

*Raccolta di Suggestimenti e Ricette  
per la Macchina del Pane*

# *Sommario*

<b>PREMESSA</b>	<b>10</b>
<b><u>LA MACCHINA DEL PANE</u></b>	<b><u>11</u></b>
<b>GENERALITÀ</b>	<b>12</b>
<b>CONSIGLI PRATICI</b>	<b>14</b>
<b><u>LA FARINA</u></b>	<b><u>19</u></b>
<b>INTRODUZIONE ALLA FARINA</b>	<b>20</b>
<b>TIPI DI FARINA</b>	<b>22</b>
<b>UN TEST PER VERIFICARE LA FORZA DI UNA FARINA.</b>	<b>24</b>
<b>STORIA DEL KAMUT</b>	<b>25</b>
<b><u>IL LIEVITO</u></b>	<b><u>26</u></b>
<b>VARI TIPI DI LIEVITO</b>	<b>27</b>
<b>IMPASTI INDIRETTI E LIEVITAZIONE</b>	<b>29</b>
<b><u>LA PASTA ACIDA O PASTA MADRE</u></b>	<b><u>31</u></b>
<b>LA PASTA ACIDA SECONDO GENNARINO</b>	<b>32</b>
<b>LA PASTA ACIDA SECONDO TZUNAMI</b>	<b>42</b>
<b>PASTA ACIDA ALLO YOGURT SEMPLICE</b>	<b>47</b>
<b>PASTA ACIDA "NEW ENTRY"</b>	<b>48</b>

**GLI ALTRI INGREDIENTI** **49**

---

<b>I GRASSI</b>	<b>50</b>
<b>L'ACQUA</b>	<b>50</b>
<b>LO ZUCCHERO</b>	<b>51</b>
<b>IL SALE</b>	<b>51</b>
<b>IL MALTO</b>	<b>51</b>
<b>IL LATTE</b>	<b>51</b>
<b>LA LECITINA DI SOIA</b>	<b>51</b>
<b>LA COTTURA</b>	<b>51</b>
<b>COME SOSTITUIRE IL LATTE IN POLVERE</b>	<b>53</b>

**PESI E MISURE** **54**

---

<b>CUCCHIAI, CUCCHIAINI, BICCHIERI</b>	<b>55</b>
<b>CONVERSIONE MISURE ANGLOSASSONI</b>	<b>56</b>

**PANE BIANCO QUOTIDIANO** **59**

---

<b>PANE BIANCO - 1</b>	<b>60</b>
<b>PANE BIANCO - 2</b>	<b>61</b>
<b>PANE BIANCO - 3</b>	<b>62</b>
<b>PANE BIANCO - 4</b>	<b>63</b>
<b>PANE BIANCO - 5</b>	<b>64</b>
<b>PANE BIANCO - 6</b>	<b>65</b>
<b>PANE BIANCO - 7</b>	<b>66</b>
<b>PANE BIANCO - 8</b>	<b>67</b>
<b>PANE BIANCO - 9</b>	<b>68</b>
<b>PANE BIANCO - 10</b>	<b>69</b>
<b>PANE BIANCO - 11</b>	<b>70</b>
<b>PANE BIANCO - 12</b>	<b>71</b>
<b>PANE BIANCO VELOCE - 1</b>	<b>72</b>
<b>PANE BIANCO VELOCE - 2</b>	<b>73</b>
<b>PANE SEMPLICE</b>	<b>74</b>
<b>PANE BIANCO "PAGNOTTA PICCOLA"</b>	<b>75</b>

**PANE CLASSICO** **76**

---

<b>PANE AL LATTE - 1</b>	<b>77</b>
<b>PANE AL LATTE - 2</b>	<b>78</b>
<b>PANE AL LATTE - 3</b>	<b>79</b>
<b>PANE AL LATTE - 4</b>	<b>80</b>
<b>PANE AL LATTE - 5</b>	<b>81</b>
<b>PANE FRANCESE</b>	<b>82</b>
<b>PANE DA TOAST VELOCE</b>	<b>83</b>
<b>PANE A CASSETTA - 1</b>	<b>84</b>
<b>PANE A CASSETTA - 2</b>	<b>85</b>
<b>PANE INTEGRALE</b>	<b>86</b>
<b>PANE MEZZO INTEGRALE</b>	<b>87</b>
<b>PANE DI FRUMENTO AL MIELE</b>	<b>88</b>
<b>PANE PUGLIESE</b>	<b>89</b>
<b>BAGUETTE - 1</b>	<b>90</b>
<b>BAGUETTE - 2</b>	<b>91</b>
<b>PANINI</b>	<b>93</b>
<b>PANINI PICCOLI PER LE FESTINE</b>	<b>94</b>
<b>PANINI AL LATTE PER PRINCESS</b>	<b>95</b>
<b>PANINI SEMIDOLCI</b>	<b>96</b>
<b>PAN FOCACCIA</b>	<b>97</b>
<b>PANE SANDWICH</b>	<b>98</b>

**PANE SPECIALE, CON FARINE ALTERNATIVE E CON SEMI** **99**

---

<b>PANE ALLO YOGURT - 1</b>	<b>100</b>
<b>PANE ALLO YOGURT - 2</b>	<b>101</b>
<b>PANE SENZA GLUTINE</b>	<b>102</b>
<b>PANE AL LATTE COI SEMINI</b>	<b>103</b>
<b>PANE ALLE VARIE FARINE</b>	<b>104</b>
<b>PANE CON FARINA MULTICEREALI</b>	<b>105</b>
<b>PANE ALL'AVENA - 1</b>	<b>106</b>
<b>PANE ALL'AVENA - 2</b>	<b>107</b>
<b>PANE ALL'AVENA - 3</b>	<b>108</b>
<b>PANE ALL'AVENA - 4 CON ERBE</b>	<b>109</b>

<b>PANE ALLA BIRRA</b>	<b>110</b>
<b>PANE DI CASTAGNE</b>	<b>111</b>
<b>PANE DI FARINA DI CECI</b>	<b>112</b>
<b>PANE NERO DI CASTELVETRANO</b>	<b>113</b>
<b>PANE AL FARRO - 1</b>	<b>114</b>
<b>PANE AL FARRO - 2</b>	<b>115</b>
<b>PANE AL FARRO - 3</b>	<b>116</b>
<b>PANE AL FARRO - 4</b>	<b>117</b>
<b>PANE AL FARRO - 5 “DA FAVOLA”</b>	<b>118</b>
<b>PANE AL FARRO - 6 “DELL'ESERCITO ROMANO”</b>	<b>119</b>
<b>PANE AL MAIS</b>	<b>120</b>
<b>PANE DI KAMUT</b>	<b>121</b>
<b>PANE DI KAMUT CON SEMI DI SESAMO</b>	<b>122</b>
<b>PANE AL RISO</b>	<b>123</b>
<b>PANE AL RISO SENZA GLUTINE</b>	<b>124</b>
<b>PANE AL LIMONE</b>	<b>125</b>
<b>PANE DI SEGALE - 1</b>	<b>126</b>
<b>PANE DI SEGALE - 2</b>	<b>127</b>
<b>PANE CON FARINA DI GRANO SARACENO</b>	<b>128</b>
<b>PANE DELLE VACANZE</b>	<b>129</b>
<b>PANE AI SEMI DI GIRASOLE</b>	<b>130</b>
<b>PANE AL SESAMO</b>	<b>131</b>
<b>PANE AI SEMI DI PAPAVERO</b>	<b>132</b>
<b>PANE AI SEMI DI LINO</b>	<b>133</b>
<b>PANE AI GRANI DI MIGLIO</b>	<b>134</b>
<b>PANE CONDITO</b>	<b>135</b>
<hr/>	
<b>PANE CON LE OLIVE - 1</b>	<b>136</b>
<b>PANE CON LE OLIVE - 2</b>	<b>137</b>
<b>PANE CON LE OLIVE - 3</b>	<b>138</b>
<b>PANE CON LE OLIVE NERE</b>	<b>139</b>
<b>PANE CON PATÈ DI OLIVE</b>	<b>140</b>
<b>PANE DI FARRO E KAMUT CON LE OLIVE</b>	<b>141</b>
<b>PANE CON LE PATATE - 1</b>	<b>142</b>
<b>PANE CON LE PATATE - 2</b>	<b>143</b>
<b>PANE CON PATATE E ROSMARINO - 1</b>	<b>144</b>

<b>PANE CON PATATE E ROSMARINO - 2</b>	<b>145</b>
<b>PANE AI POMODORI</b>	<b>146</b>
<b>PANPEPPIN</b>	<b>147</b>
<b>PANE BARBECUE</b>	<b>148</b>
<b>PANE ALLA BIRRA E PEPERONCINO</b>	<b>149</b>
<b>PANE CON I CICCIOLE</b>	<b>150</b>
<b>FRANCESE CON ERBE</b>	<b>151</b>
<b>PANE AL FORMAGGIO E SALAME</b>	<b>152</b>
<b>PANE ALLO SPECK</b>	<b>153</b>
<b>PANE CON LA CIPOLLA - 1</b>	<b>154</b>
<b>PANE CON LA CIPOLLA - 2</b>	<b>155</b>
<b>PANE CON CIPOLLA CAMELLATA</b>	<b>156</b>
<b>PANE BIRRA E PANCETTA</b>	<b>157</b>
<b>PANE AL CURRY</b>	<b>158</b>
<b>PANINI TRICOLORE</b>	<b>159</b>
<b>PANE CON LE NOCI - 1</b>	<b>160</b>
<b>PANE CON LE NOCI - 2</b>	<b>161</b>
<b>PANE ALLA ZUCCA - 1</b>	<b>162</b>
<b>PANE ALLA ZUCCA - 2</b>	<b>163</b>
<b>PANE AI FUNGHI</b>	<b>164</b>
<b>PANE ALLA PIZZA - 1</b>	<b>165</b>
<b>PANE ALLA PIZZA - 2</b>	<b>166</b>
<b>PANE DEL RANCH ALLA CIPOLLA</b>	<b>167</b>
<b>PANE AI QUATTRO PICCANTI ALLA MANIERA CAJUN</b>	<b>168</b>
<b>PANE DI SALLY LUNN</b>	<b>169</b>
<b>PANE SCURO DI BOSTON</b>	<b>170</b>
<b>PANINI AL PECORINO E ZAFFERANO</b>	<b>171</b>
<b>PANE AL FORMAGGIO - 1</b>	<b>172</b>
<b>PANE AL FORMAGGIO - 2 (PASQUALE E NON)</b>	<b>173</b>
<b>PIZZA AL FORMAGGIO DELLE MARCHE</b>	<b>174</b>
<b>PIZZA AL FORMAGGIO</b>	<b>175</b>
<b>TORTA DI PASQUA UMBRA (PIZZA UMBRA) - 1</b>	<b>176</b>
<b>TORTA DI PASQUA UMBRA (PIZZA UMBRA) - 2</b>	<b>177</b>
<b>TORTA DI PASQUA UMBRA (PIZZA UMBRA) - 3</b>	<b>178</b>
<b>TORTA DI PASQUA UMBRA (PIZZA UMBRA) - 4</b>	<b>179</b>

---

**FOCACCE SALATE** 180

---

<b>FOCACCIA GENOVESE - 1</b>	<b>181</b>
<b>FOCACCIA GENOVESE - 2</b>	<b>182</b>
<b>FOCACCIA AL ROSMARINO</b>	<b>183</b>
<b>FOCACCIA DI CECI</b>	<b>184</b>
<b>FOCACCIA AL POMODORO DORATO DAL SOLE</b>	<b>185</b>

---

**IMPASTI** 186

---

<b>IMPASTO PER PIZZA - 1</b>	<b>187</b>
<b>IMPASTO PER PIZZA - 2</b>	<b>188</b>
<b>IMPASTO PER PIZZA - 3</b>	<b>189</b>
<b>IMPASTO PER PIZZA - 4</b>	<b>190</b>
<b>IMPASTO PER PIZZA - 5</b>	<b>191</b>
<b>IMPASTO PER PIZZA SENZA GLUTINE</b>	<b>192</b>
<b>IMPASTO PER GRISSINI</b>	<b>193</b>
<b>PIZZE, PANI MORBIDI, MOFFOLETTE</b>	<b>194</b>

---

**PANE DOLCE** 195

---

<b>PAN BRIOCHE - 1</b>	<b>196</b>
<b>PAN BRIOCHE - 2</b>	<b>197</b>
<b>PAN BRIOCHE - 3</b>	<b>198</b>
<b>PAN BRIOCHE - 4</b>	<b>199</b>
<b>PAN BRIOCHE - 5</b>	<b>200</b>
<b>PAN BRIOCHE SEMPLICE</b>	<b>201</b>
<b>CHIOCCIOLA DI BRIOCHE</b>	<b>202</b>
<b>PANE ALLE PRUGNE E CIOCCOLATO</b>	<b>203</b>
<b>PANE AL CACAO - 1</b>	<b>204</b>
<b>PANE AL CACAO - 2</b>	<b>205</b>
<b>PANE AL CACAO - 3</b>	<b>206</b>
<b>PANE ALLO ZENZERO</b>	<b>207</b>
<b>PAN DOLCE ALLA GRECA</b>	<b>208</b>

<b>BRIOSCINE, BRIOSCIONE, IRIS</b>	<b>209</b>
<b>PANE FRAGOLA E BANANA</b>	<b>210</b>
<b>PANE AI MIRTILLI</b>	<b>211</b>
<b>PANE ZUCCHERATO ALL'ARANCIA</b>	<b>212</b>
<b>PANE ALLA ARANCIA E CAPPUCCINO</b>	<b>213</b>
<b>PANE ALLE ALBICOCHE - 1</b>	<b>214</b>
<b>PANE ALLE ALBICOCHE - 2</b>	<b>215</b>
<b>PANDOLCE AL FARRO</b>	<b>216</b>
<b>PANEDOLCE AL FARRO CON CIOCCOLATO</b>	<b>217</b>
<b>PANE CON UVETTA - 1</b>	<b>218</b>
<b>PANE CON UVETTA - 2</b>	<b>219</b>
<b>PANE INTEGRALE CON UVETTA E CANNELLA</b>	<b>220</b>
<b>PANE AL MIELE CON UVETTA E CANNELLA</b>	<b>221</b>
<b>PANE "PIÑA COLADA"</b>	<b>222</b>
<b>PANE TIRAMISU'</b>	<b>223</b>
<b>TRECCIA AL BURRO</b>	<b>224</b>
<b>LA PASTA BRIOCHE</b>	<b>225</b>
<b><u>FOCACCE DOLCI</u></b>	<b><u>227</u></b>
<b>FOCACCIA DOLCE</b>	<b>228</b>
<b>FOCACCINE DOLCI DI PASQUA</b>	<b>229</b>
<b><u>DOLCI</u></b>	<b><u>230</u></b>
<b>PLUMCAKE - 1</b>	<b>231</b>
<b>PLUMCAKE - 2</b>	<b>232</b>
<b>PLUM CAKE AL CIOCCOLATO</b>	<b>233</b>
<b>PLUM CAKE ALLO YOGURT E FRUTTA</b>	<b>234</b>
<b>BISCOTTI DEL LAGACCIO</b>	<b>235</b>
<b>BISCOTTI AL FARRO E SPEZIE</b>	<b>236</b>
<b>PANE DOLCE TIPO PANETTONE</b>	<b>237</b>
<b>PIZZA CRESCIUTA PASQUALE</b>	<b>238</b>
<b>SCHIACCIATA DI PASQUA</b>	<b>240</b>
<b>TORTA AL CIOCCOLATO - 1</b>	<b>241</b>
<b>TORTA AL CIOCCOLATO - 2</b>	<b>242</b>

<b>PINOLATA</b>	<b>243</b>
<b>TORTA MARGHERITA</b>	<b>244</b>
<b>DOLCE AL CIOCCOLATO E PISTACCHI</b>	<b>245</b>
<b>TORTA DI ROSE</b>	<b>246</b>
<b>TORTA DI LATTE</b>	<b>247</b>
<b>TORTINA CON UVETTA</b>	<b>248</b>
<b>MANDORLIK</b>	<b>249</b>
<b>PISTACAO</b>	<b>250</b>
<b>PANCAMILLA</b>	<b>252</b>
<b>TORTA CASTAGNE E CACAO</b>	<b>253</b>
<b>DOLCE "CHE FACCIU PIU' VOLENTIERI"</b>	<b>254</b>
<b>CARROT CAKE</b>	<b>255</b>
<b>APPLE AND PECAN CAKE</b>	<b>256</b>
<b>PANETTONE</b>	<b>257</b>
<b>PANETTONE DI EUCALIPTO</b>	<b>258</b>
<b>PANETTONE DI AMADEUS</b>	<b>259</b>
<b>PANETTONE CASALINGO</b>	<b>260</b>
<b>PANETTONE GENOVESE</b>	<b>261</b>
<b>PANDORO</b>	<b>262</b>
<b>PANDORO DI AMADEUS</b>	<b>264</b>
<b>COLOMBA DI PASQUA DI MARKUS</b>	<b>265</b>
<b><u>VARIE</u></b>	<b><u>267</u></b>
<b>PANETTONE GASTRONOMICO</b>	<b>268</b>
<b>SALATINI CON MDP</b>	<b>270</b>
<b>BISCOTTI PER CANI</b>	<b>271</b>
<b><u>PER CONCLUDERE...</u></b>	<b><u>272</u></b>
<b>POESIA...</b>	<b>273</b>

## PREMESSA

*Ho iniziato a raccogliere le ricette per la Macchina del Pane subito dopo averne acquistata una. Ho subito capito che il libretto di istruzioni era troppo scarno, e che in pochi giorni mia moglie ed io avremmo esaurito tutte le varianti.*

*Frequentando il forum dell'olio Carli, mi sono reso subito conto dell'enorme potenziale creativo che la macchina del pane può offrire. Per questo ho iniziato un lavoro di "copia e incolla" che attraverso successivi affinamenti mi ha portato a produrre questa raccolta.*

*Non si tratta quindi di un ricettario, ma di una vera e propria raccolta. Non c'è la mia creatività, ma il contributo di tutte le persone che "on-line" mettono a disposizione e si scambiano ricette ed esperienze.*

*Non si tratta neanche di un formulario sicuro: ho riportato oppure tradotto la maggior parte delle ricette che son qui catalogate senza averle provate. Quindi voglio precisare che non si tratta di ricette testate a successo garantito.*

*Suggerisco piuttosto di provare, riprovare e annotare di volta in volta le proprie impressioni. La ricetta spesso funziona ma... un po' più di sale, un po' meno zucchero... più o meno cottura...*

*Spesso capitano anche degli insuccessi: si ottengono i cosiddetti "mattoncini", oppure dei "Blob" inquietanti!. Sul forum ho imparato a non farne un dramma, anzi a sorridere. Ho visto molti interventi di amici che oltre a condividere i loro successi, hanno riportato anche i fallimenti, e sui loro "mattoni" ci hanno fatto una bella risata.*

*La macchina del pane, per me, non è la cosa più bella del mondo o la risposta alla ricerca esistenziale. Però è divertente, è creativa, è rilassante. Con pochi sforzi si ottengono risultati di tutto rispetto, che non saranno magari professionali, ma però danno soddisfazione e possono portare un po' di gioia e divertimento in famiglia.*

*Perciò, oltre che buon appetito, auguro buon divertimento a tutti.*

**Gielleffe**

# *La Macchina del Pane*

## GENERALITÀ

La macchina del pane è un accessorio molto diffuso in alcuni paesi come la Germania o la Gran Bretagna e sta prendendo piede anche in Italia.

