

RACCOLTA DI RICETTE
FOCACCE
E
TORTE SALATE



FOCACCIA IN PADELLA CON PESTO E FORMAGGIO



FOCACCIA IN PADELLA

<https://blog.giallozafferano.it/mollichedizucchero/focaccia-in-padella-pesto-e-formaggio/>

Per l'impasto

- **Farina Di Semola Rimacinata** 250 g
- **Olio Extravergine D'oliva** 2 cucchiaini
- **Latte** 150 ml
- **Lievito Istantaneo Per Preparazioni Salate** mezza bustine
- **Sale** 2 cucchiaini

Per la farcitura

- **Pesto Alla Genovese** 3 cucchiaini
- **Formaggio Di Vostro Gusto** (a dadini) q.b.
- **Parmigiano Reggiano** (grattugiato) 2 cucchiaini

Iniziamo a preparare la nostra focaccia in padella impastando la farina con l'olio ed il latte, aggiungiamo il lievito istantaneo ed il sale e continuiamo ad impastare fino ad ottenere una bella palla liscia ed elastica. Subito dopo aver terminato di impastare, dividiamo la pasta a metà, stendiamo due dischi sottili e sul primo andremo a mettere il formaggio a dadini, il pesto ed il parmigiano grattugiato.

Copriamo la focaccia con l'altro disco, sigilliamo bene i bordi, rifiliamo con l'aiuto di un coltello e mettiamo a cuocere su fiamma media in una padella antiaderente appena unta. Dopo qualche minuto controllate la cottura sul fondo della vostra focaccia, se sarà cotta dovrete rigirla (io mi aiuto con una paletta) e terminare la cottura anche dall'altro lato.

PANINI AL LATTE FARCITI



<https://blog.giallozafferano.it/mollichedizuccheri/panini-farciti-ricetta-facilissima-e-veloce/>

Per l'impasto

- **Farina 0** 100 g
- **Semola Di Grano Duro Rimacinata** 150 g
- **Lievito Di Birra Secco** (o 6 gr lievito fresco) 2 g
- **Acqua** 170 ml
- **Sale Fino** q.b.

Per la farcitura

- **Salame** 100 g
- **Emmentaler** (a fette) 100 g
- **Prosciutto Cotto Di Praga** 100 g
- **Scamorza Affumicata** (a fette) 100 g

Iniziamo a preparare i nostri panini farciti partendo dall'impasto: nel boccale della planetaria (o a mano se preferite), mischiamo le farine, aggiungiamo il lievito di birra secco, l'olio ed infine iniziamo ad impastare aggiungendo l'acqua poco alla volta.

Quando avremo ottenuto una palla liscia ed elastica aggiungiamo il sale e terminiamo di impastare, mettiamo la palla in luogo chiuso ed asciutto e lasciamo lievitare per circa 2 ore. Trascorso il tempo di riposo, il nostro impasto sarà raddoppiato di volume, lo mettiamo sul piano di lavoro cosparso di abbondante semola e lo dividiamo a metà. Stendiamo ciascun panetto in forma rettangolare e ad uno spessore di circa 3/4 mm, poi su un rettangolo mettiamo il salame, sopra l'emmenthaler ed arrotoliamo dal lato lungo fino ad ottenere un salsicciotto.

Stesso procedimento per l'altro rettangolo di impasto da farcire con Praga e scamorza affumicata.

Ora tagliamo ciascun salsicciotto in piccoli pezzi della larghezza di circa 4 cm e disponiamoli sulla leccarda del forno ricoperta da carta oleata.

Lasciamo riposare un'oretta circa, poi spennelliamo con olio ed inforniamo a 180° in forno statico per circa 20 minuti o comunque fino a coloritura.

PIZZA DI PANE RICETTA VELOCE

*Moll
Moll
Moll*
Mollchedizucchero

PIZZA DI PANE

<https://blog.giallozafferano.it/mollchedizucchero/pizza-di-pane-ricetta-velocissima/>

- **Pancarrè** (io quello senza bordi) 16 fette
- 250 ml **Salsa Di Pomodoro**
- q.b. **Cipolla** (grattugiata)
- 3 cucchiaini **Olio Extravergine D'oliva**
- 250 g **Scamorza (Provola)** (o altro formaggio morbido)
- q.b. **Sale Fino**
- q.b. **Origano**

Iniziamo a preparare la salsa di pomodoro: in una piccola pentola mettiamo a soffriggere olio e cipolla grattugiata, appena quest'ultima sarà imbiondita aggiungiamo la passata e lasciamo cuocere a fiamma vivace (coperto) per circa 5/6 minuti, giusto il tempo di far rapprendere un po' il sugo. Appena la salsa è pronta regoliamo di sale e spegniamo la fiamma. Prendiamo la scamorza e frulliamola in un piccolo frullatore (io faccio così per sbrigarmi prima), la mettiamo da parte e passiamo all'assemblaggio della pizza di pane.

