogo tiepido fino a che il suo volume raddoppia (1 ora circa). In un pentolino, fai sciogliere il burro con il cioccolato e lo zucchero. Aggiungi il cacao setacciato e mescola bene. Stendi l'impasto in una sfoglia rettangolare dallo spessore di 5 mm circa. Distribuisci la farcitura e arrotola dal lato più lungo. Taglia il rotolo ottenuto in modo longitudinale e intreccia tra loro le 2 parti ottenute. Chiudi la treccia, trasferiscila in uno stampo a ciambella del diametro di 28 cm e poni a lievitare in un luogo tiepido per circa 40 minuti. Cuoci per 30 minuti circa nella parte media del forno preriscaldato (elettrico: 180°C, ventilato: 170°C, a gas nella parte alta: 180°C). Conserva l'eventuale Babka avanzata in frigorifero.

## Il consiglio di Paneangeli

La Babka è un gustoso dolce, molto semplice da realizzare con ingredienti che si hanno sempre in casa, ma che stupisce tutti. Grazie al suo aspetto particolarmente scenico, può diventare anche il centro tavola delle tue tavole natalizie!





✦ La magia ✦  
nelle tue mani

Vieni a scoprire le novità su  
**Paneangeli.it**

e lasciati premiare da

**Qubi**

Il programma fedeltà  
che premia la tua passione!



Operazione a premi "Qubi" valida dal 30/09/21 al 31/05/24. I punti potranno essere riscattati per la richiesta di Premi sino al 30 giugno 2024, salvo eventuali proroghe del Programma. Regolamento completo su [www.paneangeli.it](http://www.paneangeli.it)



Lasciati ispirare su:



Scrivici su:

Per informazioni e suggerimenti:

