



Raccolta di ricette

Impasti base dolci e salati



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

Impasto per pizza soffice



Ingredienti

- 1 kg di farina 00
- 1 cubetto di lievito (25 gr)
- 2 tazzine di olio di oliva (o di semi se preferite)
- 15-20 g circa di sale
- la punta di un cucchiaino di zucchero
- 500 ml di acqua circa

Su un piano disponete la farina a fontana e aggiungete l'olio e il sale. In una tazza di acqua tiepida sciogliete il cubetto di lievito assieme allo zucchero e aggiungete il composto alla farina. Con una forchetta mescolate gli ingredienti al centro della fontana e aggiungete poco alla volta l'acqua stando attenti che non trabocchi. Quando tutta la farina avrà assorbito l'acqua cominciate ad impastare, facendo attenzione poiché l'impasto dovrà risultare morbido e non appiccicoso (per cui dovrete regolarvi un po' ad occhio con l'acqua).

Impastate energicamente fino ad ottenere un impasto omogeneo (più è lavorato l'impasto migliore sarà il risultato della pizza, siccome si favorisce la lievitazione...piccoli accorgimenti). Riponete l'impasto in una ciotola di plastica piuttosto alta (circa 20cm appena spolverata di farina e coprite con un vassoio (quelli di plastica per dolci) in modo da creare un po' di umidità che consenta all'impasto di lievitare meglio.

Dopo circa 4 ore, l'impasto sarà ben cresciuto e potrete cominciare a preparare le vostre pizze. In genere 2 ore sono sufficienti se l'ambiente è ben caldo ma consiglio questi tempi di lievitazione affinché la pizza risulti soffice e ben lievitata, evitando di sentire il sapore del lievito quando la gustate.

Consiglio importante – la doppia lievitazione: dopo due ore di lievitazione (quando sarà almeno raddoppiato di volume) riponete l'impasto sul piano leggermente infarinato, impastatelo per altri 5 minuti e formate delle pagnotte di circa 250 g l'una (4 o 5). Continuate a farle lievitare coperte da un canovaccio fino a quando dovrete stenderle e infornarle. Un successo assicurato, pizza morbidissima!

La ricetta nel blog cliccando qui [Impasto base per pizza](#)



Impasto focaccia allo yogurt ed erbe aromatiche



Ingredienti per 15 focaccine o una focaccia intera

- 500 g di farina 00
- 250 g di yogurt bianco
- 1/2 cubetto di lievito di birra
- 120 ml di Birra (doppio malto o quella che avete a disposizione)
- 1 cucchiaino raso di zucchero
- 2 cucchiaini di sale
- olio di oliva
- erbe aromatiche (rosmarino, origano, salvia, erba cipollina..oppure una bustina di insaporitori misti)

Per preparare la **focaccia allo yogurt ed erbe aromatiche** disponete su un piano la farina a fontana. Sciogliete il lievito di birra assieme allo zucchero nella birra e aggiungetela

poco alla volta al centro della fontana, aggiungete poi il sale, le erbe aromatiche tritate (meglio se quelle in polvere, ad esempio i preparati per arrosti o grigliate vanno benissimo) ed infine unite lo yogurt. Mescolate con una forchetta per amalgamare tutti gli ingredienti e procedete poi impastando energicamente fino ad ottenere un impasto liscio ed uniforme. Lasciatelo a lievitare in una ciotola di plastica leggermente infarinata e coperta da un canovaccio o da un vassoio di plastica, possibilmente lontano da correnti d'aria. Quando sarà raddoppiato di volume potete stenderlo in una teglia oleata o ricoperta da carta forno oppure suddividerlo in tante focaccine. Lasciate lievitare per una mezz'ora circa e prima di infornare spolverizzate la superficie con erbe aromatiche e sale, assieme ad un goccio di olio. Infornate a 200° per circa 30 minuti, verificando la cottura di tanto in tanto.

