



L'ultima lavagnetta

Non esistono ricette difficili, solo ricette appassionanti



# Pane, panini & co.



## Pane con farina di kamut

### Ingredienti:

400g di farina di kamut

q.b. acqua bollente

240g di acqua tiepida

q.b sale

13g di lievito di birra

q.b zucchero

### Preparazione del pane con la farina di kamut:

1. Fate sciogliere il lievito di birra in metà acqua
2. Aggiungete la farina ed iniziate ad impastare, aggiungendo di tanto in tanto l'acqua rimasta.
3. Mettete un pizzico di sale e di zucchero
4. Impastate fino ad ottenere una palla liscia ed omogenea
5. Mettete a riposare in forno con la luce accesa in una ciotola coperta con della pellicola trasparente o uno strofinaccio umido, mettete nel forno anche un tegamino con dell'acqua bollente e fate lievitare per almeno 1 ora e mezza
6. Passato il tempo della lievitazione, divite l'impasto in base alla forma che volete dargli e mettetelo nelle teglie
7. Lasciate lievitare altri 30 minuti sempre nel forno con il tegamino d'acqua bollente
8. Lasciate cuocere per circa 30 minuti a 180° (contrallate la cottura visto che ogni forno è diverso)
9. Lasciate riposare almeno 10 minuti prima di servire.



## Pane morbido ricetta veloce

### Ingredienti:

300g di farina 00

12 g di lievito di birra

200g di farina manitoba

q.b sale

300g d'acqua

5 cucchiai d'olio

### Procedimento per il Pane morbido ricetta veloce:

1. Prelevate una tazzina d'acqua dal totale e scioglieteci il lievito di birra
2. Mettete in una ciotola le farine, il sale e l'olio ed iniziate ad impastare
3. Aggiungete il lievito sciolto nell'acqua e dopo che si è amalgamato alle farine il resto dell'acqua
4. Impastate fino ad ottenere una palla liscia ed omogenea
5. Date al pane la forma che preferite, io questa volta ho ricavato delle palline che ho disposto a fiore dentro una teglia. In questo caso lasciate due dita di spazio tra un panino e l'altro perchè lievitando cresceranno e rischiate che si sovrastino l'una con l'altra.
6. Lasciate lievitare nel forno con la luce accesa per 30/40 minuti (in base a quanto tempo avete)
7. Trascorso il tempo ungete la superficie con un filo d'olio ed infornate per 30 minuti a 200°



## Pane da colazione

### Ingredienti:

500g di farina 0

20g di lievito di birra

50g di burro

1 cucchiaino di zucchero

250ml di latte tiepido

2 cucchiai d'olio

q.b sale

### Procedimento per il pane da colazione:

1. Fondete il burro e sbriciolate il lievito nel latte intiepidito
2. Mettete tutti gli ingredienti nell'impastatrice o in una ciotola e impastate. Saranno necessari una decina di minuti perchè il tutto si amalgami.
3. Prendete l'impasto omogeneo e sbattetelo sulla spianatoia un paio di volte. Mettetelo in una ciotola infarinata e coperta a lievitare per 3 ore
4. Passato questo tempo date all'impasto un paio di pugni per sgonfiarlo e lasciatelo lievitare ancora 10 minuti
5. Prendete lo stampo che preferite, imburratelo, infarinatelo e metteteci l'impasto. Lasciate riposare per altri 30 minuti coperto con la pellicola
6. Preriscaldate il forno a 230°, infornate il pane da colazione per 40 minuti. Controllate che non si colorisca troppo in superficie, se capita copritelo con un foglio d'alluminio.
7. Dopo la cottura, fate raffreddare il pane e poi conservatelo avvolto in un telo pulito o in un sacchetto di carta.



## Panfocaccia integrale

### Ingredienti:

250g di farina integrale

50g di farina manitoba

150g di acqua tiepida

5g di lievito di birra

q.b sale

q.b olio

### Procedimento per il Panfocaccia integrale:

1. Mettete il lievito a sciogliere nell'acqua tiepida
2. Unite le due farine, un pizzico di sale, un cucchiaio d'olio e poi l'acqua con il lievito sciolto.
3. Impastate per 5 minuti, spostate in una pirofila di vetro infarinata e fatela lievitare per 30/40 minuti
4. Trascorso il tempo necessario, prendete l'impasto e disponetelo così come si presenta su carta da forno sopra la griglia de forno.
5. Con le dita praticate dei buchi in profondità sulla superficie dell'impasto, spennellate con un po' d'olio
6. Infornate a 200° per 30 minuti



