

Il mondo di Adry

Le mie ricette lievitate.....ma salate



Ricettario in pdf a cura di Adriana Manzo

Ogni riproduzione, anche parziale, dei contenuti è assolutamente vietata

Questo ricettario è scaricabile gratuitamente a questo indirizzo

<http://blog.giallozafferano.it/adryincucina/>



Babka Salato



Ingredienti per 2 babka

Impasto:

375 gr di farina 00
375 gr di farina manitoba
115 gr di fiocchi di patate
5 uova intere
2 cucchiaini di zucchero semolato
125 gr di burro morbido
12 gr di lievito di birra fresco
2 cucchiaini di sale
375 ml di latte tiepido (oppure a metà con l'acqua)

Farcia:

Salumi e formaggi vari sminuzzati

Decorazione:

Semi di girasole

Sciogliete il lievito di birra con un pò di latte tiepido e versatelo nella ciotola dell' impastatrice. Inserite i fiocchi di patate e idratateli con il latte rimasto. Poi aggiungete le uova, lo zucchero, le farine setacciate, il burro ammorbidito, il sale. Continuate ad impastare fino all' incordatura. L'impasto risulterà incordato quando avrà un aspetto liscio, lucido ed elastico. Fate lievitare l'impasto fino al raddoppio, poi adagiatelo in una ciotola, proteggetelo con pellicola e ponetelo in frigo per una notte. Il giorno dopo rilavorate la pasta per 5 minuti e stendetela in due grandi rettangoli. Farcite con salumi e formaggi vari sminuzzatiquindi a vostro piacimento sia la quantità che il tipo di ripieno. Arrotolate e adagiate nello stampo.

Spennellate la superficie con uovo e semi di girasole. Fatto questo, lasciate nuovamente lievitare, in un luogo tiepido, fino al raddoppio del volume. Ponete in forno una ciotola con acqua, infornate e cuocete i babka salato per circa 40 minuti. Servite tiepido.

Frittelle al prezzemolo



Ingredienti:

300gr. di farina 00

prezzemolo a piacere sminuzzato

100 gr. di acqua

1/2 cubetto di lievito

sale

pepe

Lavare il prezzemolo e sminuzzarlo non troppo piccolo, anche la quantità dipende dai vostri gusti.....potete anche abbondare perchè il sapore sarà molto delicato.

Far sciogliere il lievito nell'acqua e aggiungervi poi farina e il prezzemolo sminuzzato. Solo alla fine salare e pepare.

Impastare energicamente fino a quando il tutto non avrà assunto una consistenza morbida e appiccicosa. Lasciar lievitare fino a quando l'impasto non si è raddoppiato.

Friggere in abbondante olio caldo cercando di dare all'impasto la forma di palline, aiutandovi con un cucchiaio e bagnandolo ogni tanto con l'acqua così eviterete che si appiccichi l'impasto.

Sistemare su carta assorbente in maniera da eliminare l'olio in eccesso. Servire le frittelle calde.

Ideali come finger food, antipasto, aperitivo.....insomma dove più vi gustano, tanto il successo è assicurato!!!!!!!!!!!!

Grissini con lievito madre



Ingredienti:

500 gr.farina 00

210 gr.di acqua

150 gr.di lievito madre

50 gr. di Olio evo

1 cucchiaino di sale

1 cucchiaino di zucchero o malto d'orzo

Impastare tutti gli ingredienti facendo sciogliere il lievito nell'acqua tiepida, fino ad ottenere un impasto elastico e liscio.

Formare un filone e spennellarlo di olio e spolverizzare con la semola.

Lasciar lievitare coperto a campana fino al raddoppio.

Riprendere l'impasto e tagliare dei bastoncini e allungarli fino alla lunghezza della teglia che li conterrà per la cottura. Cuocere i grissini in forno a 200° fino a doratura biscotto.

Makmar marocchino



Un tipico piatto della cucina marocchina, in pratica una pasta lievitata che viene però cotta in padella.

Per 6 Makhmar:

150 gr Farina di semola

150 gr Farina 00

200 gr Acqua tiepida

10 gr Lievito di birra

un pizzico di sale

Sciogliere il lievito nell'acqua tiepida e successivamente aggiungere le due farine alternando. Impastare vigorosamente per qualche minuto aggiungendo il sale. Lasciar lievitare per circa 4 ore poi stendere su un tavoliere sul quale era stata precedentemente versata della farina di semola. Separare l'impasto in 6 palline, successivamente stenderle in dischi dello spessore di un dito, possibilmente con le mani, far riscaldare una padella a vuoto, quando calda riporre il primo disco sulla padella e far cuocere per qualche minuto.