La ricetta nel blog cliccando qui [Impasto per focaccia con yogurt e erbe aromatiche](#)



Impasto focaccia soffice con patate



Ingredienti per 2 focacce

- 350 g di farina manitoba
- 150 g di farina 00
- 270 g di patate lesse
- 13 g di lievito di birra
- 80-100 ml di acqua tiepida
- 50 ml di olio di oliva
- 1 cucchiaino raso di zucchero
- 2-3 cucchiaini di sale

Per preparare la focaccia con patate disponete la farina a fontana sul piano di lavoro, praticate un foro al centro e unite le patate lesse ridotte in purea con uno schiacciapatate. Aggiungete poco alla volta l'acqua in cui avrete sciolto il lievito di birra assieme allo zucchero e incorporatelo delicatamente con una forchetta. Aggiungete poi l'olio di oliva ed infine il sale. Impastate energicamente a mano per circa 10 minuti fino ad ottenere un panetto liscio e morbido. Mettete il panetto a lievitare in un contenitore di plastica ben infarinato e chiudete con il suo coperchio (deve essere molto capiente in quanto l'impasto

triplicherà di volume). Lasciate lievitare per 3 ore almeno. Riprendete l'impasto e versatelo su una spianatoia infarinata, impastatelo per qualche minuto e stendetelo su una teglia da forno oleata. Con queste dosi otterrete una focaccia tonda di 30cm di diametro e molto alta oppure 2 focacce di 22-24cm di diametro.

lasciate riposare per 20-30 minuti, nel frattempo fate riscaldare bene il forno a 180° e cuocete per circa 30 minuti fino a che non sarà dorata in superficie.

Una volta sfornata conservatela ricoprendola con un panno da cucina fino al raffreddamento, dopodiché conservatela in sacchetti per alimenti. La focaccia con patate rimarrà soffice fino a 3-4 giorni

La ricetta nel blog cliccando qui [Impasto per focaccia con patate](#)



Impasto brioche rustica da farcire e arrotolare



Ingredienti

- 300 g di farina 00
- 200 g di semola rimacinata di grano duro
- 150 ml di latte
- 2 uova
- 2 tazzine circa di olio di semi
- 7 g di lievito di birra secco (o 15 g di lievito di birra fresco)
- 1 pizzico di zucchero
- 2 cucchiaini di sale fino

L'impasto per **brioche salata** è molto semplice da preparare, unite le due farine e disponete a fontana sul vostro piano di lavoro. Al centro unite lo zucchero e il lievito di birra secco (quello secco non richiede che sia sciolto in un liquido, per cui se usate quello fresco vi consiglio di sciogliere lievito e zucchero nel latte). Aggiungete poi le uova e con una forchetta sbattetete incorporando poco alla volta la farina. Infine unite il latte, l'olio di semi (o in alternativa quello di oliva) e il sale. Impastate energicamente fino ad ottenere un

panetto liscio e morbido. Mettete a lievitare fino al raddoppio del suo volume in una ciotola infarinata e coperta da un canovaccio. Dopo la prima lievitazione riprendete l'impasto per brioche e stendetelo con un matterello fino ad ottenere una sfoglia dello spesso di circa 1 cm o poco più. Ora potete farcire la vostra **brioche rustica** come preferite. Arrotolatela partendo dal lato più lungo e mettetela nuovamente a lievitare per un'ora circa nello stampo tondo per ciambelle.

Se non avete o non volete usare la semola rimacinata potete sostituirla con farina 00 oppure, ancor meglio, con la farina manitoba.

La ricetta nel blog cliccando qui [Impasto per brioche rustica da farcire](#)



Pasta frolla salata alla birra



Ingredienti

- 300 g di farina 00
- 100 ml di birra chiara
- 80 ml di olio di semi
- 1 cucchiaino raso di sale
- 1 cucchiaino raso di lievito istantaneo per torte salate

Disponete la farina a fontana su una spianatoia e praticate un foro al centro. Aggiungete il sale e il lievito istantaneo e poco alla volta la birra e infine l'olio di semi. Impastate con una forchetta fino ad amalgamare tutti gli ingredienti e procedete impastando energicamente con le mani fino ad ottenere un panetto. L'impasto potrà sembrare leggermente farinoso e dare l'impressione che non sia molto compatto, è normale che sia così in quanto c'è olio piuttosto che burro. Avvolgete l'impasto in un foglio di pellicola e lasciatelo riposare in frigorifero per almeno una mezz'ora. Quando sarà trascorso il tempo stendetela con un mattarello sulla spianatoia infarinata e preparate la vostra torta salata.