## Piccoli panbrioche intrecciati

### Ingredienti:

200g di farina manitoba  
un uovo  
125g di latte  
8g di lievito di birra

una tazzina d'olio d'oliva  
un cucchiaino di sale  
un cucchiaino di zucchero

### Procedimento per i piccoli panbrioche intrecciati:

1. Scaldare il latte in un pentolino e scioglieteci il lievito di birra all'interno



2. In una ciotola mettete la farina, il sale e lo zucchero. Aggiungete il mix di latte e lievito ed iniziate ad impastare

3. Aggiungete l'olio d'oliva e l'uovo. Integrate bene tutti gli ingredienti.

4. Mettete l'impasto a lievitare per 2 ore in forno con la luce accesa

5. Trascorse le due ore, tirate fuori l'impasto dal forno e suddividetelo in 4 parti (se avete deciso di fare un unico panbrioche omettete questi passaggi)

6. Dividete ogni parte in tre e ottenete dei

serpentelli di pasta, intrecciateli e piegateli a metà. Ungete le teglie monoporzione e riponeteci le treccine

7. Ripetete l'operazione per ogni quarto d'impasto

8. Mettete nuovamente a lievitare per 1 ora sempre in forno

9. Trascorso questo tempo, tirate fuori con attenzione le treccine, accendete il forno a 200°

10. Coprite i piccoli panbrioche intrecciati con della stagnola ed infornate per 30 minuti.

11. Controllate la cottura, se all'interno sono quasi del tutto asciutti togliete l'alluminio e fate cuocere per altri 5/7 minuti

## Filoncini di pane all'erba cipollina

### Ingredienti:

250g di farina di grano duro

50g di farina 00

50g di manitoba

12g di lievito di birra

150g di erba cipollina fresca

100ml di acqua tiepida

due cucchiaini di olio d'oliva

q.b sale

q.b zucchero

### Procedimento per i filoncini di pane all'erba cipollina:

1. Sciogliete il lievito nell'acqua tiepida con un pizzico di sale e di zucchero
2. Mettete le farine in una ciotola ed amalgamatele, unite l'acqua con il lievito poco alla volta
3. Quando tutta l'acqua sarà incorporata aggiungete un cucchiaino di sale e l'erba cipollina (non lesinate sul sale, perchè sebbene l'erba cipollina di gusto tende a rendere l'impasto un po' sciapo)
4. Fate amalgamare ed aggiungete l'olio d'oliva.
5. Mettete a lievitare in una ciotola infarinata e coperta con un canovaccio umido in forno con la lucina accesa. Lasciatelo lievitare per almeno un ora.
6. Passato il tempo di lievitazione, dividetelo in quattro, disponeteli su un piano di lavoro e con un coltello affilato fate dei tagli in obliquo. Lasciate riposare per altri 30 minuti (se preferite un pane con più alveoli rispetto al mio fatelo lievitare almeno un ora)
7. Preriscaldate il forno a 230°, disponete i filoncini sulla griglia, prendete una vecchia padella e riempitela di acqua fredda. Mettetela sotto la griglia nel forno e fate cuocere per 40 minuti.
8. Passati i primi 20 minuti controllate i filoncini di pane all'erba cipollina ed eventualmente girateli. Finite la cottura.
9. Togliete il pane dal forno e mettetelo a raffreddare su una griglia.



## Croissant salati senza burro

### Ingredienti:

200g di farina manitoba

100g di farina 00

150g di latte tiepido

10g di lievito di birra

30g di olio

1 cucchiaino di sale

1 cucchiaino di zucchero

### Procedimento per i croissant salati senza burro:

1. Fate sciogliere il lievito nel latte tiepido aggiungendo sale e zucchero
2. Mettete in una ciotola le farine e mescolate, aggiungete metà del latte con il lievito sciolto poco alla volta e lasciate che si amalgami.
3. Aggiungete l'olio, fate amalgamare e poi il resto del latte.
4. Impastate per 15 minuti, poi riponete il tutto in una ciotola coperta con un panno umido e lasciate lievitare per 3 ore.
5. Stendete l'impasto cercando di dargli la forma più tonda che potete e ritagliate degli spicchi (a me ne sono venuti 10).
6. Arrotolate ogni spicchio a partire dalla parte più larghe, mi raccomando non stringete troppo altrimenti potrebbero non lievitare bene.
7. Disponeteli su una placca da forno, copriteli con un panno umido e lasciateli lievitare in forno con la luce accesa per 2 ore (volendo potete lasciarli anche per più tempo, ma non più di 4 ore)
8. Trascorso il tempo di lievitazione, tirate fuori dal forno con delicatezza la placca e riscaldare il forno a 200°.
9. Infornate per 30 minuti (come sempre controllateli ed eventualmente copriteli con la carta stagnola.)