**CAPACITÀ** - Ovviamente occorre dimensionare la macchina in base alle proprie esigenze e al proprio tempo. Il pane fatto con le migliori macchine in genere dura da 3 a 5 giorni (se ben conservato in un panno o in sacchetto di cotone; la conservazione dipende anche dal tipo di pane) e per fare il pane in genere non ci si impiega più di 5'-10', a seconda della complessità della ricetta. Quindi conviene tarare la capacità della macchina del pane in base alle proprie esigenze. Sul mercato ci sono macchine che vanno da 0,4 a 1,8 kg di pane. In genere il miglior rapporto prezzo/prestazioni si ottiene con macchine che fanno tranquillamente un kg di pane.

**DIVERSE CAPACITÀ** - Se una macchina offre la possibilità di fare al massimo un kg di pane, si può pensare di fare 0,5 kg di pane semplicemente dimezzando le dosi. Il risultato non è sempre positivo perché una riduzione delle dosi degli ingredienti dovrebbe in teoria comportare anche una variazione del programma. Alcune macchine hanno perciò la possibilità di gestire diverse capacità, assicurando il miglior rendimento: se l'utente vuole fare solo mezzo chilo di pane, dimezza le dosi, ma poi sceglie anche la forma da 0,5 kg.

**LIVELLO DI COTTURA** - Le migliori marche sul mercato hanno la possibilità di scegliere il livello di cottura (leggermente cotto, medio, ben cotto), non solo per la crosta, ma anche per l'impasto.

**BLACK OUT** - La preparazione del pane dura spesso diverse ore (da 2 a 4); in caso di black out elettrico si rischia di buttare tutto quello che si è preparato. Le migliori macchine hanno una batteria tampone di 20-30' che consente di non interrompere la lavorazione. La presenza di questa opzione è garanzia di notevole qualità.

**POTENZA MOTORE** - La potenza del motore non sempre è sinonimo di qualità. Infatti spesso si usano motori potenti per

sopperire con cotture rapide a carenze nella programmazione. Una cottura "gentile" per molti pani è consigliabile.

**NUMERO PALE** - Se si supera 1,2 kg di pane (se cioè la forma è molto grande) è spesso necessario avere due pale.

**PALE PER CELIACI** - In genere per la farina senza glutine le pale devono essere abbastanza alte. Alcune macchine (come la Severin) possono usare le pale in dotazione, mentre altre non sono adatte perché con pale troppo basse.

**PROGRAMMI** - Il numero di programmi è poco importante: che siano 8, 10, 13 o 20 si tratta spesso di variazioni minime degli stessi programma base. Alcune macchine hanno il timer, permettendo di differire la preparazione del pane a un'ora voluta. Si tratta di una finezza elettronica, interessante, ma non fondamentale.

**LE FORME DI PANE** - Ovviamente il pane esce a cassetta. Se si vogliono altre forme, in genere si usa il programma *impasto* per preparare l'impasto, gli si dà forma e poi lo si colloca nel forno tradizionale.

*Preso da: [www.albanesi.it](http://www.albanesi.it)*

## CONSIGLI PRATICI

La macchina del pane è in grado di preparare quasi ogni tipo di pane e di impasto. La forma del pane è sempre quella di pane a “cassetta”, sulla quale i più tradizionalisti possono avere da dire. Ma il gusto del pane fatto in casa, la consistenza, il sapore di buon pane fresco e il profumo di panetteria che invade la casa possono sedurre a colpo sicuro anche i più recalcitranti. Inoltre il pane fatto in casa si conserva diversi giorni senza seccare.

Molte persone che hanno comprato la macchina del pane, non hanno più acquistato pane nei negozi. Si è calcolato che la spesa della macchina viene ammortizzata dopo aver lavorato circa 30/40 kg di farina.

- I prezzi delle macchine variano molto, fino alla metà o al doppio della media, ma bisogna sapere che tutte le macchine hanno più o meno le stesse prestazioni. Non è detto che una macchina più cara faccia del pane migliore.

- La preparazione del pane nella macchina richiede determinati accorgimenti: bisogna necessariamente inserire gli ingredienti nell'ordine consigliato dal libretto di istruzioni, secondo le indicazioni del fabbricante, soprattutto se si usa il timer. Generalmente prima i liquidi, poi la farina e per ultimo il lievito.

- L'ordine di inserimento degli ingredienti è soprattutto concepito per evitare che, quando la lama inizia a girare, la farina o altri ingredienti vengano spruzzati fuori dalla teglia.

- Bisogna inoltre che si osservino scrupolosamente le quantità di ingredienti previsti. Impasti che appaiono troppo duri o troppo molli vanno aggiustati rispettivamente di acqua o di farina che in questo caso però dovranno essere aggiunti cucchiaino a cucchiaino e non di più.

- La temperatura degli ingredienti non è importantissima: La macchina, nell'impastare, scalda leggermente, e tutti gli ingredienti si trovano ben presto alla medesima temperatura.

- La modalità di lavoro della macchina del pane prevede generalmente il lievito secco, ma si ottengono ottimi risultati anche con quello fresco, e per chi è in grado di produrla o procurarsela, anche con la pasta madre o pasta acida.

- Se il lievito, secco o fresco, viene fatto rinvenire in un po' di liquido, non è possibile impostare la funzione timer. Infatti in questo caso il lievito si attiva subito e non si può aspettare per incominciare ad impastare.

- Per lo stesso motivo occorre che, quando si dispongono gli ingredienti nella teglia, il lievito non venga mai a contatto con i liquidi. Se in genere questa è una buona norma, ma non necessaria, quando si usa la funzione timer è invece assolutamente essenziale.

- L'aggiunta di zucchero è importantissima per la lievitazione e per ottenere una buona crosta. Senza zucchero il pane cuoce ma resta basso e bianco. Non bisogna pensare che lo zucchero renda dolce il pane e serva solo per i pani dolci: serve sempre per ogni tipo di pane. Anche lo zucchero di canna si presta benissimo alla panificazione nella macchina del pane.

- Un po' di burro nell'impasto dona sofficità. Analogo risultato si ottiene sostituendo l'acqua con il latticello.



- Può essere comodo mettere la teglia direttamente sulla pesa e aggiungere direttamente gli ingredienti.

- Se si vogliono aggiungere dei semi, ad esempio di grano o di farro, occorrerebbe farli bollire brevemente e in seguito lasciarli in ammollo 12 ore nell'acqua, per ammorbidirli.

- Se si devono aggiungere altri ingredienti teneri (ad esempio: noci, semi, olive, lardo, uvetta, frutta secca o fresca ecc.) in genere occorre attendere il beep. Bisogna a questo punto aggiungere lentamente questi ulteriori ingredienti che saranno amalgamati nell'impasto dopo pochi giri di lama impastatrice. Macchine più costose dispongono di apposite vaschette che, al momento opportuno, girano automaticamente su se stesse lasciando cadere gli ingredienti aggiuntivi nell'impasto.

- Il lievito non dovrebbe mai restare a contatto prolungato con il sale, il quale "uccide" le proprietà lievitanti (al contrario dello zucchero che le attiva). Per questo motivo quando si usa il timer è preferibile (ma non obbligatorio) il lievito secco, che dovrà essere

versato in cima alla montagnetta di farina senza che venga a contatto con il liquido salato o col sale stesso.

- Nella macchina del pane non si riesce a fare la pasta sfoglia. Altre paste si possono preparare usando la macchina come semplice impastatrice.

- Nulla vieta di preparare l'impasto con la macchina e cuocere poi tradizionalmente nel forno. E' meglio però che la forma definitiva del pane, o dei panini, che si vogliono cuocere tradizionalmente venga data prima dell'ultima lievitazione (che, ovviamente, avverrà fuori dalla macchina, ad esempio nel forno spento o appena riscaldato, magari dalla lampadina accesa).

Quando il pane non lievita, fa il "cratere", non è bombato, è pesante e duro, non colorito...

- Se c'è troppo liquido l'impasto è appesantito e non può gonfiarsi correttamente. Bisogna avere la mano leggera quando si aggiungono i liquidi.

- Meglio usare una bilancia elettronica che possa pesare con precisione: Basta pochissimo per compromettere la lievitazione.



- L'impasto deve essere sodo e formare una bella palla omogenea che si stacca dalle pareti della teglia senza lasciare tracce. Qui l'impasto è impeccabile e forma una massa soffice, leggermente elastica. Il pane si gonfierà bene e in modo omogeneo



- Qui la pasta è troppo secca. La farina non ha abbastanza liquidi per formare un bell'impasto omogeneo.



- Qui la pasta è troppo umida. La farina, ormai satura, non riesce più ad assorbire liquidi. Per rimediare occorre aggiungere un pochino di farina e aspettare che dopo qualche giro di pala si sia ben amalgamata al liquido.

- Ricordarsi di non mescolare direttamente lievito e sale, soprattutto nelle cotture programmate col timer.
- Se è possibile, durante l'impasto, sollevare per brevissimo tempo il coperchio della macchina per verificare lo stato della pasta. Non bisogna assolutamente farlo però durante la lievitazione e durante la cottura, per evitare che la perdita di calore possa compromettere queste importantissime fasi.
- Se il pane, pur cotto, rimane bianchiccio e senza crosta, occorre aumentare la quantità di zucchero.
- Un buon metodo di inserimento degli ingredienti è di versare liquidi e sale sul fondo della teglia, poi le farine. In seguito con l'aiuto del bordo della bustina del lievito si scava un piccolo "pozzetto" nella montagnetta di farina (1), e ci si versa dentro il lievito (2). Si aggiunge infine lo zucchero versandolo tutt'intorno alla montagnetta di farina.(3) Il metodo è valido soprattutto per le programmazioni col timer.



1



2



3

- Può capitare che piccole parti di impasto, nella fase iniziale, restino attaccate alla parete della teglia, oppure parte della farina rimane sul fondo e la lama impastatrice non riesce ad incorporarla nell'impasto. In questo caso ci si può aiutare con una spatola morbida che non rovini il rivestimento antiaderente, aprendo il coperchio della macchina solo durante la fase di impasto, MAI durante lievitazione e cottura.
- Se la lama impastatrice rimane incastrata nel pane, occorre estrarla evitando utensili metallici che potrebbero graffiare il rivestimento antiaderente. Meglio aspettare che il pane si raffreddi e usare le dita.
- Se la lama impastatrice rimane incastrata sul perno della teglia, la cosa migliore è riempire la teglia di acqua calda e detersivo delicato per stoviglie e aspettare che l'incrostazione si ammorbidisca



- Quando il programma è terminato, estrarre la teglia, aspettare un minuto, capovolgerla per estrarre il pane e metterlo ad asciugare su una gratella.

- Manutenzione:



Dopo aver cotto il pane è necessario pulire la macchina e eliminare dalla cavità del fornello ogni residuo (come ad esempio spruzzi di farina o lievito, briciole ecc.). Si ottiene maggiore igiene e si evitano cattivi odori dovuti al bruciato o alla fermentazione dei residui.



La teglia e la lama impastatrice devono essere pulite con cura, Per evitare di danneggiare il rivestimento antiaderente. Vietate spugne abrasive e paglietta, ma solo un po' di acqua e detersivo. Piuttosto è meglio lasciare a bagno in acqua tiepida per un po'.



Tra un utilizzo ed un altro conviene togliere la lama impastatrice e conservarla sul fondo della teglia sopra un pezzo di scottex per non rigare il rivestimento antiaderente.

Per sicurezza è sempre meglio togliere la spina prima delle operazioni di pulizia.

*Testi e immagini presi, liberamente tradotti, adattati e integrati da: [http://www.feminin.ch/cuisine/bread/pain\\_machine.htm](http://www.feminin.ch/cuisine/bread/pain_machine.htm) GLF*

# *La Farina*

## INTRODUZIONE ALLA FARINA

La farina, pur essendo uno degli ingredienti più usati in cucina, è sicuramente uno dei più bistrattati. Basti pensare a come viene indicato nella quasi totalità delle ricette: il termine generico "farina" – se usato da solo – non vuol dire assolutamente NULLA. Sarebbe come dire che per preparare del buon brodo occorre usare della carne: sì, ma quale? Provateci voi a fare un brodo decente con del filetto! Ottima carne, per carità, ma del tutto inadatta a qualunque lunga cottura. Lo stesso dicasi delle farine: quella più adatta per una ricetta a lunga lievitazione – una brioche, per esempio – non è assolutamente adatta alla preparazione della pasta frolla. Molto meglio sarebbe – quindi – da parte di chi le ricette le scrive, distinguere il tipo di farina più adatto alla preparazione.

Una prima distinzione tra i vari tipi di farina dipende dal tipo di grano dalla cui macinazione vengono estratte: grano tenero e grano duro.

Le farine di grano duro sono di colore leggermente giallognolo, più granulose al tatto e sono utilizzate soprattutto per preparare paste alimentari e – limitamente al meridione – alcuni tipi di pane (famoso, per esempio, quello di Altamura). Si trovano spesso in vendita con la definizione di "semolato di grano duro" oppure "sfarinato di grano duro".

Quelle di grano tenero, invece, sono di colore bianco, hanno una consistenza quasi "polverosa" e sono sicuramente quelle più usate in pasticceria e nella panificazione.

Anche loro differiscono a secondo del grano da cui vengono estratte: Stati Uniti, il Canada, l'Argentina, sono i paesi con i migliori grani teneri, quali "Manitoba", "Plata", ed altri.

La legge italiana prevede che le farine di grano tenero siano classificate in base alle ceneri in esse contenute, secondo questo schema:

- tipo "00" con ceneri fino al 0,50%
- tipo "0" con ceneri fino al 0,80%
- Integrale con ceneri fino al 1,40%/1,60%

Le sostanze più importanti che compongono la farina – limitando il discorso all'uso che se ne fa in cucina – sono: enzimi, zuccheri, proteine, sali minerali.

Nella panificazione, le sostanze che svolgono il ruolo fondamentale sono sicuramente gli enzimi. Questi si dividono in amilasi e proteasi. Le prime attaccano l'amido della farina e producono l'alimento fondamentale per i lieviti.

Le seconde, invece, attaccano il glutine rendendolo più elastico.

Gli zuccheri servono ad alimentare il lievito, facendolo crescere e maturare.

Le proteine più importanti sono di due tipi: solubili e insolubili. Le più importanti, sempre nell'ambito di un discorso culinario, sono la gliandina e la gluteina. Queste proteine, durante l'impasto, si legano assieme formando il

GLUTINE. A questo proposito, vale poi la pena di sottolineare che esiste un altro indicatore: il valore **W**, che serve ad indicare la "forza" della farina.

Farine deboli e farine "di forza"

Con riferimento a questi dati, la farina viene classificata in queste categorie:

- Deboli –fino a 170 W. Farine per biscotti, cialde, grissini, piccola pasticceria. Assorbono circa il 50% del loro peso in acqua.
- Medie-dai 180 ai 260 W. Farine per impasti lievitati che necessitano di una media quantità di acqua (o altri liquidi) come pane francese, all'olio o alcuni tipi di pizza. Assorbono dal 55%-65% del loro peso in acqua e sono quelle più usate comunemente in pizzeria.
- Forti-dai 280 ai 350 W. Farine per impasti lievitati che necessitano di una elevata quantità di acqua (o altri liquidi) come babà, brioches, pasticceria lievitata naturalmente e pizza. Assorbono circa il 65% 75% del loro peso in acqua.
- Speciali-oltre i 350 W. Farine prodotte con grani speciali, soprattutto Americani, Canadesi (una delle più note tra queste è la Manitoba) usate soprattutto "tagliate" e per pani di difficile ottenimento, oppure come rinforzanti delle farine più deboli. Assorbono fino al 90% del loro peso in acqua.

Il valore W, purtroppo, non è riportato sulle confezioni di uso casalingo (i pacchetti da un chilo comunemente venduti nei supermercati) il che rende spesso difficile l'acquisto della farina GIUSTA.

Al massimo sono riportate tabelle nutrizionali contenenti la percentuale proteica della farina: vale la pena, allora di ricordare, al momento della scelta che – in linea di massima – maggiore è la quantità di proteine, maggiore è la forza della farina.

Il modo migliore per evitare errori sarebbe però quello di rivolgersi a specialisti. I negozi di granaglie, per esempio, vendono spesso anche farina sfusa prelevata da sacchi di 30-50 chili (quelli cioè prodotti per uso professionale) nella cui etichetta è riportato anche l'indicatore W. Nel caso poi non si abbia a disposizione un simile tipo di negozio, ci si può rivolgere al proprio fornaio o pasticcere.

*Testo preso da: [www.gennarino.org](http://www.gennarino.org)*

## TIPI DI FARINA

**La farina di grano tenero:** quella ottenuta dalla macinazione del grano tenero, con granuli piccoli e tondeggianti, è quella maggiormente usata nella panificazione ed è l'unica che a norma di legge può essere posta in commercio con la denominazione di "farina", seguita dal tipo che, a seconda del contenuto in fibre e proteine, è rappresentato da un numero: **00 (doppio zero), 0,1,2 e integrale. Lo 00** distingue la farina più bianca, ma anche la più povera di fibre e proteine che, insieme con la 0, è più comunemente usata nella preparazione, non solo domestica ma anche artigianale e industriale, dei prodotti da forno.

**La farina Manitoba:** negli ultimi anni, si è diffusa con un certo successo, questo tipo di farina, caratterizzata da un elevato contenuto di gliadine e glutenine, proteine, come già si è illustrato, responsabili della formazione del glutine. La farina Manitoba, viene ottenuta dalla molitura di un particolare tipo di seme di grano tenero coltivato principalmente in una regione del Canada (Manitoba) originariamente abitato dalle popolazioni indigene. Il vantaggio della farina di Manitoba consiste nell'ottenere senza eccessivi sforzi nell'impastatura una lievitazione molto esuberante trattenuta da una maglia glutinica particolarmente resistente e compatta. A cottura ultimata, il prodotto ottenuto sarà un pane particolarmente leggero e fragrante; tuttavia dopo qualche ora il pane diverrà alquanto gommoso e poco conservabile. La Manitoba è indicata per impasti particolarmente ricchi di grassi e zuccheri e che richiedono, di conseguenza, una lievitazione particolarmente lunga (panettoni, babà ecc).

**Le farine di tipo 1 e 2** sono meno pregiate e diffuse; tuttavia si tratta di farine di frumento ottenute con un grado di macinazione meno raffinato. Generalmente, sono abbastanza diffuse nei paesi dell'Europa del Nord e, pur essendo ottenute dalla molitura del frumento, dato il maggior indice di grossezza servono ad inibire la lievitazione eccessiva di alcuni tipi di pane.

**La farina integrale** possiede il più elevato contenuto di fibre ed un ottimo valore nutritivo sebbene il suo aspetto sia il meno invitante soprattutto per noi mediterranei.