Prendiamo una leccarda e la foderiamo con carta forno, poi disponiamo le fette di pancarrè attaccate le une alle altre, versiamo su ciascuna fetta un paio di cucchiaini di salsa e condiamo bene ogni fetta.

Ora passiamo alla scamorza: la disponiamo sull'intera pizza di pane, avendo cura di non lasciare spazi vuoti, un filo d'olio, pochissimo sale e, se vi piace, abbondante origano.

Inforniamo a forno statico a 180° per circa 15 minuti (regolatevi sempre in base al vostro forno) e serviamo la nostra pizza di pane ancora calda e filante!

PANBRIOCHE AI FORMAGGI



*Moll
Mollichedizucchero*

<https://blog.giallozafferano.it/mollichedizucchero/panbrioche-salato-con-formaggi/>

Per l'impasto

- **Farina 00** 400 g
- **Burro** 100 g
- **Lievito Di Birra Secco** (per torte salate e pizze) 4 g
- **Tuorli** 1
- **Latte** (circa) 150 ml
- **Sale** q.b.

Per la farcitura

- **Mortadella** (a fette) 100
- **Formaggi** (io galbanino, scamorza, emmenthal, tutto a dadini) 150 g
- **Uova** (per spennellare) 1

Partiamo dall'impasto: nel boccale della planetaria (o nel robot) mettiamo farina, burro a tocchetti, il tuorlo, il sale ed il lievito, iniziamo ad impastare lentamente ed aggiungiamo il latte a filo, a me ne son serviti 150 ml circa, ma voi aggiungetelo poco alla volta e fermatevi solo quando avrete ottenuto una palla morbida ma non appiccicosa. Mettiamo il nostro impasto a riposare in luogo asciutto e ben coperto per circa 2 ore, poi lo dividiamo in due metà (una un po' più piccola dell'altra) e stendiamo il primo disco. Nel mio caso ho utilizzato uno stampo di circa 26 cm di diametro, ho steso il primo disco di impasto avendo cura di lasciare un bordo di circa 3 cm per contenere l'impasto, poi ho distribuito metà mortadella, tutti i formaggi a dadini e ricoperto con la restante mortadella. Prendiamo l'impasto rimasto, lo stendiamo ad uno spessore di circa mezzo cm e poi divertiamoci con una formina a nostro piacere, io ho utilizzato una a forma di fiore. Realizziamo i fiori e disponiamoli sulla farcitura della focaccia sovrapponendoli leggermente, fino a ricoprire il tutto, ora copriamo nuovamente e lasciamo riposare un paio d'ore. Spennelliamo la superficie del nostro panbrioche salato con formaggi con un uovo sbattuto, inforniamo a 200° in forno statico per circa 25/30 minuti o comunque finchè la superficie non sarà ben colorita e serviamo ancora caldo e filante!

FOCACCIA DI PATATE FILANTI



*M
Mollichedizucchero*

<https://blog.giallozafferano.it/mollichedizucchero/focaccia-di-patate-filanti/>

Per l'impasto

- **Latte** 600 ml
- **Acqua** 500 ml
- **Buste Preparato Per Purè 2**
- **Sale** q.b.
- **Burro** 30 g
- **Parmigiano Grattugiato** 3 cucchiari
- **Pangrattato** q.b.
- **Olio** 1 cucchiaino

Per il ripieno

- **Prosciutto Cotto** 100
- **Scamorza (Provola)** (o altro formaggio di vs gradimento) 150

Iniziamo a preparare la nostra focaccia di patate filanti partendo dall'impasto: in una casseruola mettiamo a scaldare latte, acqua e sale. Appena giungono a bollore spegniamo la fiamma, aggiungiamo le due buste di preparato per purè e mescoliamo velocemente fino a che non avremo ottenuto un composto ben sostenuto.

Aggiungiamo metà del burro ed il parmigiano, mescoliamo ancora e mettiamo da parte. Dedichiamoci ora all'assemblaggio: affettiamo il formaggio scelto (io ho optato per una scamorza), poi unghiamo una teglia di circa 26 cm di diametro e la cospargiamo con del pangrattato.