La ricetta nel blog cliccando qui [Pasta frolla salata alla birra](#)



Pasta briseeé per torte salate e rustici



Ingredienti

- 400 g di farina 00
- 200 g di burro freddo
- 120 ml circa di acqua freddissima
- 1 pizzico di sale (facoltativo)

Disponete la farina a fontana sul piano di lavoro, aggiungete il pizzico di sale e tagliate a pezzi il burro ben freddo di frigo. Lavoratelo velocemente con le mani aggiungendo poco alla volta l'acqua gelida. In alternativa, mettete nel frullatore la farina e il burro fino ad ottenere un composto sabbioso, versatelo sul piano di lavoro e impastatelo con le mani aggiungendo l'acqua ben fredda. Formate un panetto, avvolgetelo nella pellicola e lasciatelo riposare in frigo per una mezz'ora. Trascorso il tempo stendetelo su un piano leggermente infarinato e procedete alla preparazione della vostra ricetta. Con queste dosi otterrete la base per 2 torte salate, o volendo una sola torta salata ricoperta da un ulteriore strato di pasta brisee. Potete dimezzare la dose senza problemi.

La ricetta nel blog cliccando qui [Pasta briseeé per torte salate e rustici](#)



Pasta frolla per crostate e biscotti



Ingredienti

- 250 gr di farina 00
- 100 gr di zucchero
- 100 gr di burro
- 2 cucchiaini rasi di lievito per dolci
- 1 bustina di vanillina
- 1 uovo

Preparare la pasta frolla è davvero semplice. Disponete la farina a fontana, aggiungete al centro l'uovo, lo zucchero, il burro a temperatura ambiente tagliato a pezzetti e il lievito con la vanillina. Impastate delicatamente fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo. Date all'impasto la classica forma a palla e avvolgetela nella pellicola. Conservatela in frigorifero per almeno una mezz'ora dopodiché la pasta frolla sarà pronta per preparare biscotti o crostate.



Pasta frolla dolce alla ricotta



Ingredienti

- 250 gr di ricotta fresca vaccina
- 250 gr di farina manitoba (o 00)
- 100 gr di burro
- 3 cucchiaini di zucchero a velo
- 3 cucchiaini di lievito in polvere per dolci

Unite in una ciotola capiente la ricotta fresca e il burro ammorbidito a temperatura ambiente. Lavorate bene i due ingredienti fino ad ottenere un composto omogeneo e morbido. Aggiungete lo zucchero a velo e il lievito in polvere per dolci ed infine la farina setacciata. Mescolate il tutto e riportate il composto su un piano di lavoro. Continuate a lavorarlo energicamente fino ad ottenere un impasto compatto ma morbido. Dategli la forma di un panetto e avvolgetelo nella pellicola. Lasciate riposare per mezz'ora in frigorifero prima di stenderla.

La ricetta nel blog cliccando qui [Pasta frolla alla ricotta](http://blog.giallozafferano.it/studentiaifornelli/)



Pasta frolla alle nocciole



Ingredienti

- 500 g di farina 00
- 120 g di zucchero semolato
- 150 g di burro
- 100 g di nocciole tritate
- 1 bicchiere di latte
- 1 cucchiaino di lievito per dolci
- 1 bustina di vanillina
- 1 uovo

Il procedimento della pasta frolla alla nocciola è simile a quella della classica frolla, innanzitutto disponete la farina a fontana. Aggiungete l'uovo e con una forchetta amalgamatelo alla farina, tagliate il burro a pezzetti, mettetelo al centro e con la mano impastatelo leggermente alla farina. Unite poi lo zucchero, il lievito e la vanillina e poco alla volta il latte (potrebbe servirne anche meno di un bicchiere) sempre impastando. Infine unite anche le nocciole tritate in maniera grossolana e impastate tutti gli ingredienti fino ad

ottenere un panetto. Avvolgetelo in un foglio di pellicola e lasciatelo riposare in frigorifero per una mezz'ora.

Trascorso il tempo riprendete la **frolla alla nocciola** e stendetela su un piano leggermente infarinato per poter preparare dei profumati e golosi biscotti o una crostata.

La ricetta nel blog cliccando qui [Pasta frolla alle nocciole](#)