**La farina di grano duro: le semole ed i semolati,** composti da granuli grossolani di aspetto vitreo, utilizzati principalmente per la produzione di pasta, vengono impiegati per la realizzazione di alcuni pani tipici, soprattutto nell'Italia meridionale.

**La farina di farro:** impiegata diffusamente all'epoca degli antichi Romani, è caratterizzata da una apprezzabile quantità di sali minerali ed è per questo motivo che, ultimamente, se ne sono riscoperte le proprietà nutritive. Attualmente, la coltivazione del farro è realizzata in buona parte con metodi biologici. Con questo tipo di farina è possibile panificare utilizzando il cereale al 100% senza alcuna necessità di integrarlo con la farina di frumento.

**La farina di segale,** seconda in importanza solo al frumento, trova largo impiego nella panificazione soprattutto nei paesi Europei di lingua tedesca, ma anche nell'Italia settentrionale e nel Sud Tirolo. Le varietà sono due: una estiva

ed una invernale che sembra possedere caratteristiche di panificabilità migliori. La farina di segale, più scura di quella di frumento con cui di solito viene miscelata, conferisce ai prodotti da forno una colorazione ed un profumo molto caratteristici. Il suo contenuto di glutine è molto simile a quello del frumento e consente di ottenere un pane abbastanza soffice e particolarmente gustoso.

**La farina di mais** è utilizzata per preparare la polenta. In alcuni paesi come il Messico consente la preparazione delle tradizionali **tortillas**, considerate alla stessa stregua del pane, sebbene esso sia del tutto carente di importanti sostanze quali il calcio e di alcune vitamine.

Se mai volessimo utilizzare la farina di mais per la panificazione di alcuni prodotti, dovremo scegliere una farina con grana molto fine data la modesta quantità di glutine contenuta e miscelarla con almeno un 45/50% di farina di frumento.

**La farina di avena** è ricca di proteine e di sostanze nutritive; tuttavia non possedendo le proteine atte alla formazione del glutine deve essere miscelata alla farina di frumento nella seguente misura:

25% di farina di avena e 75% di farina di frumento o segale. Per la panificazione. È inoltre possibile utilizzare i fiocchi di avena al fine di ottenere un pane più leggero, mantenendo, tuttavia inalterate le proporzioni illustrate precedentemente.

**La farina di miglio** è particolarmente diffusa in Asia ed in Africa. La farina pur arricchendo il gusto del pane non può essere utilizzata da sola per la panificazione, ma deve anch'essa essere miscelata a farine di frumento di ottima qualità nella seguente proporzione: 20% di farina di miglio e 80% di frumento.

**La farina di patata** per contenuto nutrizionale è molto simile a quella di frumento, aggiungendone un po' (20%) alle farine di frumento conferisce sapore, morbidezza e ne accresce la lievitazione.

**La farina di riso** è il cereale più ricco di amido in assoluto, può essere utilizzata in panificazione, ma per la sua assoluta mancanza di proteine che consentono la formazione del glutine va miscelata con farine di frumento particolarmente forti (nella misura del 10% e 90% di farine di frumento).

**La farina di grano saraceno** viene impiegata principalmente per la preparazione di piatti tipici quali i **pizzoccheri**, può essere anche utilizzata per la panificazione nella misura del 10/15% miscelata a farina di frumento. Essa conferisce al pane una colorazione particolarmente scura ed un sapore leggermente amarognolo.

**La farina di ceci** non contiene glutine ed è utilizzata in alcune preparazioni regionali italiane (farinata ligure, panelle siciliane). Può essere impiegata per la panificazione se miscelata con la farina di frumento nella seguente proporzione: frumento 80-85% e farina di ceci al 15%-20%.

*Preso da: [www.imm2000.it/personale.html](http://www.imm2000.it/personale.html)*

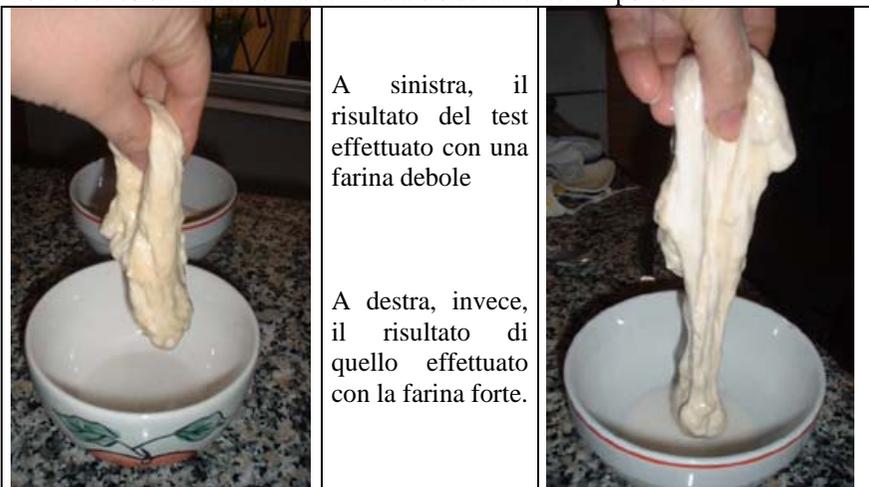
## UN TEST PER VERIFICARE LA FORZA DI UNA FARINA.

Per verificare concretamente la forza di una farina di cui non si conosce né il contenuto in proteine né, tantomeno, l'indicatore W, è possibile effettuare un semplice test.

Si parte da un impasto veloce di 100 gr di farina e 60 gr di acqua. La reazione dell'impasto in questa fase è già – di per sé – un ottimo indicatore: se la farina è di tipo debole, l'impasto sarà decisamente attaccaticcio (in virtù della minore capacità di assorbimento di liquidi da parte delle farine di questo tipo).

Una volta pronto l'impasto, lo si mette a bagno per trenta minuti in una ciotola di acqua fresca. Passato questo tempo, si lava l'impasto sotto l'acqua fredda (lavorandolo nel contempo con le mani) fino a quando l'acqua che ne fuoriesce non sia quasi perfettamente chiara. Lo si rimette, quindi, a mollo per altri trenta minuti.

A questo punto, dopo averlo rilavorato velocemente, si prende l'impasto e lo si tira in modo da provarne l'elasticità. Se la farina è di tipo debole, si spezzerà piuttosto facilmente. Se, invece, l'impasto oppone – prima di spezzarsi – una notevole resistenza la farina utilizzata è sicuramente di tipo forte.



*Testo preso da: [www.gennarino.org](http://www.gennarino.org)*

## STORIA DEL KAMUT

Si narra che dopo la Seconda Guerra mondiale, un pilota americano affermò di aver raccolto una manciata di semi di questo cereale in un sarcofago rinvenuto in una tomba in prossimità di Dashare in Egitto. Affidò trentasei semi ad un amico che li inviò a suo padre, agricoltore del Montana, negli Stati Uniti. Questo li seminò, ottenne un piccolo raccolto che distribuì poi come curiosità alla fiera agricola locale. Sulla scorta della leggenda, secondo cui i semi provenivano da una tomba egiziana, il cereale fu battezzato “grano del re Touth”. La novità tuttavia, perse abbastanza rapidamente la sua attrattiva e l'ex cereale cadde di nuovo nell'oblio. Nel 1977, uno degli ultimi recipienti del “grano del re Touth” fu ritrovato nella casa di Mack e Bob Quinn, agricoltori del Montana. Bob, figlio di Mack, era ingegnere agronomo e biochimico e comprese il valore di questo cereale speciale. I Quinn selezionarono una serie di semi dal recipiente e cercarono di moltiplicarli nel corso dei dieci anni successivi. Le loro ricerche rilevarono che questo tipo di cereali provenivano dalla regione fertile che si estende dall'Egitto alla Mesopotamia. I Quinn lo ribattezzarono “Kamut”, un antica parola egizia per indicare il grano. Gli egittologi sostengono che originariamente Kamut significava “anima della terra”. Nel 1990, il Ministero dell'Agricoltura degli Stati Uniti (USDA) dichiarò il cereale varietà protetta, con l'appellativo ufficiale di Qk-77. Inoltre i Quinn depositarono il nome Kamut come marchio commerciale.

*Descrizione:* è spesso indicato come cereale adatto agli intolleranti al glutine. Ma non è vero, l'unica categoria di persone che lo consuma in alternativa, sono gli intolleranti al grano (sotto stretto consiglio medico), che vengono spesso diagnosticati da medicine alternative o comparative come ad esempio l' Ecologia Clinica. Il kamut non essendo stato coltivato per milioni di anni (*io direi "migliaia" GLF*), non avendo subito mutamenti, adulterazioni, sofisticazioni, conserva una struttura biologica più semplice tale da non dar luogo alle spiacevoli manifestazioni allergiche nei soggetti predisposti

*Preso da:* <http://www.molinobongiovanni.com/kamut.htm>

# *Il Lievito*

## VARI TIPI DI LIEVITO

Vengono definiti “lieviti” tutte le sostanze che contribuiscono all’aumento di volume di un impasto in seguito ad una fermentazione.

**Lievito di Birra.** Per la panificazione casalinga generalmente ci si avvale di questo tipo di lievito, che in passato veniva ricavato dai residui della fermentazione dei mosti di birra, mentre oggi viene ottenuto dalla melassa, un sottoprodotto della lavorazione della barbabietola e dalla canna da zucchero, e compresso e commercializzato in panetti da 25 grammi per la panificazione casalinga ed in panetti da 500 gr per la panificazione professionale.

Quando nelle ricette si fa riferimento al "panetto", si sottintende quello da 25 grammi. Attenzione però che non è una legge; quello del LIDL ad esempio è da 42 grammi.

Il lievito di birra può essere anche secco in granuli, in bustine dosate generalmente per 500 grammi di farina.

**Lievito Naturale o Lievito Madre.** Ideale per la realizzazione di alcuni tipi di pane (casereccio, pani regionali) e di alcuni dolci panari (panettone, colombe etc), viene ottenuto dalla fermentazione prolungata di un impasto di farina, acqua, anche con l’aggiunta di alcuni agenti che ne favoriscano la fermentazione quali lo yogurt, il miele grezzo o frutta molto matura. L’impasto fermentato viene di solito sottoposto ad una fase di rinfreschi e/o lavaggi a seconda delle varie ricette.

**Le Paste “di Riporto”.** Forniscono all’impasto una carica di lieviti già attivi che permettono una fermentazione più rapida e conferiscono digeribilità nonché una crosta croccante e friabile. Possono essere parte di un impasto precedente. Conservate in frigorifero, coperte o oliate in superficie per evitare la formazione della crosta, mantengono le qualità fermentative per non più di una settimana.

- La biga: Si prepara con parecchie ore di anticipo rispetto all'impasto finale, lavorando della farina con acqua ed una piccola quantità di lievito di birra (es: 350 gr di farina bianca, 5 gr di lievito di birra) fino ad ottenere un impasto molto morbido. Se preparata con più di 24 ore di anticipo, la biga deve essere rimaneggiata e rinfrescata con altra farina ed acqua al fine di mantenere vivi ed attivi i lieviti.

- Il crescente. E' il metodo più sovente indicato nelle ricette in quanto offre buoni risultati anche ai meno esperti nel settore. Con un certo anticipo che può variare da 2-3 ore fino alle 8 ore, si prepara una pastella abbastanza molle, utilizzando la stessa quantità di farina ed acqua con l'aggiunta di una piccola quantità di lievito.

*Testi:*

*[www.imm2000.it/personale.html](http://www.imm2000.it/personale.html)*

*[www.gennarino.org](http://www.gennarino.org)*

*GLF*

## IMPASTI INDIRETTI E LIEVITAZIONE

Ci sono due fondamentali metodi per preparare prodotti (pani e dolci) lievitati.

Il primo, più utilizzato, è quello di mettere tutti gli ingredienti contemporaneamente (liquidi, farine, lievito, grassi, zuccheri ecc.) sulla spianatoia, in una ciotola oppure nel cestello della macchina del pane, realizzare l'impasto e le lievitazioni per poi cuocere il prodotto. Questo sistema, prende il nome tecnico di **“Impasto Diretto”**. Ha il pregio di essere il sistema più veloce per realizzare un prodotto lievitato, per contro si devono utilizzare dosi abbastanza sostenute di lievito di birra del quale ritroveremo il sapore in maniera più o meno decisa nel prodotto finito.

L'altro metodo prende il nome di **“Impasto Indiretto”** che prevede l'utilizzo di minori quantità di lievito di birra e si compone di due fasi principali. La prima fase prevede un impasto di sola acqua farina e lievito, con l'eventuale aggiunta di zucchero come ulteriore alimento per il lievito, un tempo di lievitazione del primo impasto più o meno lungo e poi l'aggiunta di tutti gli altri ingredienti (liquidi, farine, “eventuale altro lievito”, grassi, zuccheri ecc.) per la realizzazione del prodotto finito.

Durante il primo impasto, vi sarà una riproduzione/propagazione dei lieviti molto simile a quella che avviene per i fermenti dello yogurt; come in quest'ultimo caso, dove una determinata quantità di latte, in particolari condizioni e successivamente all'aggiunta di una piccola percentuale di yogurt si trasforma tutta completamente in yogurt, così per l'impasto acqua e farina con l'aggiunta di una determinata quantità di lievito, in base alla percentuale di lievito utilizzato e al tempo che si concederà al lievito di riprodursi, avremo la trasformazione dell'intero primo impasto in una massa lievitante. Questo procedimento, anche se più lungo e laborioso, ci permette di ottenere una notevole forza lievitante utilizzando solo piccole quantità di lievito, il che ci consentirà di gustare prodotti con un sapore più gradevole, un minore sapore di lievito, migliori caratteristiche organolettiche ed in alcuni casi, una migliore conservabilità del prodotto finito.

Negli impasti indiretti potremmo classificare alcune sottocategorie in base alla percentuale di lievito di birra impiegata e in funzione dei tempi di lievitazione/fermentazione utilizzati.

- Il primo, il più veloce viene chiamato “**lievitino**” un impasto morbido dove la quantità di lievito può essere simile a quella utilizzata per l’impasto diretto ed il tempo necessario si stabilisce a occhio, quando l’impasto ha raddoppiato il suo volume iniziale.

- Se a questo primo impasto indiretto aumentiamo i tempi di lievitazione fino a portarli a circa 10 ore, otterremo il “**fondo**”

- Aumentando ulteriormente i tempi di lievitazione fino alla soglia delle 24 ore otterremo la “**biga**”

- Per ultimo: il “**poolish**”, un impasto dove le parti di farina ed acqua sono uguali e dove la percentuale di lievito, rispetto alla farina, cambia in funzione dei tempi di lievitazione/fermentazione che decideremo di adottare.

La temperatura ambiente ideale per le lievitazioni è attorno ai 20 – 23°C così come si dovrebbe sempre utilizzare acqua tiepida per gli impasti. La farina ideale è una farina di forza, l’impasto deve essere abbastanza breve.

- Per una lievitazione di 2 ore la percentuale di lievito dovrà essere circa il 3% del peso della farina.

- Per una lievitazione di 3 ore la percentuale di lievito dovrà essere circa il 1,5% del peso della farina.

- Per una lievitazione di 12 ore la percentuale di lievito dovrà essere circa il 0,5% del peso della farina.

- Per una lievitazione di 16 ore la percentuale di lievito dovrà essere circa il 0,1% del peso della farina.

publicata da: Eucalitpo	data: 21.04.2004	macchina:
fonte	<a href="http://www.oliocarli.it/asp/forum/default.asp">http://www.oliocarli.it/asp/forum/default.asp</a>	

*La pasta acida o pasta madre*

## LA PASTA ACIDA SECONDO GENNARINO

Molto probabilmente, se state cominciando a leggere queste pagine, siete interessati a fare da voi il pane. Bene. Ma non è il pane che vi insegneremo a fare bensì una cosa molto più importante: il Lievito Naturale. Base indispensabile per fare pane e non solo... Panettoni, Colombe, Pandori sono dolci che hanno bisogno del Lievito Naturale. Le ricette di tutte queste preparazioni sono in altra parte del sito.

Tuttavia faremo un rapido accenno alla lievitazione, che è il risultato primo dell'uso di un qualsiasi agente lievitante.

La lievitazione è la fase più importante del processo tecnologico che conduce alla realizzazione di un prodotto da forno. Queste fasi sono 4 e, in ordine di esecuzione, sono ordinate così:

- l'impastamento;
- la puntata (prima fase di lievitazione che intercorre tra la fine dell'impastamento e l'inizio della fase di appretto);
- l'appretto (fase che comprende le lavorazioni successive alla puntata come le girate, il taglio, la formatura e la seconda fase di lievitazione fino al raggiungimento dell'optimum fermentativo);
- la cottura.

In queste 4 fasi avviene, in buona sostanza, il processo chimico-fisico di trasformazione degli amidi della farina in prodotti digeribili dal nostro organismo, attraverso una serie di modificazioni intermedie indotte dal processo tecnologico che, tutte insieme, hanno lo scopo di rendere la massa impastata meno densa e più sviluppata in volume. La fase finale del processo tecnologico, la cottura, conclude le modificazioni chimiche e fisiche indispensabili per l'ottenimento del prodotto da forno: con l'aumentare della temperatura prosegue l'azione degli enzimi che in seguito vengono inattivati dal calore e si verifica la morte dei lieviti, la denaturazione delle proteine, la gelatinizzazione dell'amido, l'aumento di volume della massa per effetto dell'evaporazione dei gas di fermentazione, la stabilizzazione della struttura, la differenziazione tra crosta e mollica, la colorazione della crosta, la formazione dell'aroma e, nel caso del pane, della croccantezza.

### **Cos'è il Lievito Naturale?**

Il Lievito Naturale è un composto ottenuto dalla fermentazione spontanea di un impasto composto da farina di frumento e acqua, nel quale sono presenti microrganismi di specie diverse: in particolare lieviti del genere Saccaromiceti e batteri lattici; questi ultimi sono, in prevalenza, Lactobacilli e Streptococchi.

Questi microrganismi si riproducono alimentandosi di zuccheri semplici (il saccarosio) e, in parte, di zuccheri complessi contenuti nell'amido delle farine; zuccheri che vengono trasformati principalmente in gas (l'anidride carbonica) e, in misura minore, in alcool (l'etanolo), in acido acetico, in acido lattico, in diacetile ed in acetaldeide.

L'insieme di questa attività biologiche viene comunemente definita "fermentazione" e costituisce la parte più importante nel processo di produzione delle paste lievitate.

L'anidride carbonica prodotta induce un aumento di volume dell'impasto (tale attività è la "lievitazione" cui abbiamo fatto cenno in premessa) che viene contrastato dalla struttura glutinica della farina che, essendo elastica, si oppone all'espansione del gas di anidride carbonica, racchiudendolo all'interno degli alveoli.

Con questo processo si ottiene un impasto poroso che, durante la cottura in forno, si trasforma in prodotto morbido e soffice, conservando a lungo queste qualità che sono la caratteristica dei prodotti ottenuti con le paste lievitate.

I prodotti ottenuti dalla lavorazione con Lievito Naturale (Panettone, Colomba, Pandoro, Babà ed altri) sono inoltre caratterizzati da uno specifico e gradevole aroma apportato da particolari composti risultanti dalle fermentazioni secondarie tipiche ed esclusive del Lievito Naturale.