Per la cottura:

1° lato: 1 minuto

2° lato: 1 minuto

1° lato: qualche secondo

2° lato: qualche secondo

etc. etc. finché sembrano ben gonfi e dorati.

Far raffreddare e tagliare, imbottire a piacere.....nel mio caso semplice prosciutto cotto, pomodoro e sottiletta.

Pizza formaggiotta



Ingredienti:

500 gr. di impasto soffice per rosticceria (che trovate alla pagina successiva)

2 formaggini

2 uova

un paio di manciate di Raspadura in sfoglie oppure grana a scaglie

250 gr. formaggio primo sale tritato

150 gr. ricotta

Stendete i 2/3 della pasta per rosticceria in una teglia oleata dai bordi un pò alti. Poi farcite con il ripieno ottenuto mescolando la ricotta con uova e formaggio primo sale tritato, prima di coprire con l'impasto restante, distribuite le scaglie di raspadura.

Sigillate bene i bordi in modo da non far fuoriuscire il ripieno durante la cottura.

Mettete in forno a 190° per circa 30 minuti fin quando la pizza formaggiotta avrà assunto un bel colore dorato. Fate intiepidire e poi servite in tavola.

Impasto soffice per rosticceria



Ingredienti:

600 gr. manitoba

150 di semola rimacinata

40 gr. zucchero

10 gr. sale

50 gr. strutto

25 gr. lievito di birra

1 tazza e mezzo di acqua tiepida

Impastate tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto morbido ed elastico che dovrà lievitare per circa due ore in una ciotola coperta. Dopo le due ore dividete l'impasto per rosticceria per l'utilizzo che dovrete farne, fatelo lievitare altri 10 minuti. Assemblate ciò che preferite e fate lievitare un'altra ora.

Il risultato finale sarà un pane brioscato soffice e leggero. Ha una cottura molto rapida quindi attenti quando il prodotto sarà in forno.

Cantucci olive e capperi



Ingredienti:

500 gr. farina 00

100 gr. burro

1 pizzico di sale

1 pizzico di pepe

2 uova

1 bustina di lievito per torte salate

Latte q.b. per un impasto morbido

100 gr. olive verdi tagliate a pezzetti

una manciata di capperi sotto sale

1 uovo sbattuto e del formaggio grattugiato per la lucidatura

Sul piano di lavoro fate la classica fontana di farina e al centro ponete tutti gli ingredienti. Non dimenticate di lavare i capperi per togliere il sale.....mi raccomando. Lavorate a lungo in modo da ottenere una pasta morbida ma compatta. A questo punto dividete l'impasto in 3 porzioni e con ognuno realizzate un filone che poi appiattirete un pò con le mani. Lo spessore di ogni rotolo dovrà essere di circa 1 cm. e mezzo.

Mettete tutti i filoni sulla teglia, spennellateli con uovo sbattuto e magari del formaggio grattugiato e poi in forno a 180° per circa 20 minuti. Tirate fuori dal forno e tagliate ogni filone in tanti cantucci dalla larghezza di un paio di cm. Fate questa operazione con tutti gli altri filoni e a questo punto rimettete i cantucci olive e capperi di nuovo in forno per altri 10 minuti, il tempo di assumere un bel colore biscottato.

Servite quando saranno raffreddati e comunque si conservano anche diversi giorni in una scatola di latta, ma non penso che dureranno molto dopo la cottura.

Pasta lievitata



Ingredienti per la pasta lievitata

200 gr. farina 00

200 gr. farina manitoba

2 cucchiai di olio

2 cucchiaini di sale fino

150 gr. lievito madre

220 gr. acqua tiepida

Per prima cosa sciogliete il lievito madre nell'acqua tiepida aggiungendo l'olio. Poco alla volta aggiungete la miscela di farine ed impastare. Non appena avrete ottenuto una palla lavorabile passate tutto sulla spianatoia infarinata dove avrete rovesciato il sale e lavorate per una decina di minuti in modo da amalgamare tutti gli ingredienti.

Coprite con un canovaccio pulito e lasciate lievitare per circa 7 ore in modo che la pasta lievitata raddoppierà di volume. Passate le 7 ore potete formare delle palline se dovete realizzare magari dei calzoni, oppure potete stendere la pasta già nella teglia. Lasciate riposare ancora altre 4 ore coprendo sempre con un canovaccio pulito e inumidito.