## Panini al cipollotto

### Ingredienti:

200g di farina 00	3 cucchiaini d'olio
30g di farina manitoba	q.b sale
5g di lievito di birra	1 cipollotto
un bicchiere d'acqua tiepida	

### Procedimento per i panini al cipollotto:

1. Lavate e tagliate il cipollotto a fettine sottili
2. Sciogliete il lievito di birra nell'acqua tiepida con un pizzico di sale
3. Mettete in una ciotola le farine, l'olio il sale e l'acqua con il lievito sciolto. Date una prima impastata e poi aggiungete il cipollotto. Impastate fino ad ottenere una palla liscia ed omogenea punteggiata dai pezzetti di cipollotto.
4. Mettete a lievitare in forno, con la luce accesa ed un canovaccio umido sopra, per 30 minuti
5. Passato questo tempo tirate fuori l'impasto, con delicatezza formate 4 panini (usate una coppapasta o una tazza dalla bocca grande).
6. Disponete su una placca da forno, coprite col canovaccio umido per il tempo di riscaldare il forno a 200°
7. Infornate e fate cuocere per 30 minuti.



## Trece di pane Pasquali

### Ingredienti:

300g di farina 00	q.b sale
100g di farina manitoba	q.b zucchero
1 tazza di olio	q.b olio
10g di lievito di birra	q.b semi (papavero, sesamo etc)
un bicchiere di acqua tiepida	

### Procedimento per le trecce di pane Pasquali:

1. Prendete una tazza dall'acqua tiepida e scioglieteci il lievito con un pizzico di sale e di zucchero
2. Mettete in una ciotola le farine, l'olio sale e l'acqua con il lievito sciolto. Iniziate a mescolare.
3. Aggiungete poco alla volta l'acqua rimasta fino ad ottenere un impasto compatto ed omogeneo.
4. Fate lievitare in una ciotola infarina, coperta con un canovaccio umido in forno per 2 ore
5. Tirate fuori l'impasto dal forno con delicatezza e dividetelo in piccole sfere. Allungate ogni sfera per ottenere un filone, unite le punte di 3 filone ed intrecciate. Fate attenzione a fare i passaggi tirando bene ogni filone così le trecce di pane Pasquali verranno ben compatte.
6. Mettete le trecce sulla leccarda, spennellate con olio e cospargete coi semi. Lasciate lievitare altri 30 minuti coperto con un canovaccio umido
7. Preriscaldare il forno a 200° e mettete nel forno un pentolino con l'acqua.
8. Infornate il pane e cuocete per 30 minuti.

Se vi avanza dell'impasto e non basta per fare altre trecce, limitatevi a creare delle sfere o delle chiocciole e seguite la stessa procedura.



## Torcione di pane integrale

### Ingredienti:

250g di farina integrale	un bicchiere di acqua tiepida
50g di farina manitoba	q.b sale
12g di lievito di birra	q.b olio

### Procedimento per il torcione di pane integrale:

1. Sciogliete il lievito di birra nell'acqua tiepida con un pizzico di sale
2. Mettete le farine in una ciotola, aggiungete il sale ed un cucchiaio di olio. Impastate energicamente ed aggiungete l'acqua poco alla volta
3. Impastate per 5 minuti (eventualmente aggiungete ancora un po' d'acqua tiepida)
4. Trasferite l'impasto in una ciotola infarinata e mettetelo a lievitare in forno coperto con un canovaccio umido e la luce accesa. Lasciate riposare per 3 ore
5. Trascorso il tempo, tirate fuori l'impasto dal forno, mettetelo sulla spianatoia lavoratelo fino a creare un torcione ed arrotolatelo su se stesso
6. Mettetelo in una forma da plumcake e rimettetelo a lievitare per 1 ora in forno
7. Tirate fuori il torcione di pane integrale e preriscaldate il forno a 200°
8. Spennellate la superficie del pane con un po'd'olio, infornate e fate cuocere per circa 40 minuti. Controllate dopo 20 minuti e se la superficie si colora troppo copritela con una foglio di carta alluminio.