### **Gli agenti fermentanti**

I microrganismi che si sviluppano nell'impasto acido producono, durante la fermentazione, sostanze che caratterizzano il sapore e l'aroma del prodotto e lo rendono più lungamente conservabile. I prodotti di fermentazione che influiscono sull'aroma sono acidi organici (l'acido acetico e l'acido lattico) e prodotti secondari quali diacetile e acetaldeide, tipici della fermentazione lattica. Dalla fermentazione dei lieviti e dei batteri lattici ha origine anche una sostanza che contribuisce a rallentare il raffermamento del prodotto: la glicerina, che funziona da emulsionante naturale ed ha anche un lieve effetto antimuffa. La microflora presente nel Lievito Madre produce anche enzimi che influenzano le qualità reologiche della farina, agendo su alcune componenti carboidratiche e proteiche. Gli enzimi prodotti sono pentosanasi, che degradano i pentosani, abbassando la viscosità dell'impasto, proteinasi e peptidasi che intervengono sulle proteine, aumentandone la frazione solubile in acqua.

I prodotti ottenuti con impasti acidi hanno però bisogno di tempi più lunghi di lavorazione affinché avvengano le modificazioni citate (20-24 ore).

Le già menzionate caratteristiche di variabilità degli impasti acidi tradizionali hanno reso particolarmente difficile la corretta identificazione dei microrganismi fermentanti.

Gli studi effettuati a tale proposito non sono molti e riguardano, in prevalenza, gli impasti usati per la preparazione di prodotti lievitati (per esempio: il Panettone...) dove sono stati individuati batteri lattici del genere *Lactobacillus* (e tra questi gli omofermentanti *L. delbrueckii*, *L. planctarum*, *L. leichmanii*, *L. casei* e gli eterofermentanti *L. brevis*, *L. fermentum*, *L. pastorianus*, *L. buchneri*; con minore frequenza sono state riscontrate specie dei generi *Leuconostoc*, *Pediococcus* e *Streptococcus*).

Per quanto riguarda i lieviti, il principale agente fermentativo è il *Saccharomyces Cerevisiae*.

### **La fermentazione**

Gli elementi critici di un corretto processo di fermentazione sono:

- la farina;
- l'acqua necessaria all'impasto;
- la temperatura di fermentazione;
- il pH.

### **Quali farine impiegare?**

Il tipo di farina impiegata influisce sul tempo di “maturazione” dell'impasto, cioè sul tempo necessario alla formazione dell'acidità dei composti aromatici e della struttura ottimale necessaria per l'ottenimento di un buon prodotto. Ad esempio: le farine ad alto tasso di estrazione richiedono un tempo più lungo rispetto a quelle a basso tenore di estrazione per il raggiungimento di un pH idoneo. Altro esempio: in un impasto di farina integrale, a causa dell'elevato potere tampone, lo sviluppo dei microrganismi e l'acidificazione dell'impasto procedono più lentamente rispetto agli impasti di farine normali.

### **L'acqua necessaria all'impasto**

I tempi di fermentazione dipendono anche dalla quantità di acqua assorbita durante l'operazione di impasto: più elevata è l'idratazione, più rapida è la moltiplicazione microbica e più efficace sarà la fermentazione. Occorre sottolineare che se si impastasse con valori vicini al 100% di assorbimento, si avrebbe una eccessiva diluizione delle sostanze nutritive disponibili per i microrganismi con conseguente riduzione dell'acidificazione. La consistenza dell'impasto influisce sul rapporto tra acido lattico e acido acetico: impasti poco consistenti (maggior idratazione) favoriscono lo sviluppo dei batteri lattici (maggior contenuto di acido lattico), impasti molto consistenti (minore idratazione) favoriscono lo sviluppo dei *S. Cerevisiae* con prevalenza di acido acetico.

### **Le temperature di fermentazione**

La temperatura dell'impasto è un fattore molto importante in quanto condiziona l'attività microbica e quindi l'andamento della fermentazione e il valore di pH. Il valore critico di pH, per l'attività microbica dell'impasto, è circa 4, raggiunto il quale si ha un rallentamento dell'acidificazione. Questo valore di pH si ottiene in tempi tanto minori quanto più alta è la temperatura. Temperature superiori ai 30 °C favoriscono i batteri lattici, di conseguenza si ha un aumento della produzione di acido lattico, che conferisce al prodotto un aroma indesiderato che permane nel prodotto finito, poiché l'acido lattico non evapora in fase di cottura. Temperature attorno ai 25 °C favoriscono lo sviluppo dei lieviti che producono acido acetico.

### **Il pH**

Il valore del pH raggiunto dall'impasto acido è estremamente importante per una buona riuscita del prodotto finale. È proprio dal grado di acidità che dipende l'attività enzimatica e di conseguenza quelle caratteristiche di grana e tessitura della mollica, di colorazione della crosta, di aroma e resistenza al rafforzamento che caratterizzano il prodotto finito. Ottimale per i diversi tipi di prodotti da forno (Panettone, Colomba, Pandoro ed altri) è un pH intorno a 4,8.

## **Come misurare il pH?**

La semplice cartina al tornasole non è sufficiente. Occorre quantomeno disporre di quelle con scala colorimetrica (si possono trovare in negozi di articoli medicali e/o in farmacie ben fornite), scegliendo un tipo che operi la misurazione in un intervallo compreso tra 3 e 8. Anche il piaccametro non è lo strumento ideale per il Lievito Madre in quanto lo strumento misura solo le punte massime di acidità e alcalinità.

## **Come produrre il Lievito Madre**

L'elemento attivante del processo di fermentazione può essere costituito da un frutto molto maturo ricco di sostanze zuccherine (ad esempio: albicocca, mela, uva, luppolo ed altri) in forma di polpa. Altri elementi essenziali sono: acqua potabile, non troppo dura, non troppo ricca di sali minerali, con un pH intorno a 5/6, priva di odori sgradevoli, priva di cloro, con una temperatura intorno ai 20 °C – 21 °C, non bollita. Farina di grano tenero tipo "00" di una certa forza (attorno a W 380) molto equilibrata (attorno a P/L 0,55) e caratterizzata da una buona qualità del glutine.

## **L'impasto di base**

1. Frullare il frutto scelto con la propria buccia riducendola in forma molto fine;
2. Versare il prodotto ottenuto con una uguale quantità di acqua in un recipiente pulitissimo e di vetro, il tutto ad una temperatura del prodotto di 26 °C - 28 °C iniziali;
3. Lasciar macerare il prodotto per 24 ore in un ambiente attorno ai 21 °C. Se l'ambiente è più freddo i tempi di macerazione ideale si allungano nella proporzione di 2 ore in più per ogni grado in meno e viceversa se l'ambiente è più caldo;
4. Setacciare il prodotto liquido macerato ottenuto, eliminando le impurità più vistose. Impastare a mano il liquido setacciato con una quantità doppia di farina forte ottenendo un impasto omogeneo, asciutto e duro (se è troppo idratato è più facilmente attaccabile dalle muffe);
5. Depositare l'impasto in un bagno d'acqua di rete a temperatura non inferiore a 16 °C, in un ambiente con temperatura sui 21 °C. L'acqua, e quindi il contenitore, deve essere almeno 5 volte il peso della pasta e comunque deve permettere alla stessa di andare a fondo senza che alcuna parte rimanga fuori e che, una volta a galla, non sia chiusa dal contenitore;
6. L'impasto, entro le 48 ore, verrà a galla per effetto dell'anidride carbonica formata all'interno dello stesso. Se l'impasto non viene a galla in 48 ore significa che non si è sviluppata la carica batterica ottimale nel prodotto; occorre, allora, ricominciare l'operazione;
7. L'impasto venuto a galla dovrà essere pulito da eventuali croste ed essere rinfrescato con una dose di farina pari al suo peso e circa il 30-35 % del suo peso in acqua (esempio: su 1000 g di impasto venuto a galla e ripulito di eventuali croste aggiungere 1000 g di farina e 300-350 ml di acqua);
8. L'impasto così ottenuto va avvolto in un telo di cotone e legato con spago robusto, ma non troppo strettamente (ci penserà la fermentazione a tendere telo e spago) e si conserva per 24 ore in ambiente a 18 °C. Il giorno successivo si

ripete l'operazione: si libera il lievito dal telo e lo si pulisce dalle croste; si pesa e si rinfresca con farina pari al suo peso e acqua a 30 °C in ragione di metà del peso. Queste operazioni si ripetono ogni giorno fino a quando la Madre non avrà raggiunto il grado di purezza richiesto. L'intero ciclo, per essere completato, richiede dai 20 ai 30 giorni.

Un altro sistema consiste nell'attivare croste di Lievito Madre secche; nel caso in cui riusciate a procurarvele, dovrete rigenerarle compiendo le seguenti operazioni:

1. spezzettare minutamente le croste, pesarle, ed aggiungere acqua tiepida a 38°C, in ragione di metà del loro peso (150 gr di croste, 75 ml di acqua) e un pizzico di zucchero;
2. Lasciarle a bagno per 24 ore senza coprirle, mescolando ogni tanto per idratarle completamente;
3. Trascorse le 24 ore pesare la poltiglia ottenuta e mescolare con eguale peso di farina forte. Se necessario aggiungere poca acqua: l'impasto deve rimanere duro;
4. Depositare l'impasto ottenuto in un bagno d'acqua a temperatura non inferiore a 16°C. L'acqua dovrà essere almeno 5 volte il volume dell'impasto (almeno due litri) in modo che il panetto sia completamente sommerso. Lasciare il contenitore in ambiente a temperatura di 21°-22°C;
5. Dopo circa tre ore l'impasto verrà a galla, per effetto dell'anidride carbonica formatasi all'interno dell'impasto stesso.

Da questo punto procedere con i rinfreschi come suggerito a partire dal punto 7 della sezione precedente. In questo caso il ciclo di produzione è più breve; va fatto un rinfresco giornaliero per almeno 4-5 giorni, dopodiché il Lievito Madre è pronto per la panificazione.

### **La purificazione dell'impasto base per arrivare al Lievito Madre**

Per produrre la quantità di Lievito Madre necessaria per il primo impasto vero e proprio occorre che lo stesso sia purificato e lavato in ogni fase di riporto. La sequenza che segue ha lo scopo di mettere "in forza" il Lievito Madre. Per la panificazione possono essere sufficienti due rinfreschi. Per i prodotti di pasticceria (Panettone, Pandoro, Colomba, Babà ed altri) sono necessari tre rinfreschi.

#### **Primo rinfresco**

Si utilizza il Lievito Madre conservato in telo e, dopo averlo pulito dalle croste, si taglia a fette spesse e si immerge in un bagno d'acqua tiepida a 38 °C e lo si lascia per 30-45 minuti. Si preleva il lievito dal bagno d'acqua, si strizza leggermente e si impasta con una quantità di farina forte pari al suo peso e 30-35 % del suo peso di acqua a temperatura non superiore a 30 °C.

Tale impasto dovrà essere sempre, all'interno, a temperature non inferiori a 25 °C e non superiori a 30 °C, dovrà essere tenuto a lievitare per 3 ore in una camera calda o armadio termoprogrammato e comunque ad una temperatura di 30 °C e umidità del 65%. La vostra camera calda sarà il forno [spento] nel quale inserirete un pentolino metallico contenente acqua portata a bollore, da sostituire quando la temperatura arriva a scendere sotto i 25°C (ci vuole però un

termometro, anche da pochi soldi...). Verrà posto su un panno di cotone all'interno di un recipiente con parte superiore scoperta e sulla quale verrà fatta la classica incisione a croce per verificare il corretto sviluppo dell'impasto.

(Le tre foto qui accanto spiegano quest'ultima indicazione)



Un panetto raccolto a palla ed inciso a croce, pronto per una fase di lievitazione (puntata)



La tazza ed il telo che servono per una corretta lievitazione del panetto.



Il panetto pronto per la lievitazione. Dovrà essere posto in un ambiente caldo-umido a 30 °C di temperatura e con il 65% di umidità.

### **Secondo rinfresco**

Il prodotto ottenuto dopo le tre ore viene, anche questa volta, lavato in acqua a 38 °C (la temperatura può essere aumentata fino a 48 °C in funzione del grado di acidità da eliminare) per 30 minuti (il tempo può essere prolungato fino a 60 minuti in funzione del grado di acidità da eliminare). Il prodotto lavato viene asciugato e strizzato e nuovamente impastato con eguale peso di farina forte e 30-35 % (del suo peso) di acqua. Viene lasciato per 3 ore a 30 °C in maniera che il volume triplichi.

### **Terzo rinfresco**

Il lievito ottenuto nel 3° rinfresco (per il quale deve essere seguito il procedimento del 2° rinfresco) dovrà essere in quantità idonea per l'impasto

programmato nella giornata (in funzione dei kg di prodotto da realizzare) e una parte verrà conservata e chiusa in telo per le necessità della produzione del giorno seguente e così via per gli altri giorni.

### **Come conservare il Lievito Madre**

Il procedimento “standard”

Se il lievito deve essere usato il giorno successivo la conservazione in telo può avvenire in ambiente a 18 °C. Bisognerà conservare un panetto di almeno 300 gr. che, pulito dalle eventuali croste renderà disponibile un “cuore” di 100 – 120 gr.

### **La conservazione in frigo**

Se non si prevede di usare il lievito per più giorni la conservazione si fa a temperatura di 5 °C (frigorifero), secondo il sistema della legatura in telo. In questo secondo caso è opportuno che il panetto pesi almeno 500 gr.

Si prelevano 125 gr dall’impasto dell’ultimo rinfresco (cioè prima di aggiungere al lievito rinfrescato gli ingredienti caratteristici della ricetta che si sta eseguendo) e si impastano con 250 gr di farina forte e 125 ml di acqua. Questa operazione riduce l’attività microbica del Lievito Madre, disponendolo ad una migliore conservazione a bassa temperatura. Si lega il panetto in telo e lo si ripone in frigorifero.

Ogni 5-7 giorni è opportuno rinfrescare il lievito conservato in frigorifero secondo il seguente metodo:

- prelevarlo dal frigo e sciogliere il telo, come si vede nelle foto;



Un panetto conservato con legatura in telo di cotone. Attaccarvi un semplice foglietto serve a ricordarsi data di chiusura, peso e tipo del rinfresco.



Il panetto liberato dal telo di cotone, intero e non ancora pulito. Accanto i teli che sono serviti per la conservazione.



Il panetto come appare dopo le operazioni di pulitura. Accanto (sotto) vi sono le croste da eliminare. Le altre croste sono un esempio di croste da conservare

- pesarlo;
- tagliarlo a fette spesse e metterlo in bagno d'acqua a 38°C (circa 2,5 litri con un cucchiaino di zucchero) per 30 minuti;



Il panetto tagliato, pronto per essere messo in bagno d'acqua.



Il panetto immerso in bagno d'acqua. Accanto, sulla punta del coltello, la quantità di zucchero necessaria all'avvio del rinfresco.

- prelevarlo dal bagno d'acqua, strizzarlo e pesarlo;
  - impastarlo con egual peso di farina forte e acqua a 30°C (il 30% del peso della farina);
  - rullarlo 4-5 volte. L'operazione di rullatura è descritta nelle 5 foto qui sotto);
- La "rullatura"** E' una operazione che serve ad omogeneizzare l'impasto del panetto.

Per ottenere un risultato ottimale la sequenza da 2 a 5 va ripetuta per 4-5 volte.



1 - Il panetto pronto per la rullatura.



2 - Il panetto dopo la prima passata del rullo.



3 - La prima piegatura in tre parti.



4 - Il panetto girato di 90° è pronto per il secondo passaggio del rullo.



5 - Capovolgere il panetto ed iniziare la seconda rullatura.

- pesarlo nuovamente: 125 gr, con l'aggiunta di 250 gr di farina forte e 125 ml di acqua, vengono chiusi in telo e riposti in frigo; il resto, dopo altre due rullature, viene utilizzato in giornata. Se si tratta di pane si può procedere dopo

tre ore di maturazione; se si devono realizzare impasti complessi è necessario fargli prendere forza con tre rinfreschi.

### **La conservazione per congelamento**

Il Lievito Naturale può essere conservato anche congelandolo.

Dopo aver utilizzato l'ultimo lievito, conservarne una piccola parte e metterla a bagno finché non viene a galla. Attendere un'ora dopo che il lievito è venuto a galla e porlo in frigorifero per 3-4 ore sempre a bagno d'acqua, poi inserire il lievito nel congelatore, sempre a bagno d'acqua, che a sua volta si congelerà. Il lievito in tale stato può restare mesi ed anni.

Per lo scongelamento porre il lievito e il relativo recipiente a temperatura ambiente per 2 giorni (21 °C) poi lasciarlo a riposo per un altro giorno intero in maniera che finisca di lievitare.

### **Abbiamo un buon Lievito Madre?**

Se la pasta avrà un aspetto bianco, con poca crosta e con gusto di millefiori dove tuttavia prevale un retrogusto finale di miele; se, quando si apre, il Lievito Naturale avrà acidità pungente e sarà soffice e con alveoli allungati, allora la risposta è: sì!!

Si possono definire alcune caratteristiche per indicare la qualità del Lievito Naturale:

MATURO: Sapore leggermente acido, pasta bianca soffice, con alveoli allungati, pH 5;

TROPPO FORTE: Sapore acido-amaro, colore grigiastro e con alveoli rotondi, pH 3-4;

TROPPO DEBOLE: Sapore acido dolciastro, colore bianco, pasta scarsamente alveolata, pH 6-7;

INACIDITO: Sapore di acido acetico, odore formaggioso (per la presenza di acido butirrico), colore grigiastro, pasta vischiosa, pH, molto basso, uguale a 3.

Il Lievito Madre si può correggere

Se il lievito è *troppo forte* è necessario tagliarlo a fette e metterlo a bagno d'acqua (21 °C) con 2 g di zucchero per litro d'acqua. Lasciarlo a bagno per 30 minuti, poi rinfrescare il lievito con le seguenti dosi: 1 di lievito, 2 di farina, 1 di acqua.

Procedere a rinfreschi successivi finché il lievito non viene a galla in tre ore.

Se il lievito è *troppo debole* occorre rinfrescarlo con le seguenti dosi: 1 di lievito, 0,75 di farina, 0,40 di acqua e 3 g di zucchero.

Procedere a rinfreschi successivi finché il lievito non viene a galla in tre ore.

Infine: se il lievito è *inacidito* occorre rinfrescarlo con le seguenti dosi: 1 di lievito, 2 di farina, 1 di acqua, 0,1 di tuorlo d'uovo, 3 g di zucchero.

Procedere a rinfreschi successivi finché il lievito non viene a galla in tre ore.