Prendiamo circa metà del composto, lo schiacciamo delicatamente tra le mani ed iniziamo a formare la base della nostra focaccia. Per stendere l'impasto sarà sufficiente aiutarci con le dita delle mani, avendo cura sempre di creare un bordino alto circa 2 cm che servirà a contenere la farcitura. Sulla base così ottenuta disponiamo metà del prosciutto cotto, ricopriamo con le fette di formaggio e poi copriamo il tutto con la restante parte di prosciutto. Ora prendiamo l'impasto rimanente e, come per la base, creiamo la copertura della nostra focaccia di patate filanti, facendo attenzione a sigillare bene i bordi.

Livelliamo la superficie con la mano leggermente unta d'olio, cospargiamo di pangrattato (poco) ed il burro restante tagliato a dadini ed inforniamo a 200° in forno statico per circa 25 minuti o comunque finchè la superficie non sarà ben dorata.

CROSTINI CON MOZZARELLA

CROSTINI CON MOZZARELLA

Mollichedizucchero



<https://blog.giallozafferano.it/mollichedizucchero/crostini-con-mozzarella/>

ingredienti

- 8 fette di pancarrè
- 8 cucchiaini di salsa di pomodoro
- 8 cucchiaini di latte (facoltativo)
- 250 gr mozzarella
- q.b. sale, olio ed origano

Prendiamo una larga teglia e la foderiamola con carta forno, disponiamo le fette di pancarrè ed inumidiamole con un cucchiaino di latte sulla parte esterna, per evitare che la cottura in forno secchi troppo il bordo dei crostini.

Precedentemente prepariamo un buon sugo di pomodoro con abbondante olio e cipolla grattugiata, lasciamo sobbollire fino a cottura, regoliamo di sale ed aggiungiamo un cucchiaino di salsa su ogni crostino, una fetta di mozzarella e poi condiamo con un filo d'olio, sale ed origano. Inforniamo a 200° in forno statico per circa 15 minuti o comunque fino a coloritura e... buon appetito!

TRECCIA CON RICOTTA E SPINACI



<https://blog.giallozafferano.it/mollchedizucchero/treccia-di-sfoglia-ricotta-e-spinaci/>

INGREDIENTI

- 1 rotolo di sfoglia rettangolare
- 200 gr spinaci lessi
- 400 gr ricotta
- 2 uova
- 4 cucchiaini abbondanti di parmigiano grattugiato
- q.b. sale
- abbondante noce moscata grattugiata
- 1 uovo per spennellare

Per preparare la treccia di sfoglia ricotta e spinaci dovremo iniziare dal ripieno: lessiamo gli spinaci in abbondante acqua salata e poi li frulliamo nel mixer fino a sminuzzarli molto finemente; in una ciotola mettiamo la ricotta, le uova e mescoliamo con una frusta fino ad ottenere una crema liscia e senza grumi, aggiungiamo gli spinaci e mescoliamo ancora, il parmigiano grattugiato, la noce moscata e poi assaggiamo e regoliamo di sale. Stendiamo il rotolo di sfoglia con il lato corto rivolto verso di noi, dividiamo idealmente la sfoglia in tre ed al centro stendiamo il ripieno, con un coltello ben appuntito tagliamo delle strisce ai lati e poi iniziamo ad intrecciarle sopra al ripieno fino a terminarle, otterremo così una specie di treccia.

Spennellate la treccia di sfoglia ricotta e spinaci con uovo ed infornate a 180° in forno statico per circa 25 minuti o comunque fino a coloritura, lasciatela intiepidire e gustatela a temperatura ambiente o appena calda.

FOCACCIA COTTO E FORMAGGIO



<https://blog.giallozafferano.it/mollchedizuccheri/focaccia-cotto-formaggio/>

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

per l'impasto:

- 400 gr farina 0
- 2 cucchiaini di olio
- 2 gr di lievito granulare
- un pizzico di zucchero
- 240 ml circa di acqua
- q.b. sale

per la farcitura

- 100 gr prosciutto cotto
- 200 gr scamorza (o formaggio dolce a pasta non troppo dura)
- 50 gr scamorza affumicata
- 2/3 cucchiaini di parmigiano grattugiato

Iniziamo a preparare l'impasto della nostra focaccia mettendo tutti gli ingredienti (tranne acqua e sale) nella ciotola della planetaria o nel boccale del robot, facciamo partire la macchina ed aggiungiamo l'acqua poca alla volta, fino ad ottenere un impasto morbido ma non appiccicoso. Solo ad impasto formato aggiungiamo il sale, copriamo bene e lasciamo lievitare in luogo chiuso.

