



Fragranti delizie  
dal forno

12 SQUISITE RICETTE



- Raccolta ricette n°3 -

# Alcuni consigli per impasti perfetti

## Mastro Fornaio

## Pizzaiolo

### 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).

- 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 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).

- 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

- 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 180 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.

- 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 comunque 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.



Per ulteriori informazioni e suggerimenti scrivete a:

**PANEANGELI**

Casella Postale 213 - 25015 Desenzano del Garda (BS)

oppure contattateci attraverso il sito

**[www.paneangeli.it](http://www.paneangeli.it)**



*Cara Amica,*

*ecco una nuova raccolta di ricette semplici e gustose, per portare in tavola i sapori di una volta: il profumo croccante del pane, il gusto intramontabile della pizza e la bontà unica dei dolci fatti in casa.*

*Non solo potrai fare affidamento sui suggerimenti preziosi dei nostri esperti, ma potrai contare anche su due validissimi alleati in cucina: il lievito di birra **Mastro Fornaio PANEANGELI**, adatto per tutte le ricette dolci e salate a lievitazione naturale fuori dal forno, per garantire una lievitazione perfetta, e la polvere lievitante **Pizzaiolo PANEANGELI**, specifica per gli impasti salati a lievitazione istantanea.*

*Non aspettare... accendi il forno e prova le nostre ricette!*





## **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 grosso 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, più alti e soffici e conferisce loro un gusto più 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.





# Pizza allo speck



**Ingredienti per 2 pizze. Per l'impasto:** • 400 g farina bianca • 1 busta di *Lievito di birra Mastro Fornaio PANEANGELI* • 10 g zucchero • 1 cucchiaino colmo di sale • 2 cucchiaini di olio d'oliva • 225-250 ml acqua tiepida (37-40°C).

**Per farcire:** • 400 g polpa di pomodoro • 125 g mozzarella • 100 g cipolla tagliata a rondelle • 2 spicchi d'aglio tritato • 200 g formaggio tipo brie • 100 g speck affettato • 6 cucchiaini di olio d'oliva • origano, sale.

*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, sale e olio.*

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

*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 in 2 dischi del diametro di 30 cm e trasferirli su 2 teglie per pizza (Ø 30 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, della mozzarella tagliata a dadini, della cipolla, dell'aglio, del formaggio e dello speck. Completare con 2 cucchiaini di olio e salare a piacere.*

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



# Minibaguette farcite

**Ingredienti per 9 baguette. Per l'impasto:** • 500 g farina bianca • 1 busta di *Lievito di birra Mastro Fornaio PANEANGELI* • 10 g zucchero • pepe a piacere • 2 cucchiaini di sale • 40 ml olio d'oliva • 250 ml acqua tiepida (37-40°C).

**Per il ripieno:** • 1 peperone rosso • 2 cucchiaini di erbe miste • sale • 100 g formaggio tipo Emmental • 100 g salmone affumicato a fette • 25 ml latte.



*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, sale e olio.*

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

*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).*

*Per il ripieno, pulire il peperone, tagliarlo a cubetti e mescolarlo con le erbe, il sale ed il formaggio grattugiato. Con il matterello stendere uniformemente l'impasto in una sfoglia quadrata di 45x45 cm circa e ritagliare dei quadrati di 15x15 cm circa.*

*Distribuirvi il salmone e il ripieno e arrotolarli.*

*Disporre le baguette con il punto di saldatura verso il basso su due lastre del forno foderate con carta da forno. Lucidare la superficie con il latte e con l'aiuto di un coltello incidere 3 tagli sulla superficie. Porre a lievitare in luogo tiepido per 10 minuti circa.*

*Cuocere per 20 minuti circa nella parte media del forno preriscaldato (elettrico e a gas: 190-200°C, ventilato: 170-180°C).*





# Calzoni ripieni



**Ingredienti per 2 calzoni. Per l'impasto:** • 400 g farina bianca • 1 busta di **Lievito di birra Mastro Fornaio PANEANGELI** • 10 g zucchero • 1 cucchiaino colmo di sale • 2 cucchiaini di olio d'oliva • 225-250 ml acqua tiepida (37-40°C).

**Per farcire:** • 400 g polpa di pomodoro • 250 g mozzarella • 200 g prosciutto cotto affettato • 160 g funghi champignon trifolati • sale • 2 cucchiaini di olio d'oliva.