*Preso da: [www.gennarino.org](http://www.gennarino.org)*

## LA PASTA ACIDA SECONDO TZUNAMI

### GENERALITA'

Il lievito naturale è un composto ottenuto dalla fermentazione di una pasta (farina di frumento e acqua) in cui sono presenti microrganismi di specie diversa e particolarmente della famiglia dei Saccaromiceti. Questi microrganismi si riproducono trovando alimento negli zuccheri semplici (saccarosio) o complessi (amido) che vengono trasformati principalmente in gas (anidride carbonica) e alcool. L'insieme di queste attività biologiche viene comunemente definito "fermentazione" e costituisce la parte più importante nel processo di produzione delle paste lievitate. L'anidride carbonica prodotta provoca aumento del volume dell'impasto che viene contrastato dal glutine della farina che, essendo elastico, si oppone all'espansione del gas, ne risulta un impasto poroso che durante la cottura in forno si trasforma in prodotto morbido e soffice conservando a lungo queste caratteristiche. I prodotti ottenuti dalla lavorazione con lievito naturale (Panettone, Pandoro, Colomba, Croissant ecc.) sono inoltre caratterizzati da uno specifico e gradevole aroma apportato da particolari composti risultanti da fermentazioni secondarie tipiche ed esclusive del lievito naturale.

### PREPARAZIONE DI UN LIEVITO NATURALE

Per iniziare la preparazione di un lievito naturale, e' consigliabile usare:

- una farina "00" di buona qualità e con un buon glutine;
- acqua potabile, alla temperatura intorno ai 20 C, non troppo ricca di sali minerali, che ritarderebbero il processo di fermentazione della pasta;
- l'elemento attivante del processo di fermentazione può essere costituito da polpa o spremuta di frutta ricca di sostanze zuccherine (per esempio: albicocca, mela, uva, luppolo).

#### Metodo A

Frullare la frutta e passarla al setaccio;

Impastare 50 g circa di passato di frutta con 150 g di farina e 50/70 g di acqua;

Lavorare fino ad ottenere un impasto omogeneo ed asciutto;

Raccogliere l'impasto in un recipiente non troppo largo e coprirlo con un foglio di plastica per evitare la formazione di crosta in superficie;

Mettere a lievitare a 26-28°C (temperatura ottimale per lo sviluppo di un buon lievito);

Lasciare riposare per un minimo di 48 ore fino a quando l'impasto avrà triplicato il suo volume originale. Al termine di questa prima fase, si ottiene un impasto che non è ancora un lievito maturo pronto per l'uso. A questo si arriverà attraverso una serie di operazioni chiamate "rinfreschi".

#### Metodo B

Frullare la frutta e metterne a macerare 100 g in un recipiente alla temperatura di 26-28° C per circa 24 ore;

Aggiungere ai 100 g di succo fermentato 20 g di farina "00" mescolando il tutto;

Lasciare fermentare a 26 28° C fino a quando l'impasto avrà triplicato il volume originale;

Ripetere la stessa procedura più volte aggiungendo ogni volta 20 g di farina "00" fino ad ottenere un impasto duro ed asciutto. Al termine di questa prima fase, si ottiene un impasto che non è ancora un lievito maturo pronto per l'uso. A questo si arriverà attraverso una serie di operazioni chiamate "rinfreschi".

#### OPERAZIONE DI "RINFRESCO"

Si raccomanda, per una buona riuscita delle operazioni di "rinfresco" del lievito, di usare attrezzi e tavolo accuratamente puliti affinché sostanze estranee non alterino il processo di fermentazione. Prendere l'impasto lievitato, aggiungere a questo farina "00" in pari peso;

Impastare il tutto con un quantitativo di acqua pari al 50% del peso della farina.

Le dosi possono essere, a titolo di esempio:

Impasto lievitato 200 g - Farina "00" 200 g - Acqua 100 g

Impastare fino ad ottenere un impasto omogeneo ed asciutto;  
Raccogliere l'impasto formando una palla, avvolgerla in un telo pulito e metterla in un recipiente stretto, con i lembi del telo verso l'alto;

Coprire il tutto con un foglio di plastica per evitare che si formi la crosta;

Lasciare riposare alla temperatura di 26-28°C fino a quando avrà triplicato il volume originale;

Il tempo di fermentazione del lievito sarà inferiore a quello della prima fase.

Le operazioni di "rinfresco" dell'impasto vanno ripetute fino a quando il volume del lievito non sarà triplicato nel tempo medio di 4-5 ore. L'impasto, che nelle prime fasi si presentava scuro, al termine della preparazione, quando é già un lievito maturo, deve risultare bianco ed avere un gusto acido-dolciastro.

#### CONSERVAZIONE DEL LIEVITO MADRE

Quando il lievito e' pronto, oltre ad essere impiegato per una pasta lievitata, può essere conservato per successive lavorazioni (madre).

Le operazioni di conservazione sono le seguenti:

"Rinfrescare" il lievito madre con farina ed acqua, come già indicato;

Lavorare il lievito madre in condizioni di massima pulizia e, quando l'impasto sarà omogeneo ed asciutto, avvolgerlo in un telo pulito, legarlo non troppo stretto e metterlo a riposare in un ambiente fresco (18°C) per 12-24 ore. Per conservare il lievito madre per un periodo più lungo (4 5 giorni), le dosi di farina ed acqua vanno aumentate di 3 o 4 volte rispetto al dosaggio usato per un "rinfresco" normale mettendo il lievito madre in frigorifero a 6-7°C per rallentare ulteriormente l'attività fermentativa del lievito.

#### CONSERVAZIONE DEL LIEVITO MADRE PER PERIODI SUPERIORI ALLA SETTIMANA

Per la conservazione del lievito madre, per periodi superiori alla settimana, le operazioni sono le seguenti:

Impastare (usare un'impastatrice o un robot) pari peso di lievito madre e farina forte, fino ad ottenere una polvere omogenea. Stendere la polvere su un piano e farla asciugare completamente. Conservare la polvere in un sacchetto di plastica in frigorifero a 6-7°C

Quando si vuole ottenere nuovamente il lievito, mescolare la polvere con acqua e procedere alle operazioni di "rinfresco", come sopra indicato, fino ad ottenere nuovamente un lievito maturo.

## UTILIZZAZIONE DEL LIEVITO CONSERVATO

Per rinnovare nel tempo il lievito madre conservato per uno o più giorni come sopra indicato, usare solo la parte centrale del lievito madre. "Rinfrescare" la madre per tre volte, secondo le modalità note del "rinfresco", perché riacquisti la forza necessaria. Ogni operazione di "rinfresco" a 27-28° C dura 4 ore circa. Ogni volta l'impasto deve triplicare il volume. Togliere dal 3° "rinfresco" un pezzo di lievito che servirà come madre per le lavorazioni successive, mentre il restante lievito potrà essere usato per gli impasti. Con la madre procedere per la sua conservazione, come indicato in precedenza (avvolgere in un telo e legarla, ecc.).

## VERIFICA DELLA QUALITA' DEL LIEVITO MADRE

Si consiglia di controllare la qualità del lievito madre, assaggiandolo prima di utilizzarlo o verificando il livello di acidità con le cartine al tornasole.

Per un buon risultato delle preparazioni dolciarie e' indispensabile utilizzare soltanto un lievito perfettamente maturo.

Il lievito madre può presentare le seguenti caratteristiche:

maturo: sapore leggermente acido, pasta bianca, soffice, con alveoli allungati, ph 5;

troppo forte: sapore acido-amaro, colore grigiastro, alveoli rotondi; ph 3-4;

troppo debole: sapore acido-dolciastro, colore bianco, pasta scarsamente alveolata; ph 6-7;

inacidito: sapore di acido acetico, odore formaggioso (acido butirrico), colore grigio, pasta vischiosa; ph molto basso.

## ACCORGIMENTI PER MIGLIORARE IL LIEVITO

### **Lievito troppo forte**

Tagliare a fette il lievito madre e metterlo a bagno in acqua a 20-22°C, aggiungendo circa 2 g di zucchero per litro d'acqua. Lasciare a bagno per 10-15 minuti.

Spremere il lievito madre e procedere all'operazione di "rinfresco", con i seguenti dosaggi:

Lievito 200 g

Farina 300-400 g

Acqua 150-200 g

Procedere ai successivi "rinfreschi" dosando la farina fino ad ottenere un lievito della giusta consistenza che maturi in 4 ore a 28°C.

### **Lievito troppo debole**

"Rinfrescare" il lievito madre con seguenti dosaggi esemplificativi:

Lievito madre 250 g

Farina "00" 200 g

Acqua 100 g

Zucchero una presa Impastare fino ad ottenere una massa omogenea ed asciutta e mettere a lievitare come di norma. Procedere ai successivi "rinfreschi" dosando la farina fino ad ottenere un lievito della giusta forza e che fermenti in 4 ore.

### **Lievito inacidito**

Procedere al lavaggio come per il lievito troppo forte.

Per ricostituire il lievito, si procede con i seguenti dosaggi esemplificativi:

Lievito madre 250 g

Farina "00" 500 g

Acqua 250 g

Tuorlo d'uovo (n. 1) 20 g

Zucchero una presa

*Preso da: <http://www.tsunami.altervista.org>*

## PASTA ACIDA ALLO YOGURT SEMPLICE

- 100gr di farina (se manitoba meglio )
- acqua quanto basta per rendere l'impasto liscio e morbido
- un cucchiaino di yogurt naturale

Preparare l'impasto e lasciarlo riposare in un contenitore di plastica ermetico possibilmente al caldo, va mescolato ogni tanto e si dovrebbe già sentire un odore tipo vino che bolle. Il giorno dopo aggiungete mezzo cubetto di lievito sciolto in acqua tiepida ed altrettanta farina.

Unire i due impasti, ricordandosi di mescolare ogni tanto, naturalmente il contenitore un po' grande perché da adesso in poi... lieviterà molto. Dal terzo giorno si può già usare (ogni volta che lo aprite, l'odore sarà sempre più forte, vuol dire che va tutto bene) come se fosse lievito normale, io faccio così, il massimo della qualità lo si ottiene dopo aver rinfrescato il lievito per un paio di volte. Io continuo a tenerlo sempre nello stesso contenitore da circa 2 mesi (ovviamente lo lavo al rinfresco) come dicevo, io li uso al posto del lievito e faccio fare il ciclo normale alla macchina. La quantità circa 50 / 80 gr su un impasto di 400 gr di farina.

Note: Il lievito va inserito SOLO la prima volta.

Visto le quantità iniziali dell'impasto, si può iniziare a rinfrescare quando si ha già utilizzato c.a. la metà dell'impasto (dopo 2/3 panificazioni).

In definitiva, coperto e "maneggiato" ogni tanto, può tranquillamente mantenersi x una settimana anche con 1-2 rinfreschi.

publicata da: Silvia/Tsunami	data: Dicembre 2003?	macchina:
fonte	<a href="http://www.tsunami.altervista.org">http://www.tsunami.altervista.org</a>	

## PASTA ACIDA "NEW ENTRY"

... ho deciso di cestinare la prima creatura a malincuore, e ne ho fatta un'altra seguendo un post di tempo fa che non ricordo chi fece:

- Farina gr 400 (di cui gr 200 gr farina 0 e gr 200 Manitoba)
- Miele 1 cucchiaino
- Acqua q.b.

Impastare metà della farina totale (gr 200 di cui gr 100 farina 0 e gr 100 Manitoba) con gli ingredienti e lasciar riposare 48 ore ricoperto di pellicola e canovaccio umido.

Quindi impastare la rimanente farina (sempre gr 200 di cui gr 100 farina 0 e gr 100 Manitoba) e ancora riposo per 48 ore.

Dopodichè la pasta madre dovrebbe essere pronta

Per i rinfreschi successivi usare la manitoba

publicata da: Misha	data: 26.03.2004	macchina:
fonte	<a href="http://www.oliocarli.it/asp/forum/default.asp">http://www.oliocarli.it/asp/forum/default.asp</a>	

## *Gli altri Ingredienti*

## I GRASSI

Nella produzione del pane, l'uso dei grassi è regolamentato da norme di legge, per le quali rientrano nella categoria dei "pani speciali" tutti quelli costituiti per il 4,5% da una sostanza grassa.

L'OLIO. E' sconsigliabile l'utilizzo dell'olio di semi, che provoca un aumento del colesterolo ed è meglio utilizzare solo quello di oliva.

L'olio svolge nell'impasto diverse funzioni: oltre infatti ad accrescere il valore energetico del pane, ne aumenta la morbidezza e la palatabilità e contribuisce alla sua conservabilità.

Tuttavia, è indispensabile considerare che tutte le sostanze grasse rallentano l'azione dei lieviti nell'impasto: ungere, invece con un po' di olio di oliva la superficie della pasta in fermentazione evita la possibile formazione della crosta.

IL BURRO Contribuisce ad apportare colore, sapore ed aroma al pane, arricchendolo in vitamina A.

LO STRUTTO Conferisce al pane un sapore decisamente gradevole ed una notevole friabilità. E' particolarmente indicato nella preparazione di pani di piccola pezzatura (quali: bocconcini, taralli, grissini etc).

## L'ACQUA

L'acqua è alla base dell'impasto; se essa è troppo dura ricca di sali di calcio e di magnesio, rallenta la fermentazione, rendendo l'impasto rigido, e influisce negativamente sulla formazione del glutine.

Per la buona riuscita del pane, è indispensabile verificare che la temperatura dell'acqua si aggiri intorno ai 30° e i 35° C. Quella dell'acqua, unitamente a quella sviluppata durante l'impastamento, determinerà la temperatura della pasta, che non dovrebbe superare i 27° C, livello in cui si raggiunge la massima efficienza delle fermentazione. Temperature superiori tenderebbero a rallentare la lievitazione.

## **LO ZUCCHERO**

L'aggiunta di una minima quantità di zucchero all'impasto contribuisce a facilitare la lievitazione e al colore della crosta, rendendola più dorata.

## **IL SALE**

Rallenta l'azione fermentativa del lievito; per questo motivo il sale deve essere aggiunto solo dopo che il lievito sia stato sufficientemente protetto tramite una prima miscelazione di quest'ultimo con una parte della farina ed un po' di liquido. Inoltre, il sale conferisce una certa compattezza nel tessuto vescicolare della mollica ( es: buchi molto grossi→ scarsa o bassa quantità di sale; buchi piccoli con mollica compatta→ buona quantità di sale).

## **IL MALTO**

Fornisce un buon nutrimento al lievito accelerandone il processo fermentativo. E' consigliabile mettere il malto di orzo tostato in polvere o liquido a diretto contatto con il lievito. Inoltre, il malto, contribuisce alla colorazione della crosta.

## **IL LATTE**

Conferisce sapore, profumo e morbidezza all'impasto dando alla crosta una bella colorazione dorata.

## **LA LECITINA DI SOIA**

E' consigliabile utilizzarla, disciolta e miscelata in qualche cucchiaino di acqua tiepida, negli impasti per la preparazione di pane integrale al 100%. Essa favorisce la morbidezza della mollica determinando una maggiore leggerezza del pane, altrimenti eccessivamente compatto.

## **LA COTTURA**

### **IL FORNO TERMOVENTILATO**

Secondo la nostra esperienza, il forno più adatto alla cottura del pane è il forno termoventilato, poiché attraverso l'impiego di una ventola, assicura una distribuzione del calore più uniforme e meno

“aggressiva”. Tuttavia, lo svantaggio di tale forno risiede nel fatto che il pane potrebbe risultare eccessivamente asciutto a cottura ultimata.

### IL FORNO ELETTRICO

A differenza del forno termoventilato, in questo tipo di forno il calore non viene distribuito da una ventola, ma semplicemente da elementi riscaldanti posti in genere sul cielo e sul pavimento o terra del forno. Fornisce, comunque, ottimi risultati nella panificazione.

### IL FORNO A GAS

Secondo alcune scuole di pensiero, questo tipo di forno risulta essere il più indicato per la cottura casalinga del pane, in quanto raggiunge la temperatura ottimale in breve tempo. Tuttavia, esso richiede una maggiore attenzione durante la cottura poiché, data la sua struttura, (il calore proviene solamente dal basso), il pane potrebbe bruciarsi sotto e non cuocere propriamente nella parte superiore; inoltre, il calore non è distribuito uniformemente.

### SUGGERIMENTI PRATICI PER LA COTTURA

Qualsiasi tipo di forno voi utilizzate, è importante preriscaldare sempre il forno alla temperatura indicata dalla ricetta che state realizzando; è fondamentale, soprattutto nel forno a gas, umidificare la camera di cottura, al fine di ottenere una crosta migliore (non troppo spessa, ma croccante e leggera) vaporizzando le pareti del forno con acqua usando un comune spruzzatore oppure inserendo sul pavimento o terra del forno una ciotola piena di acqua fredda.

### DOPO LA COTTURA

Al termine della cottura, è necessario porre il pane su di una grata o all'interno di un cesto di vimini al fine di permettere una più agevole evaporazione dell'acqua in eccesso che il pane non è riuscito a disperdere durante la cottura e per evitare la formazione della condensa che inumidirebbe la crosta con risultati particolarmente sgradevoli per la degustazione e per la digestione. E' importante consumare il pane dopo il raffreddamento e se si desidera mantenere la crosta particolarmente croccante, è consigliabile tagliare il pane a metà in maniera che l'umidità interna fuoriesca attraverso il taglio e non dalla crosta.

## COME SOSTITUIRE IL LATTE IN POLVERE

Andando a ritroso nel forum dell'Olio Carli, ho letto un prezioso consiglio del bravissimo Amadeus su come sostituire il latte in polvere nelle ricette per la MDP.

Va premesso che in genere il latte in polvere richiesto NON è quello zuccherato.

La dose di latte in polvere richiesta può essere sostituita mettendo 10 VOLTE TANTO latte intero, e diminuendo la quantità di liquidi (in genere acqua, dato che 1 ml pesa 1 gr) del 90 per cento della quantità di latte aggiunto.

Esempio:

<i>La ricetta richiede</i>	<i>La adatto così:</i>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Acqua 300 ml</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Acqua 210 ml (- 90)</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Latte in polvere 10 gr</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Latte intero 100 gr</li></ul>

Ovvero:

- 10 gr di latte in polvere x 10 = 100 gr di latte intero
- 100 gr di latte intero x 90% = 90 gr di acqua (che corrispondono a 90 ml)
- 300 ml di acqua richiesta – 90 ml di acqua da dedurre = 210 ml in totale

*GLF*

## *Pesi e Misure*

## CUCCHIAI, CUCCHIAINI, BICCHIERI

	Cucchiaino raso *	Cucchiaino colmo	Cucchiaio raso	Cucchiaio colmo	Bicchiere pieno *
Cacao		7 gr		15 gr	
Farina		10 gr	10 gr	25 gr	140 gr
Fecola		7 gr		20 gr	110 gr
Formaggio grattugiato				15 gr	
Latte	5 gr		12 gr		
Marmellata		15 gr		30 gr	
Olio	3 gr		8 gr		200 gr
Panna	5 gr		12 gr		
Riso				25 gr	200 gr
Zucchero	5 gr	8 gr	15 gr	25 gr	
Zucchero velo		7 gr		15 gr	

\* cucchiaino da tè

\* Il classico bicchiere da Nutella

*Preso da: [http://www.cucinaconme.it/pesi\\_e\\_misure.htm](http://www.cucinaconme.it/pesi_e_misure.htm)*

## CONVERSIONE MISURE ANGLOSASSONI

Innanzitutto occorre capire una cosa fondamentale: cup, teaspoon e tablespoon sono unità di misura di volume.