Trascorso il tempo di riposo riprendiamo l'impasto, lo dividiamo a metà e lo stendiamo all'interno di una teglia che abbiamo appena unto con un velo di burro. Nello stendere l'impasto facciamo dei bordi alti che serviranno a richiudere e sigillare la focaccia, ora farciamo mettendo metà prosciutto cotto, poi le scamorze a fettine, il parmigiano grattugiato e ricopriamo con il restante prosciutto cotto. Copriamo con l'altra metà dell'impasto, sigilliamo bene i bordi e bucherelliamo la superficie con i rebbi di una forchetta, per evitare che si creino delle bolle. Lasciamo riposare ancora una mezz'ora poi spennelliamo con olio ed inforniamo in forno statico a 180° per circa 30 minuti o comunque fino a coloritura.

PLUMCAKE TONNO ED OLIVE



<https://blog.giallozafferano.it/mollachedizucchero/plumcake-tonno-ed-olive/>

INGREDIENTI:

- 3 uova
- 150 gr farina
- 160 gr tonno sott'olio sgocciolato
- 100 gr olive verdi denocciolate
- un cucchiaino abbondante di lievito istantaneo per pizze
- 100 ml olio di semi (io arachidi)
- 100 ml latte
- 2/3 cucchiai di parmigiano grattugiato

La preparazione del plumcake tonno ed olive è velocissima: sarà sufficiente prendere una ciotola nella quale sbatteremo, con l'aiuto di una frusta, tutti gli ingredienti liquidi quindi uova, latte ed olio, poi aggiungiamo poco alla volta la farina setacciata, il parmigiano grattugiato ed il lievito istantaneo. Dopo aver ottenuto un composto abbastanza omogeneo, aggiungiamo il tonno ben sgocciolato e stemperato con una forchetta e le olive che avremo tagliuzzato in precedenza. Mescoliamo bene e poi versiamo il tutto in uno stampo da plumcake (il mio misura 22cmx10cm) rivestito con carta forno bagnata e strizzata.

Inforniamo in forno statico a 180° per circa 25 minuti, ma fate sempre la prova stecchino prima di sfornarlo, lasciatelo raffreddare su di una gratella e gustatelo tiepido o, meglio ancora, a temperatura ambiente, così potrete apprezzarne maggiormente il sapore.

TORTA SALATA FUNGHI E BECHAMEL



<https://blog.giallozafferano.it/mollichedizucchero/torta-di-brise-funghi-e-bechamel/>

per la pasta brisè

- 300 gr farina 00
- 150 gr burro
- 50 ml di acqua fredda
- q.b. sale

per la farcitura

- una vaschetta di funghi champignon (circa 300 gr)
- bechamel (per la ricetta clicca [qui](#))
- 2 cucchiari di parmigiano grattugiato
- 200 gr mozzarella
- 2 cucchiari di olio
- mezza cipolla grattugiata
- q.b. sale

Per prima cosa prepariamo la pasta brisè impastando insieme la farina ed il sale con il burro freddo a pezzetti e l'acqua, per la quantità di liquido aggiungetene poco alla volta e fermatevi quando avrete ottenuto una palla soda e liscia. Avvolgiamo la pasta brisè in pellicola alimentare e lasciamola riposare in frigo per almeno mezz'ora.

Ora ci dedichiamo alla cottura dei funghi champignon, li saltiamo in padella insieme ai due cucchiari di olio ed alla mezza cipolla grattugiata, li cuociamo velocemente e regoliamo di sale. Passiamo ora alla bechamel, (per dosi e tempi guardate la ricetta completa) sciogliamo il burro e lo mescoliamo alla farina, fino ad ottenere una crema dorata. Aggiungiamo poco alla volta il latte e continuiamo la cottura mescolando senza sosta fino ad ottenere una bechamel abbastanza liquida. Ora mescoliamo i funghi alla bechamel, aggiungiamo il parmigiano grattugiato e la mozzarella a dadini. Riprendiamo la brisè, la dividiamo a metà ed otteniamo due dischi poco più grandi del diametro della teglia che abbiamo scelto per la cottura della torta di brisè funghi e bechamel. Rivestiamo la teglia con un disco, versiamo il ripieno e lo livelliamo con il dorso di un cucchiaio, poi prendiamo il secondo disco e con l'aiuto di un attrezzo tondo (io ho utilizzato una specie di coppapasta piccolissimo) ritagliamo tanti forellini. Ricopriamo con il disco così ottenuto, sigilliamo bene i bordi e passiamo alla cottura in forno per circa 25 minuti a 180° in modalità statica.