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

*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).*

*Per il ripieno, mescolare in una terrina la polpa di pomodoro, la mozzarella tagliata a dadini, il prosciutto, i funghi, salare e speziare a piacere.*

*Dividere l'impasto ben lievitato in 2 panetti uguali, stenderli in 2 dischi del diametro di 30 cm e trasferirli su 2 teglie per pizza unte con 1 cucchiaino di olio. Distribuire sulla metà di ogni disco, lasciando vuoto un bordo di 1 cm, la metà del ripieno e salare a piacere.*

*Bagnare leggermente con acqua il bordo dei dischi e chiuderli a mezzaluna sigillando bene il bordo. Cuocere per 15 minuti circa nella parte media e bassa del forno preriscaldato (elettrico e a gas: 200-210°C, ventilato: 190-200°C), alternando la posizione delle teglie a metà cottura.*



# Focaccia alle patate



**Ingredienti. Per l'impasto:** • 500 g farina bianca • 1 busta di *Lievito di birra Mastro Fornai* PANEANGELI • 10 g zucchero (2 cucchiaini) • 1 cucchiaino colmo di sale • 4 cucchiaini di olio d'oliva • 325-350 ml acqua tiepida (37-40°C).

**Per farcire:** • 325 g patate lessate (fredde) • 3 rametti di rosmarino • 5 cucchiaini di olio d'oliva.

Setacciare la farina in una terrina larga e mescolarvi il *lievito di birra Mastro Fornai*. Al centro del mucchio praticare una buca e versarvi zucchero, sale e olio. Amalgamare il tutto con una forchetta, aggiungendo un po' per volta l'acqua tiepida.

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).

Tagliare a rondelle le patate lessate.

Con un matterello stendere l'impasto in una sfoglia rettangolare, trasferirlo sulla lastra del forno (30x40 cm) unta con due cucchiaini di olio, bucherellarla con i rebbi di una forchetta e distribuirvi le patate e il rosmarino.

Porre a lievitare in luogo tiepido per 20 minuti, quindi completare con 3 cucchiaini di olio e sale a piacere.

Cuocere per 18-20 minuti circa nella parte media del forno preriscaldato (elettrico: 200-210°, ventilato: 190-200°, a gas: 210-220°).





# Pizza alle verdure



**Ingredienti. Per l'impasto di 2 pizze:** • 400 g farina bianca • 1 busta di Lievito di birra Mastro Fornaio PANEANGELI • 10 g zucchero • 1 cucchiaino colmo di sale • 2 cucchiaini di olio d'oliva • 225-250 ml acqua tiepida (37-40°C).

**Per farcire:** • 400 g polpa di pomodoro • 250 g mozzarella • 150 g zucchine grigliate • 150 g peperoni rossi e gialli grigliati • 150 g melanzane grigliate • 6 cucchiaini di olio d'oliva • origano, sale (a piacere peperoncino piccante macinato).

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

*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 in 2 dischi del diametro di 30 cm e trasferirli su 2 teglie per pizza (Ø 30 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, della mozzarella tagliata a dadini, delle zucchine, dei peperoni e delle melanzane. Completare con 2 cucchiaini di olio, l'origano e salare a piacere.*

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



# Pagnotta

**Ingredienti per 2 pagnotte. Per l'impasto:** • 400 g farina bianca • 1 busta di *Lievito di birra Mastro Fornaio PANEANGELI* • 10 g zucchero (2 cucchiaini) • 1 cucchiaino raso di sale • 4 cucchiaini di olio d'oliva • 225-250 ml acqua tiepida (37-40°C).

**Per cospargere:** acqua per spennellare • sale.



*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, sale e olio.*

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

*Lavorare 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 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 parti, con ognuna formare una palla e trasferirle sulla lastra del forno foderata con carta da forno.*

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

*Spennellare la superficie con un po' d'acqua, cospargere di sale e con un coltello affilato incidere la superficie, creando una grata.*

*Cuocere per 20-25 minuti nella parte media del forno preriscaldato (elettrico e a gas: 210-220°C, ventilato: 200-210°C).*

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





# Grissini saporiti

**Ingredienti per 16-17 grissini. Per l'impasto:** • 250 g farina bianca • 1 busta di *Lievito di birra Mastro Fornaio PANEANGELI* • 10 g zucchero • 1 cucchiaino colmo di sale • 30 g burro • 150 ml acqua tiepida (37-40°C).