Quindi una cup (tazza) di acqua non peserà necessariamente come una cup di farina; mentre una cup di acqua è pari a 240 ml e pesa 240 gr., poichè il peso di un grammo di acqua è pari a un ml (peso specifico pari a 1 gr/ml), lo stesso non vale per gli altri alimenti (che hanno peso specifico diverso da 1).

Questo rappresenta un problema non da poco poichè non serve a nulla la bilancia se dovete convertire una cup di farina, serve un contenitore graduato in ml, e ovviamente occorre sapere a quanti ml corrispondono una cup.

Se invece uno o più ingredienti sono espressi in once (oz.) allora vi trovate di fronte a una unità di misura di massa, e vi occorrerà una bilancia. Ma attenzione: esistono anche le floating ounces (fl. oz., once liquide), che corrispondono a 30 ml e sono una unità di volume.

Conversione unità di misura di volume:

Sistema Americano	Relazione Con Altre Ui	Sistema Metrico
drop (goccia)	1/76 teaspoon	0.0649 millilitri
teaspoon (cucchiaino)	76 drops o 1/3 tablespoon	4.9288 millilitri
tablespoon (cucchiaino)	3 teaspoons	14.786 millilitri
cup (tazza)	16 tablespoons o 1/2 pint	0.2366 litri
pint (pinta)	2 cups	0.4732 litri
quart	4 cups o 2 pints	0.9463 litri
gallon (gallone)	128 ounces o 8 pints	3.7853 litri

Conversione unità di misura di peso:

Sistema Americano	Relazione Con Altre Ui	Sistema Metrico
grain	1/7000 pound (libbra)	64.799 milligrammi
dram	1/16 ounce (oncia)	1.7718 grammi
ounce	16 drams	28.350 grammi
pound	16 ounces (once)	453.6 grammi
ton (short)	2,000 pounds (libbre)	907.18 kilogrammi
ton (long)	2,240 pounds (libbre)	1016 kilogrammi

## Conversione rapida

<b>Quando conosci questo</b>	<b>...moltiplica per ...</b>	<b>...per ottenere questo</b>
teaspoons (tsp)	4.93	millilitri
tablespoons (tbsp)	14.79	millilitri
fluid ounces (fl. oz.)	29.57	millilitri
cups	236.59	millilitri
cups	0.236	litri
ounces	28.35	grammi

## Temperature del forno:

F - Farenheit = C - Centigradi

250 gradi F = 120 gradi C

275 gradi F = 140 gradi C

300 gradi F = 150 gradi C

325 gradi F = 160 gradi C

350 gradi F = 180 gradi C

375 gradi F = 190 gradi C

400 gradi F = 200 gradi C

425 gradi F = 220 gradi C

450 gradi F = 230 gradi C

475 gradi F = 240 gradi C

500 gradi F = 260 gradi C

*testo preso da:*

*[http://www.cibo360.it/cucina/mondo/america/conversioni\\_UI.htm](http://www.cibo360.it/cucina/mondo/america/conversioni_UI.htm)*

## Ricorda:

- Tazze, cup, tasses, bicchiere misuratore della MDP: sono la stessa cosa
- Cucchiaino, cucchiaino da tavola o da minestra, tbsp, tablespoon, C. à soupe, misurino grande della MDP: sono la stessa cosa
- Cucchiaino, cucchiaino da thè, teaspoon, tsp, c. à café, misurino piccolo della MDP: sono la stessa cosa

Per fare più in fretta:

	<b>1/4 di cup</b>	<b>1/3 di cup</b>	<b>1/2 di cup</b>	<b>2/3 di cup</b>	<b>3/4 di cup</b>	<b>1 cup</b>
Corrisponde a:						
<b>acqua - ml</b>	57,50	75,90	115,00	154,10	172,50	230,00
<b>farina - gr</b>	40,00	52,80	80,00	107,20	120,00	160,00
<b>zucchero - gr</b>	57,50	75,90	115,00	154,10	172,50	230,00
<b>latte - gr</b>	60,00	79,20	120,00	160,80	180,00	240,00
<b>fiocchi avena - gr</b>	28,75	37,95	57,50	77,05	86,25	115,00
<b>mandorle - gr</b>	25,00	33,00	50,00	67,00	75,00	100,00
<b>parmigiano - gr</b>	25,00	33,00	50,00	67,00	75,00	100,00
<b>uvetta - gr</b>	40,00	52,80	80,00	107,20	120,00	160,00
<b>fecola - gr</b>	35,00	46,20	70,00	93,80	105,00	140,00
<b>sale - gr</b>	82,50	108,90	165,00	221,10	247,50	330,00
<b>olio - gr</b>	50,00	66,00	100,00	134,00	150,00	200,00

	<b>cup</b>	<b>litri</b>	<b>ml</b>	<b>cucchiaini</b>	<b>cucchiaini</b>	<b>once liquide</b>
<b>1 cup</b> =	1	0,23659	236,588	48	16	8
<b>1 litro</b> =	4,22675	1	1000	202,884	67,628	33,814
<b>1 ml</b> =	0,00423	0,001	1	0,20288	0,06763	0,03381
<b>1 cucchiaino</b> =	0,02083	0,00493	4,92892	1	0,33333	0,16667
<b>1 cucchiaio</b> =	0,06250	0,01479	14,7868	3	1	0,5
<b>1 oncia liq.-fl oz</b> =	0,125	0,2957	29,5735	6	2	1

*Si può trovare un buon convertitore automatico all'URL:  
<http://www.feminin.ch/cuisine/conversions.htm>*

# *Pane Bianco Quotidiano*

## PANE BIANCO - 1

- 350 di farina (210 grano tipo 0 e 140 di semola di grano duro)
- 210 ml di acqua min. naturale non fredda
- 5 gr. di lievito secco (18 di quello fresco)
- 5 gr. di zucchero
- 6 gr. di sale

per Princess: programma basic – crosta media

publicata da: Clara	data: 07.05.2003	macchina:
fonte	<a href="http://www.oliocarli.it/asp/forum/default.asp">http://www.oliocarli.it/asp/forum/default.asp</a>	

## PANE BIANCO - 2

- 350 di farina (210 grano tipo 0 e 140 di semola di grano duro)
- 210 ml di acqua min. naturale non fredda
- 5 gr. di lievito secco (18 di quello fresco)
- 5 gr. di zucchero
- 6 gr. di sale
- 1 cucchiaino di olio,

per Princess: programma basic – crosta media

publicata da: Clara	data: 30.09.2003	macchina:
fonte	<a href="http://www.oliocarli.it/asp/forum/default.asp">http://www.oliocarli.it/asp/forum/default.asp</a>	

### PANE BIANCO - 3

- 350 g. di farina (200 tipo "0" - 150 grano duro)
- 210 ml. di acqua temp. ambiente (110 acqua - 100 latte)
- 4 g. di lievito secco (mastro fornaio lenta lievitazione)
- 6 g. di sale
- 5 g. di zucchero (un cucchiaino circa)
- olio un cucchiaino

per Princess: programma basic – crosta media

pubblicata da: Clara	data: 07.05.2003	macchina:
fonte	<a href="http://www.oliocarli.it/asp/forum/default.asp">http://www.oliocarli.it/asp/forum/default.asp</a>	

## PANE BIANCO - 4

Mi raccomando l'ordine degli ingredienti:

- 180 ml d'acqua
- 1 cucchiaino di zucchero
- 1 e 1/2 di sale
- 150 gr manitoba
- 150 gr farina 00 o 0 (le eventuali variazioni in seguito)
- 1/2 cubetto di lievito di birra fresco (contr. la scadenza)

programma Base, crosta scura.

pubblicata da: Hannalise	data: 02.03.2004	macchina: Severin
fonte	<a href="http://www.oliocarli.it/asp/forum/default.asp">http://www.oliocarli.it/asp/forum/default.asp</a>	

## PANE BIANCO - 5

La sera preparo un "lievitino" (biga) con

- 100 gr. di farina 00
- 100 gr. di acqua tiepidissima
- 5 gr. di lievito di birra fresco

Impasto e lascio in un contenitore di plastica, coperto a temperatura ambiente.

Il giorno dopo prendo il lievitino (biga) che nel frattempo è raddoppiato e sottraggo le dosi di farina, lievito e acqua alla seguente ricetta:

- 290 gr. di acqua
- 1 cucchiaino scarso di zucchero
- 2 cucchiai di olio di oliva extra vergine
- 2 cucchiaini rasi di sale
- 500 gr. di farina 00
- 12 gr. di lievito di birra fresco

Per la severin programma 2  
livello di cottura 4 (veloce)

Mi raccomando di sottrarre alla ricetta le dosi degli ingredienti usati per il lievitino.

Sciogli il lievito di birra in acqua tiepidissima con un pò di zucchero.

publicata da: Dada	data: 02.03.2004	macchina: Severin
Fonte	<a href="http://www.oliocarli.it/asp/forum/default.asp">http://www.oliocarli.it/asp/forum/default.asp</a>	

## PANE BIANCO - 6

- 300ml di acqua temp ambiente
- 1/2 cucchiaino di zucchero bianco
- 2 cucchiaini e mezzo di sale fino
- 1 cucchiaio d'olio
- 300 gr di farina bianca tipo 00
- 150 gr di farina di grano duro
- 50 gr di farina Manitoba
- 7gr lievito secco Mastro Fornaio o 10gr di lievito fresco di birra

COTTURA: Programma 2 , Doratura 2 (medium), peso 700Gr.

Modalità di inserimento ingredienti:

Seguendo l'ordine dell'elenco, ho messo prima l'acqua a temperatura ambiente, ho aggiunto lo zucchero e il sale nel liquido, l'olio, infine ho messo la farina precedentemente mixata e setacciata. Ho fatto una fossetta sulla farina facendo scivolare dentro il lievito secco.

pubblicata da:	data:	macchina: moulinex homebread
Fonte	<a href="http://limbozero.altervista.org/cucina/panelatte.htm">http://limbozero.altervista.org/cucina/panelatte.htm</a>	

## PANE BIANCO - 7

- 4 g di lievito di birra fresco
- 200 g di farina manitoba
- 300 g di farina 0
- mezzo cucchiaino scarso di zucchero
- 8 g di sale.

*Nota: la ricetta non precisava la quantità di acqua. Siccome di solito è il 60% della farina, consiglio di usare in tutto 300 di acqua: 100 per il primo impasto e 200 per il rimanente. GLF*

Mettere il lievito, sbriciolato, e lo zucchero con 100 g di acqua e un cucchiaio di farina. Avviare la macchina per uno-due minuti, in modo da formare una pastella, e spegnere. Lasciare lievitare per mezz'ora circa.

Passato questo tempo, aggiungere la restante acqua, le farine setacciate, il sale e avviare la macchina con il programma prescelto (base o francese).

Quando gira la paletta, è meglio controllare: se non riesce a prendere tutta la farina si può aggiungere un po' di acqua, mezzo cucchiaio circa, e magari staccare la pasta rimasta attaccata alle pareti all'inizio dell'impasto con un cucchiaio di legno.

Appena il programma è finito, estrarre il pane dal contenitore e metterlo a raffreddare su una gratella, altrimenti rimane molto più umido.

pubblicata da:	data:	macchina:
Fonte	<a href="http://www.oliocarli.it/asp/forum/default.asp">http://www.oliocarli.it/asp/forum/default.asp</a>	

## PANE BIANCO - 8

- Acqua 300 ml
- 3/4 di panetto di lievito di birra sbriciolato
- Farina “00” 250 gr
- Farina di grano duro 150 gr
- Farina di Manitoba 100 gr
- 1 cucchiaino di sale fino
- 1 cucchiaino di zucchero

Cuocere con programma 3

*(suggerirei un programma di base con crosta media. GLF)*

pubblicata da: Steffy	data: 15.09.2003	macchina:
Fonte	<a href="http://www.oliocarli.it/asp/forum/default.asp">http://www.oliocarli.it/asp/forum/default.asp</a>	

## PANE BIANCO - 9

- 375 cc di acqua naturale
- 1 cucchiaino di sale
- 1 cucchiaio di olio
- 525 g di farina 00
- 75 g di semola di grano duro
- 1 cucchiaino di zucchero
- 1 cubetto di lievito fresco, spezzettandolo oppure 1 bustina di lievito Mastro Fornaio

programma di base – doratura scura

pubblicata da: Mika	data: 26.09.2003	macchina:
Fonte	<a href="http://www.oliocarli.it/asp/forum/default.asp">http://www.oliocarli.it/asp/forum/default.asp</a>	

## PANE BIANCO - 10

- 300 ml acqua
- un misurino grosso di zucchero
- un misurino grosso di sale
- 100gr. di farina Manitoba
- 150gr. di farina di grano duro
- 250gr. di farina 00
- mezzo panetto di lievito di birra

Programma nella Severin 3982: Base cioè 1, quello di 3 ore

publicata da: Luisa	data: 05.11.2003	macchina: Severin 3982
Fonte	<a href="http://www.oliocarli.it/asp/forum/default.asp">http://www.oliocarli.it/asp/forum/default.asp</a>	

## PANE BIANCO - 11

Buongiorno a tutti,se volete vedere un bel pane andate su <http://radiosa.splinter.it/> (*Il link non esiste più. GLF*)

- 600 gr farina di grano dura
- 360 di acqua
- 15 gr di sale
- 15 gr di zucchero
- 2 cucchiaini di olio
- 1 cubetto da 25 gr di lievito

programma basic crosta scura

pubblicata da: Vanda G	data: 13.03.2003	macchina: Princess
Fonte	<a href="http://www.oliocarli.it/asp/forum/default.asp">http://www.oliocarli.it/asp/forum/default.asp</a>	

## PANE BIANCO - 12

Per 600 gr di pane:

- 150 gr di farina grano duro
- 150 gr di farina grano tenero tipo "0"
- 50 gr di farina Manitoba
- 210 cl. di acqua min. naturale a temp. ambiente (la mia acqua di rubinetto è troppo calcarea e preferisco andare sul sicuro)
- 5 gr. di zucchero
- 5 gr. di sale
- 5 gr. di olio d'oliva
- 4 gr. di lievito di birra secco mastro fornaio oppure 10 gr. di quello fresco

Trovo che usando il lievito secco, il pane a cottura ultimata non ha quel retrogusto di lievito che invece sento quando uso il lievito fresco.

Separo tutti gli ingredienti avendo molta cura di non far toccare il lievito con l'acqua, perchè la programmo la mattina quando esco da casa e trovo il pane caldo la sera al mio rientro.

*Non era indicato il programma. Sugerirei un programma di base (3 ore) con crosta media. GLF*

publicata da: Clara	data: 16.04.2003	macchina: Princess
Fonte	<a href="http://www.oliocarli.it/asp/forum/default.asp">http://www.oliocarli.it/asp/forum/default.asp</a>	

## PANE BIANCO VELOCE - 1

- 280 g di acqua a tiepida
- 2 cucchiari di zucchero semolato
- 1 cucchiario di olio extra-vergine di oliva
- 2 cucchiaini di sale
- 500 g di farina 00
- 1 bustina di lievito secco attivo

Premetto che io ho messo mezzo cucchiario di zucchero in meno per renderlo meno dolce, il risultato è stato direi buono

Programma rapid – crosta a scelta

*(Come ha precisato Misha nel suo post, la ricetta originale è di Amadeus. GLF)*

publicata da: Misha	data: 25.02.2004	macchina:
Fonte	<a href="http://www.oliocarli.it/asp/forum/default.asp">http://www.oliocarli.it/asp/forum/default.asp</a>	

## PANE BIANCO VELOCE - 2

- 280 g di acqua a 45/50°C
- 2 cucchiaini di zucchero semolato
- 2 cucchiaini di olio extra-vergine di oliva
- 2 cucchiaini di sale
- 500 g di farina 00
- 2 bustine di lievito secco attivo "Mastro Fornaio"  
Paneangeli o il lievito di birra secco in bustine del LIDL

E' il pane che faccio più spesso in assoluto. Viene molto buono, alto e morbido. Al beep si possono aggiungere senza problemi olive, noci, ecc.

Programma Quick (veloce)

pubblicata da: Alex	data: 15.03.2004	macchina:
Fonte	<a href="http://www.oliocarli.it/asp/forum/default.asp">http://www.oliocarli.it/asp/forum/default.asp</a>	

## PANE SEMPLICE

- 280 gr di acqua tiepida
- 2 cucchiaini di olio extra vergine di oliva
- 2 cucchiaini rasi di zucchero
- 2 cucchiaini rasi di sale
- 500 gr di farina 00
- 1 bustina di lievito secco tipo Mastro Fornaio

Programma: veloce (quello da circa 2 ore) - Crosta: media

publicata da: Sergio Mura	data: 04.05.2004	macchina:
Fonte	<a href="http://www.oliocarli.it/asp/forum/default.asp">http://www.oliocarli.it/asp/forum/default.asp</a>	

## PANE BIANCO "PAGNOTTA PICCOLA"

Io faccio una pagnotta piccola perchè, così facendo, mangio il pane sempre fresco e fragrante. La mia ricetta di pane quotidiano è estremamente semplice:

- acqua 130 gr.
- farina 00 200 gr.
- farina manitoba 100 gr.
- zucchero 1/2 cucchiaino
- sale 1/2 cucchiaino
- lievito di birra 1/2 cubetto

programma 1 pane bianco - peso 750 gr.

publicata da: Giuseppe	data: 05.05.2004	macchina:
Fonte	<a href="http://www.oliocarli.it/asp/forum/default.asp">http://www.oliocarli.it/asp/forum/default.asp</a>	

# *Pane Classico*

## PANE AL LATTE - 1

pagnotta da 1 Kg di prodotto finito

- 300 g. di latte, meglio se intero
- 75 g. di olio di semi
- 50 g. di zucchero
- 10 g. di sale
- 400 g. di farina bianca tipo 00
- 180 g. di farina di grano duro (detta anche semola rimacinata)
- 4 g. di lievito secco tipo MASTRO FORNAIO 15 g. lievito fresco

Programma: Basic Crosta: Chiara

pubblicata da: Tsunami	data:	macchina: Princess
Fonte	<a href="http://www.tsunami.altervista.org">http://www.tsunami.altervista.org</a>	

## PANE AL LATTE - 2

- 250ml di latte intero
- 50 gr di burro (fuso)
- 2 cucchiaini di zucchero bianco
- 1 cucchiaino e mezzo di sale fino
- 180 gr di farina bianca tipo 00
- 115 gr di farina di grano duro
- 80 gr di farina Manitoba
- 5gr lievito secco Bonomelli

COTTURA: Programma 1 , Doratura 1 (leggera), peso 500Gr.

Modalità di inserimento ingredienti.