A questo punto libero sfogo alla fantasia e ai gusti.....otterrete sempre una pizza soffice, profumata e goduriosa.....

Bauletto di pizza



Ingredienti per la pasta

400 gr. farina macinata a pietra, tipo 1
2 cucchiaini di olio evo
2 cucchiaini di sale fino iodato
150 gr. lievito madre
220 gr. acqua tiepida

Ingredienti per il ripieno:

1 vasetto di crema di capperi
200 gr. ricotta di bufala
100 gr. provola affumicata tritata
dadini di pancetta

Impastate tutti gli ingredienti per la pasta e lasciate lievitare fino al raddoppio. A questo punto dividete la pasta in tante piccole porzioni in modo da foderare gli stampini bauletto monoporzione. Stendete in ognuno uno strato di crema di capperi, poi un cucchiaino di ricotta, provola tritata e infine dadini di pancetta.

Richiudete i bauletti e mettete in forno a 200° per circa 15-20 minuti.

Bocconcini al ketchup e provola



Ingredienti per la pasta

400 gr.farina 00
2 cucchiari di olio
2 cucchiaini di sale fino
150 gr.lievito madre
220 gr. acqua tiepida

Per il ripieno

ketchup
dadini di provola affumicata

Impastate tutti gli ingredienti per la pasta e lasciate lievitare fino al raddoppio. A questo punto spezzate con le mani la pasta e realizzate tanti bocconcini al centro dei quali ponete un dadino di provola e qualche goccia di ketchup. Richiudete il bocconcino formando una bella pallina tonda e adagiate ognuno in un pirottino. Su ogni bocconcino mettete un'altra goccia di ketchup e poi trasferite tutto in forno a 220° per circa 15 minuti. Servite i bocconcini al ketchup e provola belli caldi.

Focaccia multicereali con broccoli



Ingredienti:

400 gr. farina multicereali

2 cucchiai di strutto o olio evo

2 cucchiaini di sale fino

150 gr. lievito madre

220 gr. acqua tiepida

Per la farcitura:

broccoli , salsicce e scamorza

Impastate tutti gli ingredienti per la pasta e lasciate lievitare fino al raddoppio. Nel frattempo fate lessare i broccoli in abbondante acqua salata e in un'altra padella fate soffriggere le salsicce spellate e sbriciolate. In una teglia mettete un filo d'olio e stendete un primo strato di pasta lievitata, poi adagiatevi un secondo strato di pasta e mettete in forno a 230° per circa 25 minuti. Appena la pasta sarà ben dorata, tirate fuori la teglia e poichè la focaccia multicereali sarà già tagliata, farcitela con i broccoli, salsicce e scamorza a dadini. Riassemblate la focaccia e ponetela di nuovo in forno solo per qualche minuto in modo da far sciogliere la scamorza.

Tagliate a pezzi e servite ben calda!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!

Il mio magico lievito madre



1 operazione

250 gr di farina

1 dl acqua

1 cucchiaino di miele (che ha la funzione di starter)

Mescolate in una ciotola di vetro, coprite e lasciate fermentare per 24 ore (farà le bolle e non preoccupatevi dell'odore di acido)

2 operazione

250 gr di pasta

200 gr di farina

1,2 dl di acqua

Mescolate, togliete 250 gr di pasta e buttatela, il resto va nella ciotola a fermentare per altre 16 ore

3 operazione

250 gr di pasta

200 gr di farina

1,2 dl di acqua

Mescolate, togliete 250 gr di pasta e buttatela, il resto va nella ciotola a fermentare per altre 12 ore

4 operazione

250 gr di pasta

200 gr di farina

1,2 dl di acqua

Mescolate, togliete 250 gr di pasta e buttatela, il resto va nella ciotola a fermentare per altre 8 ore

5 operazione

250 gr di pasta

200 gr di farina

1,2 dl di acqua

Mescolate, togliete 250 gr di pasta e buttatela, il resto va nella ciotola a fermentare per altre 6 ore.

A questo punto va conservata in una ciotola di vetro con coperchio in frigo. Per fare il pane (o qualsiasi altra ricetta) di solito uso 100 gr di lievito su 500 gr di farina.

La pasta madre (lievito madre) va rinfrescata almeno una volta prima di fare il pane e sempre

almeno una volta alla settimana altrimenti muore o diventa acidissima.

Rinfreschi:

250 gr di pasta lievito madre

125 gr di acqua tiepida e filtrata

250 di farina

Mescolate, impastate velocemente.

Periodicamente rinfrescate aggiungendo un cucchiaino di miele in modo da dare vitalità al lievito.