**Per farcire:** • 50 g formaggio tipo Gauda o Edamer grattugiato • 40 g cipolle tagliate a rondelle fini • 20 g grana grattugiato miscelato con pecorino.



*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, sale e burro liquefatto tiepido.*

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

*Lavorare l'impasto sul piano del tavolo infarinato per 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).*

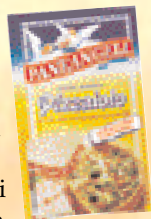
*Con un matterello stendere l'impasto ben lievitato in un rettangolo (35 x 40 cm circa), spennellare la metà dell'impasto con dell'acqua e distribuirvi il formaggio grattugiato e la cipolla.*

*Chiudere con l'altra metà e premere bene, poi tagliare, con l'aiuto di una rotella, strisce larghe circa 1,5 cm. Avvitare le strisce e passarle nel grana.*

*Cuocere per 15-18 minuti circa nella parte media del forno preriscaldato (elettrico e a gas: 190-200°C, ventilato: 170-180°C).*



# Cuor di pizza



**Ingredienti. Per l'impasto:** • 250 g farina bianca • 1 cucchiaio di olio d'oliva • 1-2 cucchiaini di sale • 1 busta di *Lievito Pizzaiolo PANEANGELI* • 150 ml acqua.

**Per farcire:** • 1 cipolla tagliata a cubetti • 2 cucchiai di olio d'oliva • 2 cucchiai di concentrato di pomodoro • 5 cucchiai di polpa di pomodoro • origano, sale, pepe • 125 g gorgonzola dolce • 10 pomodorini • 1 rametto di basilico fresco.

*Per il ripieno, soffriggere la cipolla nell'olio, aggiungere il concentrato e la polpa di pomodoro, l'origano, salare e pepare a piacere e lasciare raffreddare. Preparare con la carta da forno un modello a forma di cuore (30x30 cm circa).*

*Per l'impasto, setacciare la farina in una terrina larga, aggiungervi olio, sale ed il **lievito Pizzaiolo** setacciato, mescolare bene, quindi unire un po' alla volta l'acqua, amalgamando il tutto con una forchetta. Lavorare l'impasto con le mani sul piano del tavolo infarinato, finché risulta ben amalgamato.*

*Con l'aiuto di un matterello stendere l'impasto in una sfoglia spessa 3-4 mm, ritagliare la forma del cuore e trasferirla sulla lastra del forno foderata con il cuore di carta da forno. Con l'impasto rimasto formare dei cuoricini di 2 cm di diametro circa.*

*Tagliare il cuore in mezzo a zig zag e separare le due metà di circa 1-2 cm.*

*Distribuire sulle due metà la salsa al pomodoro, il gorgonzola a pezzetti e i pomodorini tagliati a metà. Decorare con i piccoli cuori di impasto.*

*Cuocere per 15-18 minuti nella parte media del forno preriscaldato (elettrico e a gas: 190-200°C, ventilato: 170-180°C). Al termine della cottura decorare il cuore con il basilico fresco.*





# Torta di riso e spinaci



**Ingredienti. Per l'impasto:** • 150 g farina bianca • 1 cucchiaio di olio d'oliva • 1 cucchiaino di sale • 1 busta di **Lievito Pizzaiolo PANEANGELI** • 90 ml latte.

**Per il ripieno:** • 40 g cipolla tritata • 50 g burro • 125 g riso • 500 ml circa di brodo • 150 g spinaci lessati e tritati • 50 g parmigiano grattugiato miscelato con pecorino • sale, pepe • 1 uovo.

*Per il ripieno, soffriggere la cipolla nel burro, aggiungere il riso e cuocere lentamente al dente, aggiungendo poco per volta, quando richiesto, il brodo. Quando il risotto è pronto aggiungere gli spinaci, il parmigiano, sale, pepe, l'uovo e mescolare bene.*

*Per l'impasto, setacciare la farina in una terrina larga, aggiungervi olio, sale ed il **lievito Pizzaiolo** setacciato, mescolare bene, quindi unire poco per volta il latte, amalgamando il tutto con una forchetta.*

*Lavorare l'impasto con le mani sul piano del tavolo infarinato, finché risulta ben amalgamato.*

*Con il matterello stendere uniformemente l'impasto e trasferirlo in una teglia rotonda del diametro di 30 cm, formando un bordo alto circa 3 cm.*

*Versare il ripieno sopra la pasta, livellare e cuocere per 25-30 minuti circa nella parte inferiore (media del forno a gas) del forno preriscaldato (elettrico e a gas: 180-190°C, ventilato 160-170°C).*



# Pane bianco in cassetta

**Ingredienti:** • 150 g formaggio da spalmare • 100 ml latte • 2 uova • 50 g zucchero • 1 cucchiaino di sale • 375 g farina bianca • 1 busta di *Lievito Pizzaiolo* **PANEANGELI**.