Seguendo l'ordine dell'elenco , ho messo prima il latte a temperatura ambiente,quindi il burro fuso raffreddato un po,ho aggiunto lo zucchero e il sale nel liquido,infine ho messo la farina precedentemente mixata e setacciata.Ho fatto una fossetta sulla farina facendo scivolare dentro il lievito secco.

pubblicata da:	data:	macchina: moulinex homebread
Fonte	<a href="http://limbozero.altervista.org/cucina/panelatte.htm">http://limbozero.altervista.org/cucina/panelatte.htm</a>	

### PANE AL LATTE - 3

- 250 ml. di latte intero
- 200 gr. di farina bianca tipo 0
- 120 gr. di farina di grano duro
- 100 gr. di farina manitoba
- 2 cucchiari di olio o 80 gr di burro
- 4 cucchiaini di zucchero bianco
- 2 cucchiaini di sale fino
- un cubetto di lievito di birra

COTTURA: Programma basic - Doratura media

publicata da: Pollina	data:	macchina: De Lognhi
Fonte	<a href="http://www.oliocarli.it/asp/forum/default.asp">http://www.oliocarli.it/asp/forum/default.asp</a>	

## PANE AL LATTE - 4

Posto la seguente ricetta che ho sperimentato personalmente e mi e' piaciuta molto. La ricetta e' della rivista La cucina italiana, da me adattata alla MDP.

- 300 ml latte a temperatura ambiente
- 250 gr farina 00
- 250 gr farina Manitoba
- 1 cucchiaio zucchero
- 1 cucchiaino sale
- 1 panetto di lievito di birra da 25 gr

Metodo: versare gli ingredienti nella teglia secondo l'ordine indicato: prima il latte, poi la farina con sale e zucchero, infine il lievito sbriciolato. (Lo so che il lievito sembra molto: io ce l'ho messo tutto e il risultato e' stato perfetto – il pane NON aveva sapore di lievito)

Programma: 1 (classico – tempo 3:15, cottura 0:70) - Peso: 750 gr  
- Doratura: scura (o media, se preferite)

pubblicata da: Dunia	data: 20.04.2004	macchina: De Longhi
Fonte	<a href="http://www.oliocarli.it/asp/forum/default.asp">http://www.oliocarli.it/asp/forum/default.asp</a>	

## PANE AL LATTE - 5

- acqua 100 ml
- latte 200 ml
- 3/4 di panetto di lievito di birra
- Farina di Manitoba 250 gr
- Farina “00” 100 gr
- Farina di grano duro 150 gr
- Olio 1 cucchiaio
- Sale 1 cucchiaino
- Zucchero 1 cucchiaino

Cuocere con programma 3

*(suggerirei un programma di base con crosta media. GLF)*

publicata da: Steffy	data: 15.09.2003	macchina:
Fonte	<a href="http://www.oliocarli.it/asp/forum/default.asp">http://www.oliocarli.it/asp/forum/default.asp</a>	

## PANE FRANCESE

- 300 gr. acqua
- 2 cucchiari di latte in polvere (io uso latte liquido)
- 1 cucchiaino d'olio e.v.o.
- 1 cucchiaino di zucchero
- 2 cucchiaini di sale
- 500 gr. farina 0
- 8 gr. lievito di birra fresco

Programma francese - peso 750 gr

pubblicata da: anto62	data: 28.04.2004	macchina:
Fonte	<a href="http://www.oliocarli.it/asp/forum/default.asp">http://www.oliocarli.it/asp/forum/default.asp</a>	

## PANE DA TOAST VELOCE

- 280 g. di acqua
- 40 g. zucchero semolato
- 30 g. olio di oliva
- 10 g. di sale
- 500 gr. farina manitoba
- 1/2 cubetto lievito fresco

Programma: Rapid Crosta: Chiara

publicata da: Tsunami	data:	macchina: Princess
Fonte	<a href="http://www.tsunami.altervista.org">http://www.tsunami.altervista.org</a>	

## PANE A CASSETTA - 1

- 500g di farina 00
- 40g di fecola di patate
- 25g di burro
- 15g di lievito di birra
- 15g di latte in polvere
- 10g di zucchero
- 13g di sale.
- 250ml di acqua tiepida

Sciogliere il lievito in 250ml di acqua tiepida, e lo zucchero, lasciare riposare qualche minuto, versarlo nel cestello della macchina del pane, aggiungere il burro morbido, la farina, la fecola, il latte in polvere, ed infine il sale.

Avviare il programma rapido, doratura media.

*(molti dicono che con questo programma viene troppo compatto e preferiscono il programma di base da 3 ore. GLF)*

Se non trovate il latte in polvere, invece di sola acqua, utilizzate 125ml di acqua e 125ml di latte

publicata da: Sabrina	data: 22.09.2003	macchina:
Fonte	<a href="http://www.oliocarli.it/asp/forum/default.asp">http://www.oliocarli.it/asp/forum/default.asp</a>	

## PANE A CASSETTA - 2

con queste dosi e sequenze degli ingredienti

- 1 bicchiere gr 230 acqua
- 2 cucchiaini gr 20 latte polvere
- 2 cucchiaini zucchero
- 2 cucchiaini olio
- 2 cucchiaini gr 10 sale
- 500 gr farina ( 250 gr farina 00 + 250 gr semola)
- 1/2 bustina lievito Mastro Fornaio gr 3,5 o similari.

Messi gli ingredienti nell'ordine sopra scritti, faccio partire il programma 1 con crosta scura di 3 ore: comunque controllo sempre, se necessita acqua o farina e con una stecca di plastica , mando giù tutto finchè non si forma una palla liscia e le pareti del cestello dovranno essere pulite (circa 5 minuti con sportello di chiusura aperto; dopo chiudo tutto e mi allontano: potrei aggiungere ulteriori ingredienti al suono dopo circa 40 minuti).

pubblicata da:	data:	macchina:
Fonte	<a href="http://www.oliocarli.it/asp/forum/default.asp">http://www.oliocarli.it/asp/forum/default.asp</a>	

## PANE INTEGRALE

- 420 ml di acqua
- 2 cucchiaini abbondanti di olio extra v.
- 15 g. di sale
- 10 g. di zucchero scuro di canna
- 285 g. di semola di farina di grano duro
- 100 g. di farina di orzo
- 150 g. di farina integrale di grano duro
- 100 g. di farina di segale
- 20 g. di lievito fresco

Al secondo beep unire:

- 70 g. semi di sesamo

dosi per 900 g

Programma: Whole Wheat Crosta: Chiara

publicata da: Tsunami	data:	macchina: Princess
Fonte	<a href="http://www.tsunami.altervista.org">http://www.tsunami.altervista.org</a>	

## PANE MEZZO INTEGRALE

- 140 g. di acqua
- 140 g. di latte
- 30 g. cucchiaini di olio extra-vergine d'oliva
- 1 tuorlo d'uovo
- 10 g. di zucchero
- 10 g. di sale
- 250 gr di farina 00
- 275 gr di farina integrale
- 1 bustina di lievito tipo Mastro Fornaio oppure mezzo cubetto di lievito fresco

Programma: Rapid Crosta: Media

*(va forse meglio il Quick, o addirittura il Whole Wheat se lo volete gonfio e non bagnato. GLF)*

pubblicata da: Tsunami	data:	macchina: Princess
Fonte	<a href="http://www.tsunami.altervista.org">http://www.tsunami.altervista.org</a>	

## PANE DI FRUMENTO AL MIELE

- 1 bustina di lievito secco
- $\frac{3}{4}$  tazza di farina 00
- $2 + \frac{1}{2}$  tazze di farina di frumento integrale
- 1 cucchiaino di sale
- 2 cucchiaini di miele
- 2 cucchiaini di burro
- 1 uovo
- 1 tazza di acqua tiepida

Programma: integrale – Whole Wheat  
Crosta a scelta

*Traduzione dal francese e adattamento GLF*

Fonte	<a href="http://www.feminin.ch/cuisine/bread/pain_machine.htm">http://www.feminin.ch/cuisine/bread/pain_machine.htm</a>
-------	---

## PANE PUGLIESE

- 240 ml. di acqua
- 30 g. di olio
- 10 g. di zucchero
- 10 g. di sale
- 250 g. di farina "0"
- 200 g. di farina di semola di grano duro
- 100 g. di farina manitoba
- 1 bustina di lievito mastrofornaio oppure mezzo cubetto lievito fresco

Programma: French Crosta: Media

pubblicata da: Tsunami	data:	macchina: Princess
Fonte	<a href="http://www.tsunami.altervista.org">http://www.tsunami.altervista.org</a>	

## BAGUETTE - 1

- 275 ml acqua
- 1 cucchiaini sale
- 550 g farina semola
- 75 g farina 00
- 3/4 bustina di lievito secco attivo

Programma: Impasto (Dough)

Al termine dell'impasto, levare dalla macchina, formare le baguette e lasciare lievitare.

Cuocere in forno a circa 190° per 10/12 minuti in forno ventilato già ben caldo

pubblicata da:	data:	macchina:
Fonte	<a href="http://www.oliocarli.it/asp/forum/default.asp">http://www.oliocarli.it/asp/forum/default.asp</a>	

## BAGUETTE – 2

Questa è una ricetta di baguette che ho preso da un libro, l'ho fatta diverse volte impastando a mano e quando non ho voglia o tempo ho usato la macchina per il solo impasto.

- 300 - 375 ml acqua
- 1 1/2 cucchiaino di sale
- 1 cucchiaino di zucchero
- 500 gr farina bianca
- 2 1/2 cucchiaini di lievito secco (mastro fornaio)

Metti tutti gli ingredienti e avvia il programma per pane francese, durante il primo impasto controlla il tipo di impasto che viene se ti sembra troppo secco aggiungi dell'acqua a cucchiainate. Non troppa, il risultato dovrebbe essere una palla con la consistenza di una mozzarella.

Se vuoi fare tutto nella macchina fai proseguire sino alla fine: la crosta deve essere scura.

Preferisco interrompere il programma subito dopo l'ultimo piccolo impastamento, tiro fuori il tutto, divido in due l'impasto e lo arrotolo in due pani a forma di baguette. Faccio lievitare sulla placca del forno per 45 min o finchè raddoppia il volume quindi inforno a 220 gradi per 20 - 30 min circa. Prima di infornare fai dei tagli in diagonale con una lama affilata.

La dose dell'acqua a volte varia a causa del tipo di farina che può essere più o meno umida e anche per il tempo atmosferico (giornate più o meno umide)

pubblicata da: Marvic	data: 06.02.2004	macchina:
Fonte	<a href="http://www.oliocarli.it/asp/forum/default.asp">http://www.oliocarli.it/asp/forum/default.asp</a>	

## PANE DI ALTAMURA

- 600 gr. farina di semola rimacinata
- 120 gr. pasta acida
- 400 gr. di acqua (io ne metto meno, ma la ricetta originale e' questa)
- 15 gr. sale

Impasto farina e pasta acida con l'acqua per circa 7 minuti.

Dopodiche' aggiungo il sale e lascio impastare per altri 5 minuti. Lascio l'impasto nel cestello a lievitare per 3 ore (se non avete tempo dimezzate ma mettete il cestello vicino ad una fonte di calore, tipo calorifero). Dopodichè stendo l'impasto ad un'altezza di circa 2 cm, spolvero di farina, arrotolo l'impasto grande come la larghezza del cestello e pratico due tagli profondi sopra la pagnotta che favoriscono la cottura. (Preventivamente tolgo la pala impastatrice)

Spolvero il cestello di farina, ci metto la pagnotta ricavata e spolvero ancora di farina. Lascio riposare per circa mezz'ora vicino al calorifero quindi inforno nella mdp per 1,30 circa (il tempo dipende dalle varie mdp) e comunque finchè non noto che la crosta che diventa piu' scura (io apro l'oblo un secondo e tocco con mano per sentire se è piuttosto duro invece che sul morbido). Siccome ho sperimentato una volta sola, sono pronta a vari suggerimenti.

P.S. La forma e cottura l'ho letto grazie ad un post di Silvia.

pubblicata da: Misha	data: 26.02.2004	macchina:
Fonte	<a href="http://www.oliocarli.it/asp/forum/default.asp">http://www.oliocarli.it/asp/forum/default.asp</a>	

## PANINI

- 250 gr. farina 00
- 250 gr. farina Manitoba
- 30 ml olio
- 250 ml acqua
- 1 misurino di zucchero (2-3 cucchiaini)
- 1 misurino di sale
- 1 panetto di lievito di birra

Programma impasto (1 ora e mezza)

Dopo la lievitazione nella macchina, fai delle palline di 2-3 cm di diametro (oppure dividi l'impasto in 8 o 16 dipende da quanti se ne vogliono) e mettile sulla placca.

Per la forma dei panini io faccio dei salsicciotti, li ammacco un pochino e poi li arrotolo su loro stessi. Poi lego alla fine il rotolo altrimenti si aprono durante la lievitazione. Puoi fare anche diverse forme, tipo palline o hot dog.

Scalda il forno a 50° e spegnilo, metti a lievitare nuovamente nel forno per circa un'ora.

Togli dal forno e spennella i panini con olio o uovo (facoltativo).

Poi porta il forno a 200° e cuoci per 10-15 minuti, preferibilmente in forno ventilato.

Sfornare e fare raffreddare.

pubblicata da: Anna	data: 02.11.2003	macchina:
Fonte	<a href="http://www.oliocarli.it/asp/forum/default.asp">http://www.oliocarli.it/asp/forum/default.asp</a>	

## PANINI PICCOLI PER LE FESTINE

- 250 gr farina 00
- 250 gr farina di grano duro
- 200 ml acqua
- 30 ml olio
- 2 cucchiaini sale
- 2 cucchiaini zucchero
- 1 bustina lievito secco "mastro fornaio".

programma : impasto

Dopo la lievitazione nella macchina, fai delle palline di 2-3 cm di diametro e mettile sulla placca. Scalda il forno a 50° e spegnilo. Metti a lievitare nuovamente nel forno per circa un'ora. Togli dal forno e spennella i panini con olio o uovo. Poi porta il forno a 200° e cuoci per 10-15 minuti.

pubblicata da: Monica	data: 28.03.2003	macchina:
Fonte	<a href="http://www.oliocarli.it/asp/forum/default.asp">http://www.oliocarli.it/asp/forum/default.asp</a>	

## PANINI AL LATTE PER PRINCESS

- 300 ml. latte intero
- 150 g. burro fuso
- 90 g. zucchero
- 10 g. sale
- 300 g. farina manitoba
- 300 g. farina "0"
- 20 g. lievito fresco

Programma: Dough (impasto)

Nella sequenza che vedete ho inserito tutti gli ingredienti, ho fatto andare la macchinetta col programma "Dough", (solo impasto) della durata di 1h 30. Estratto il tutto, ho rilavorato un po' e ho dato la forma dei panini che ho poi steso su un foglio di carta da forno. Infornate a 60° per 20 minuti circa e quando son belli gonfi tirateli via e spennellate col rosso d'uovo. Aumentate il forno a 200° e quando è in temperatura ri-infornate per 10 min. Fatto...in questa maniera otterrete 2 cose... Dei panini eccezionali..e un profumo che invaderà casa!..

publicata da: Tsunami	data:	macchina: Princess
Fonte	<a href="http://www.tsunami.altervista.org">http://www.tsunami.altervista.org</a>	

## PANINI SEMIDOLCI

- 200 acqua
- 50 g zucchero
- 1 cubetto e mezzo di lievito (37,5 g)
- 500 farina ( 00 e manitoba)
- 75 burro morbido a pezzettini
- 25 strutto
- sale un misurino piccolo

Programma impasto circa 30 minuti.

Lievitare nel canovaccio per un'ora.

Formare dei piccoli panini con la parte superiore ben liscia, disporli sulla teglia del forno con l'apposita carta, lievitare nuovamente per 50 minuti o meno se in ambiente caldo.

Pennellare con l'uovo sbattuto prima di infornare per 10 -12 minuti a 210 gradi.

publicata da: Una Rosa	data: 15.05.2004	macchina:
Fonte	<a href="http://www.oliocarli.it/asp/forum/default.asp">http://www.oliocarli.it/asp/forum/default.asp</a>	

## PAN FOCACCIA

- 260 gr. acqua
- 100 gr. olio d'oliva
- 1 cucchiaio di zucchero
- 3 cucchiaini di sale
- gr. 300 farina 0
- gr. 300 farina 00
- 8 gr. lievito di birra fresco

Programma francese - peso 750 gr

pubblicata da: anto62	data: 28.04.2004	macchina:
Fonte	<a href="http://www.oliocarli.it/asp/forum/default.asp">http://www.oliocarli.it/asp/forum/default.asp</a>	

## PANE SANDWICH

- 150 gr. acqua
- 100 gr. latte
- 80 gr. olio di girasole
- 2 cucchiaini di zucchero
- 1 cucchiaino di miele (io ho usato quello di castagno ma ha un sapore troppo forte, avevo solo quello in casa, la prossima volta userò il classico Millefiori)
- 1 cucchiaino di sale
- 250 gr. farina 00
- 250 gr. farina 0
- 8 gr. lievito di birra fresco

peso 750 gr. Programma Base (3 h) op. Toast (3 h.) Crosta Chiara o media

publicata da: anto62	data: 29.04.2004	macchina:
Fonte	<a href="http://www.oliocarli.it/asp/forum/default.asp">http://www.oliocarli.it/asp/forum/default.asp</a>	

*Pane Speciale, con Farine  
Alternative e con Semi*

## PANE ALLO YOGURT - 1

- 470 g di farina 0
- 370 g di yogurt magro
- 15 g di lievito fresco o 1 bustina di lievito secco
- 1 cucchiaino di sale
- 1 cucchiaio di zucchero

Programma di base – crosta media

*Traduzione dal francese e adattamento GLF*

Fonte	<a href="http://www.aveve.be/soezie/frn/broodmachine/">http://www.aveve.be/soezie/frn/broodmachine/</a>
-------	---

## PANE ALLO YOGURT - 2

- 150 ml di acqua
- 2 cucchiaini di zucchero bianco o 2 di miele
- 2 cucchiaini di sale fino
- 175 gr di yogurt bianco
- 100 gr di farina bianca tipo 00
- 350 gr di farina di grano duro
- 50 gr di farina Manitoba
- 10gr lievito fresco o 7 gr di lievito secco

Seguendo l'ordine dell'elenco, versare l'acqua a temperatura ambiente, aggiungere lo zucchero e il sale nel liquido, quindi lo yogurt bianco, infine la farina precedentemente mixata e setacciata. Fare una fossetta sulla farina facendo scivolare dentro il lievito fresco sbriciolato.

Programma 9 (3H e 30min) , Doratura 2 (medium), peso 750Gr.

pubblicata da:	data:	macchina: moulinex homebread
Fonte	<a href="http://limbozero.altervista.org/cucina/panelatte.htm">http://limbozero.altervista.org/cucina/panelatte.htm</a>	

## PANE SENZA GLUTINE

Ricetta che uso io per 750 grammi di pane:

- 325 ml acqua a 30 gradi centigradi
- 25 ml olio di oliva
- 350 gr di farina Bi-Aglut per pane
- 7 gr lievito secco Mastro fornaio (1 busta= 10 gr
- 2 cucchiaini di sale
- 1 cucchiaino di zucchero

Mescolare in una ciotola la farina, il lievito, il sale e lo zucchero.  
Versare prima i liquidi poi la farina mescolata.  
Se vuoi puoi insaporire l'impasto con origano.