*Mescolare in una terrina formaggio, latte, uova, zucchero e sale.*

*Unire a cucchiaiate la farina e il lievito setacciati e amalgamare il tutto, fino ad ottenere un impasto liscio.*

*Mettere l'impasto in uno stampo per cake (lunghezza 30 cm) imburrato ed infarinato.*

*Cuocere per 40-45 minuti nella parte inferiore del forno preriscaldato (elettrico e a gas: 180-190°C, ventilato: 160-170°C).*

*Tagliare il pane raffreddato in 20 fette e farcire a piacere (con maionese, uova sode, prosciutto cotto e formaggio fresco, insalata, prosciutto crudo ecc.).*





# Focaccia alle mandorle



**Ingredienti. Per l'impasto:** • 375 g farina bianca • 1 busta di **Lievito di birra Mastro Fornaio PANEANGELI** • 50 g zucchero • 1 bustina di **Vanillina PANEANGELI** • 1 cucchiaino raso di sale • 1 uovo • 50 g burro • 200 ml latte tiepido (37-40°C).

**Per farcire e decorare:** • 100 g burro • 100 g zucchero • 1 bustina di **Vanillina PANEANGELI** • 4 cucchiaini di miele • 5 cucchiaini di panna • 200 g mandorle affettate • olio di semi • 2 buste di **Preparato per Crema pasticceria PANEANGELI** • 500 ml latte.

*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, vanillina, sale, uovo e il burro liquefatto tiepido. Amalgamare il tutto con l'aiuto di 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 e mezza circa).*

*Per la decorazione mettere in un pentolino burro, zucchero, vanillina, miele e panna: scaldare e far bollire per mezzo minuto circa. Aggiungere le mandorle e lasciare raffreddare. Stendere l'impasto lievitato e trasferirlo su una lastra del forno (30x40 cm) unta con 2 cucchiaini di olio di semi, distribuirvi sopra la guarnizione alle mandorle e porre nuovamente a lievitare in luogo tiepido per 20 minuti.*

*Cuocere per 10-12 minuti nella parte media del forno preriscaldato (elettrico e a gas: 190-200°C, ventilato 170-180°C).*

*Preparare la crema pasticceria con il latte come indicato sulla confezione. Tagliare il dolce raffreddato a metà, tagliare ogni metà in 2 strati, farcire con la crema pasticceria e porre in frigorifero.*



# Veneziane



**Ingredienti per 13 veneziane. Per l'impasto:** • 500 g farina bianca • 1 busta di **Lievito di birra Mastro Fornaio PANEANGELI** • 50 g zucchero • 1 busta di **Vanillina PANEANGELI** • scorza grattugiata di 1 limone • 2 uova • 1 cucchiaino raso di sale • 75 g burro • 225-250 ml latte tiepido (37-40°C).

**Per farcire e spennellare:** • 1 busta di **Preparato per Crema pasticcera PANEANGELI** • 300 ml latte • 1 uovo • **Zucchero granella PANEANGELI**.

*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, vanillina, scorza di limone, uova, sale e burro liquefatto tiepido. 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 e mezza circa).*

*Dividere l'impasto ben lievitato in 13 pezzi, formare delle palline e disporle, non troppo vicine, su 2 lastre da forno foderate con carta da forno. Porre a lievitare nuovamente in luogo tiepido per 20 minuti circa. Preparare la crema con il latte come indicato sulla confezione. Spennellare la superficie delle veneziane con l'uovo sbattuto.*

*Con una tasca da pasticciare con bocchetta liscia distribuire 1/3 della crema sopra le veneziane e decorare con lo zucchero granella.*

*Cuocere per 13-15 minuti nella parte media del forno preriscaldato (elettrico e a gas: 170-180°, ventilato: 160-170°). Con una tasca da pasticciare con bocchetta a siringa riempire le veneziane con la crema rimasta, bucadole al centro della crema.*