Impostare un programma per pane bianco di durata 2,5 o 3 ore

publicata da: Roby	data: 14.04.2003	macchina: Moulinex
Fonte	<a href="http://www.oliocarli.it/asp/forum/default.asp">http://www.oliocarli.it/asp/forum/default.asp</a>	

## PANE AL LATTE COI SEMINI

- Latte 310 gr
- Sale due cucchiaini
- Zucchero un cucchiaio
- Farina 00 230 gr
- Farina di grano duro 230 gr
- Semi di girasole, lino, sesamo e papavero, totale 100 gr
- Lievito secco, una bustina

Prog.1 base crosta media

*il 02.06.2004, **Linn** scrive sul forum: "L'ho fatto ieri / Princess 1936, Basic, Medium: ho usato solo un cucchiaino di zucchero, due farine, mezzo cubetto di lievito fresco e semi di sesamo. Ho aggiunto un cucchiaio di olio. Buonissimo!" GLF*

publicata da: Stefania1	data: 29.05.2004	macchina:
Fonte	Da Stefania 1 alla mia casella e-mail	

## PANE ALLE VARIE FARINE

- Acqua 300 mg
- Uovo 1
- Zucchero un cucchiaino e ¼
- Sale 1 cucchiaino e ½
- Farina di farro 250 gr
- Farina di riso 100 gr
- Farina di mais ben macinata 100 gr
- Fiocchi d'avena tritati 100 gr
- Lievito secco una bustina

Progr. 2 – breve (due ore circa)

pubblicata da: Stefania1	data: 12.04.2004	macchina: Amstrad CM03
Fonte	<a href="http://www.oliocarli.it/asp/forum/default.asp">http://www.oliocarli.it/asp/forum/default.asp</a>	

## PANE CON FARINA MULTICEREALI

Ho provato la farina ai multicereali e il risultato è stato molto al di sopra delle aspettative. Inoltre non metto più l'olio e il risultato e sapore mi piacciono di più.

- 350 gr di acqua
- 300 gr.farina multicereali
- 100 gr. di manitoba
- 100 gr.grano duro
- 100 gr. di farina 0
- 2 cucchiaini zucchero di canna
- 1 cucchiaino di sale
- 12 gr. di lievito di birra
- un pò di semini di sesamo
- altri semini setacciati dal muesli della colazione, senza uvetta

programma 1 base con colorazione media

publicata da: Rosa	data: 05.05.2004	macchina:
Fonte	<a href="http://www.oliocarli.it/asp/forum/default.asp">http://www.oliocarli.it/asp/forum/default.asp</a>	

## PANE ALL'AVENA - 1

- 1+1/2 tazze farina 0
- 1+1/2 tazze farina di avena
- 1 bustina di lievito secco
- 1 cucchiaino di zucchero
- 1 cucchiaio di burro
- 1/2 cucchiaino di sale
- 1+1/4 tazze acqua tiepida

Inserire gli ingredienti nell'ordine raccomandato dalle istruzioni della macchina.

Programma: basic o integrale – crosta a scelta

*Traduzione dal francese e adattamento GLF*

Fonte	<a href="http://www.feminin.ch/cuisine/bread/pain_machine.htm">http://www.feminin.ch/cuisine/bread/pain_machine.htm</a>
-------	---

## PANE ALL'AVENA - 2

- 1+1/2 tazze farina 0
- 1+1/2 tazze farina di avena
- 1 bustina di lievito secco
- 1 cucchiaino di zucchero o di miele
- 1/2 cucchiaino di sale
- 1 cucchiaio di burro
- 1+1/4 tazze acqua tiepida
- 1/2 tazza di fiocchi di patate per purée istantaneo

Inserire gli ingredienti nell'ordine raccomandato dalle istruzioni della macchina.

Programma: basic o integrale – crosta a scelta

*Traduzione dal francese e adattamento GLF*

Fonte	<a href="http://www.feminin.ch/cuisine/bread/pain_machine.htm">http://www.feminin.ch/cuisine/bread/pain_machine.htm</a>
-------	---

## PANE ALL'AVENA - 3

- Acqua 1 tazza + 2 cucchiaini
- Olio e.v.o. 1 cucchiaino
- Sciroppo di acero ¼ di tazza
- Cannella 2 cucchiaini
- Sale 1 cucchiaino
- Farina di avena 1 tazza
- Farina bianca 3 tazze
- Lievito secco 1 bustina
- Noci Pekan 1 tazza
- Uvetta 1 tazza

Portare i liquidi a 26° e gli altri ingredienti a temperatura ambiente. Inserire gli ingredienti nell'ordine raccomandato dalle istruzioni della macchina e selezionare il programma desiderato. Le noci Pekan e l'uvetta devono essere aggiunte 5 minuti prima della fine del primo impasto. Verificare la consistenza dell'impasto e aggiustare di farina o di acqua a cucchiaini.

*Traduzione dal francese e adattamento GLF*

Fonte	<a href="http://www.feminin.ch/cuisine/bread/pain_machine.htm">http://www.feminin.ch/cuisine/bread/pain_machine.htm</a>
-------	---

## PANE ALL'AVENA - 4 CON ERBE

- 350 g farina 0
- 150 g farina di avena
- 300 ml di acqua
- 15 g di lievito fresco o 1 bustina di lievito secco
- 10 g di zucchero
- 15 g di erbe fresche miste: basilico, timo, alloro ecc.
- 5 g di sale

programma integrale – crosta a scelta

*Traduzione dal francese e adattamento GLF*

Fonte	<a href="http://www.aveve.be/soezie/frn/broodmachine/">http://www.aveve.be/soezie/frn/broodmachine/</a>
-------	---

## PANE ALLA BIRRA

- 1 bustina di lievito secco
- 1 tazza di farina di segale
- 2 + ½ tazze di farina 0
- 2 cucchiaini di germi di grano
- 1 cucchiaino di sale
- 1 tazza di birra
- 2 cucchiaini di melassa
- 2 cucchiaini di burro
- ¼ di tazza di acqua tiepida

Pesate gli ingredienti e versateli nella teglia della macchina secondo l'ordine suggerito dal libretto di istruzioni  
La birra dovrà essere aperta in anticipo affinché si sgasi. Inoltre dovrà essere a temperatura ambiente

Programma: Rapido

*Traduzione dal francese e adattamento GLF*

Fonte	<a href="http://www.feminin.ch/cuisine/bread/pain_machine.htm">http://www.feminin.ch/cuisine/bread/pain_machine.htm</a>
-------	---

## PANE DI CASTAGNE

- 250 ml. latte
- 1 uovo
- 200 g. farina di castagne
- 100 g. farina 00
- 50 g. di fecola
- 50 g. cacao amaro
- 130 g. zucchero
- 1 bustina di lievito per dolci

Programma: Rapid Crosta: Chiara

publicata da: Tsunami	data:	macchina: Princess
Fonte	<i><a href="http://www.tsunami.altervista.org">http://www.tsunami.altervista.org</a></i>	

## PANE DI FARINA DI CECI

- 250 g. acqua
- 1 cucchiaio olio
- 10 g. zucchero
- 10 g. Sale
- 200 g. farina Manitoba
- 200 g. farina di ceci
- 200 g. “Le Gran Farine” Miscela farine speciali per pane Molino di Vigevano
- 25 g. lievito di birra fresco

Programma: Basic Crosta: Media

publicata da: Tsunami	data:	macchina: Princess
Fonte	<i><a href="http://www.tsunami.altervista.org">http://www.tsunami.altervista.org</a></i>	

## PANE NERO DI CASTELVETRANO

- acqua circa 300 ml (controllare prima di aggiungerne: partendo da 1 bicchiere 230/250)
- Sale gr. 10
- 500 gr. farina di grano Tumminia (grano nero)
- 1/2 bustina mastro fornaio

programma di durata 3 ore

Pane perfettamente riuscito, con mollica molto soffice rispetto a quello comprato in Panificio con forno a legna, più crostoso e con mollica più secca.

pubblicata da: Carlo	data: 06.01.2004	macchina:
Fonte	<a href="http://www.oliocarli.it/asp/forum/default.asp">http://www.oliocarli.it/asp/forum/default.asp</a>	

## PANE AL FARRO - 1

Oggi ho finalmente creato un ottimo pane di farro che va benissimo per chi ha intolleranza alla farina di frumento

inserire nell'ordine:

- 250 ml di acqua
- un cucchiaino e mezzo di zucchero di canna
- un cucchiaino e 1/4 di sale
- 2 cucchiaini di olio di oliva (io uso il Carli)
- 450 gr farina di farro
- una bustina e 1/4 di lievito Mastro Fornaio

Progr. 2- breve

pubblicata da: Stefania	data: 30.01.2004	macchina: Amstrad CM03
Fonte	<a href="http://www.oliocarli.it/asp/forum/default.asp">http://www.oliocarli.it/asp/forum/default.asp</a>	

## PANE AL FARRO - 2

- 250 ml di acqua tiepida
- 2 cucchiaini di zucchero di canna o zucchero grezzo
- 1 cucchiaino e mezzo di sale
- 2 cucchiaini di olio
- 400 gr di farina integrale di farro
- 1 cucchiaino e mezzo di lievito secco

Programma pane integrale (Whole Wheat)

Mettete gli ingredienti nell'ordine sopra descritto. Usate poi il programma per il pane integrale

pubblicata da: Piera	data: 05.02.2004	macchina:
Fonte	<a href="http://www.oliocarli.it/asp/forum/default.asp">http://www.oliocarli.it/asp/forum/default.asp</a>	

### PANE AL FARRO - 3

- 280 gr. di acqua
- due cucchiaini di olio extravergine di oliva
- un cucchiaio e mezzo di birra
- 370 gr. farina di grano tenero tipo 0
- 80 gr. farina integrale di farro
- due cucchiaini di zucchero
- un cucchiaino di sale (abbondante)
- un cucchiaino e mezzo di lievito in polvere
- tre cucchiaini di latte in polvere

alla fine puoi aggiungere anche delle olive tagliate a rondelle

Programma French che dura h 3:50

pubblicata da: Mika	data: 10.09.2003	macchina:
Fonte	<a href="http://www.oliocarli.it/asp/forum/default.asp">http://www.oliocarli.it/asp/forum/default.asp</a>	

## PANE AL FARRO - 4

- 400gr farina di farro
- 2 cucchiaini amido di mais
- 230 ml acqua
- 1 cucchiaio olio
- 1/2 bustina lievito secco
- 8 gr sale
- 4 gr zucchero

Mettere acqua poi farina e sopra lievito e sale non in contatto

con MDP Princess programma 4 quick - rapido, tempo 2:08  
va anche bene il programma basic da 3:30

pubblicata da: Stefania2	data: 11.05.2004	macchina: Princess
Fonte	<a href="http://www.oliocarli.it/asp/forum/default.asp">http://www.oliocarli.it/asp/forum/default.asp</a>	

## PANE AL FARRO - 5 “DA FAVOLA”

Ragazzi, una ricetta, per un pane da favola.

La sequenza degli ingredienti e la quantità:

- Il succo di mezzo limone spremuto, senza semi
- 350 ml di acqua a temperatura ambiente
- 600 gr farina di farro
- 5 gr. Sale
- 6 gr. Zucchero
- 1/3 del cubetto di lievito fresco da 25 gr. sbriciolato e messo lontano dal sale.

con Severin 6983, programma 1, crosta media.

Altissimo e ben cotto. Gusto favoloso.

publicata da: Luisa	data: 16.05.2004	macchina: Severin 6983
Fonte	<a href="http://www.oliocarli.it/asp/forum/default.asp">http://www.oliocarli.it/asp/forum/default.asp</a>	

## PANE AL FARRO - 6 “DELL'ESERCITO ROMANO”

Eccovi la ricetta del pane dell'esercito romano adattata alla macchina del pane,

- farina di farro spelta macinata con la mola: 200 grammi
- farina bianca di grano duro 500 grammi
- sale marino 1 cucchiaino
- miele 1 cucchiaino da minestra
- lievito secco ad azione rapida 1 sacchetto di 7 grammi
- acqua tiepida 430 ml.

In origine il pane veniva fatto con la sola farina di farro. Questo sarebbe possibile a mano, con la macchina è meglio usare una miscela e usare il programma per pane integrale (wholewheat)

publicata da: Victoria Victrix	data: 13.02.2003	macchina:
Fonte	<a href="http://www.oliocarli.it/asp/forum/default.asp">http://www.oliocarli.it/asp/forum/default.asp</a>	

## PANE AL MAIS

Ho fatto il pane al mais con semplice farina di polenta, è venuto molto buono ma forse un po' troppo.....grezzo. Credo sia un problema di acqua, la farina di polenta assorbe più acqua o meno?

- 300 gr. di farina 0
- 200 gr. di farina di mais
- 315 ml. acqua
- 1 cucchiaio di olio
- 1 cucchiaino di zucchero
- 2 cucchiaini di sale
- 1 bustina di Mastro Fornaio

Programma francese - French

*Il post non prevedeva programma e cottura. Uso il programma di base con crosta media. In successivi post Pollina suggerisce il programma francese (French)*

*Come qualcuno suggerisce, io uso la farina gialla fine, quella per dolci; mi pare che la chiamino anche modenese.*

*Nello stesso thread Adi suggerisce di aggiungere un po' di peperoncino. GLF*

pubblicata da: Pollina	data: 20.01.2004	macchina:
Fonte	<a href="http://www.oliocarli.it/asp/forum/default.asp">http://www.oliocarli.it/asp/forum/default.asp</a>	

## PANE DI KAMUT

- 250 ml di acqua tiepida
- 2 cucchiaini di zucchero di canna o zucchero grezzo
- 1 cucchiaino e mezzo di sale
- 2 cucchiaini di olio
- 400 gr di farina integrale di kamut
- 1 cucchiaino e mezzo di lievito secco

Programma pane integrale (Whole Wheat)

Mettete gli ingredienti nell'ordine sopra descritto. Usate poi il programma per il pane integrale

pubblicata da: Piera	data: 05.02.2004	macchina:
Fonte	<a href="http://www.oliocarli.it/asp/forum/default.asp">http://www.oliocarli.it/asp/forum/default.asp</a>	

## PANE DI KAMUT CON SEMI DI SESAMO

Ho sperimentato questa ricetta, trovata in una confezione di farina rimacinata di kamut, acquistata oggi in un molino bio in provincia di Verona. Come vedete ho usato solo parzialmente la macchina per il pane.

- 500 gr di semola di kamut bianca
- 300 ml acqua
- 20 gr lievito di birra (sciolto in acqua tiepida)
- 2 cucchiaini olio oliva extravergine
- 10 gr. sale integrale

### Programma impasto

Togliere l'impasto, mettere in una terrina unta a lievitare (dovrebbe raddoppiare in un'ora).

Reimpastarlo a mano per cinque minuti, dividerlo in due parti e formare due filoni. Fare dei tagli superficiali trasversali, bagnarli con acqua e appoggiare sulla parte bagnata i semi di sesamo.

Disporre i filoni in una teglia adatta, far lievitare ancora per un'ora e mezza e cuocere in forno a 220/230 gr. per circa 20/25 minuti, fino all'ottenimento di una colorazione rossastra sulla crosta.

publicata da: Paolo	data: 19.04.2004	macchina:
Fonte	<a href="http://www.oliocarli.it/asp/forum/default.asp">http://www.oliocarli.it/asp/forum/default.asp</a>	

## PANE AL RISO

- 250 farina 0
- 125 farina grano duro
- 125 farina riso
- 1/2 cubetto di lievito fresco
- 250 di latte (o acqua)
- 20 gr circa di burro fuso
- 2 mis piccoli sale
- 1 mis piccolo zucchero

programma base 3 ore

publicata da: Francesca	data: 17.10.2003	macchina:
Fonte	<a href="http://www.oliocarli.it/asp/forum/default.asp">http://www.oliocarli.it/asp/forum/default.asp</a>	

## PANE AL RISO SENZA GLUTINE

- 3 uova grandi
- 1/3 tazza da 240g di olio di oliva
- 1 cucchiaino di aceto bianco NON di malto
- 1 tazza da 240g di farina di riso marrone, presumo sia integrale
- 2 tazze di farina riso bianca
- 1 tazza di farina di granoturco, o di arrowroot
- 1 cucchiaino Xanthan gum
- 2 cucchiaini zucchero
- 2 cucchiaini lievito
- 1/3cucchiaino sale

la mia macchina ha un ciclo apposito per pane senza glutine e raccomanda premere tasto crosta scura e misura kg1250

pubblicata da: Lea	data: 01.03.2003	macchina: Hinari GDM 625
Fonte	<a href="http://www.oliocarli.it/asp/forum/default.asp">http://www.oliocarli.it/asp/forum/default.asp</a>	

## PANE AL LIMONE

Ingredienti per pane piccolo / pane grande

- Acqua 160 ml / 240 ml
- Farina 320 gr / 480 gr
- Latte in polvere 1 cucchiaio / 2 cucchiari
- Zucchero 2 cucchiaini / 1 cucchiaio
- Sale 1 cucchiaino / 1+1/2 cucchiaini
- Burro 1 cucchiaio / 2 cucchiari
- Marmellata di arance e cucchiari / ¼ di tazza
- Succo di limone 2 cucchiaini / 1 cucchiaio
- Succo di lime 2 cucchiaini / 1 cucchiaio
- Scorza di limone 1 pizzico / 2 pizzichi
- Lievito secco 1 bustina / 1+1/2 bustine

Inserire gli ingredienti nell'ordine raccomandato dalle istruzioni della macchina.

Programma: basic o rapido – crosta a scelta

*Traduzione dal francese e adattamento GLF*

Fonte	<a href="http://www.feminin.ch/cuisine/bread/pain_machine.htm">http://www.feminin.ch/cuisine/bread/pain_machine.htm</a>
-------	---

## PANE DI SEGALE - 1

Seguendo i suggerimenti di altri amici di questo forum ottengo ottimi risultati con:

- 300 ml acqua
- 1 cucchiaino sale
- 1 cucchiaio olio
- 1 cucchiaio zucchero
- 100 gr. farina di segale
- 100 gr. farina Manitoba
- 400 gr. farina 0 oppure 00
- 2,5 cucchiaini lievito secco M.F.

Pgm BASE della Backmeister 8650, (Whoole Wheat – Integrale – per Princess e le altre) doratura SCURA.

publicata da: Laura	data: 26.03.2004	macchina: Backmeister 8650
Fonte	<a href="http://www.oliocarli.it/asp/forum/default.asp">http://www.oliocarli.it/asp/forum/default.asp</a>	

## PANE DI SEGALE - 2

- 350 farina segale
- 230 farina 0 o integrale
- 25 lievito birra (1cubetto)
- semi di finocchio
- 1 misurino piccolo di sale
- acqua circa 400 ml

Eseguo l'impasto con la macchina, ma faccio lievitare la palla piuttosto appiccicosa (infarino bene le mani e il canovaccio) a temperatura ambiente per circa un'ora. Poi stendo l'impasto sulla teglia oliata e lascio ancora lievitare una ventina di minuti nel forno con la luce accesa

Prima di infornare a 200° per circa 20-25 minuti, pennello la superficie con un'emulsione di 2 cucchiari di acqua e olio. taglio poi in rettangoli. Lo trovo ottimo con il miele a colazione o con lo speck.

publicata da: Una Rosa	data: 12.05.2004	macchina:
Fonte	<a href="http://www.oliocarli.it/asp/forum/default.asp">http://www.oliocarli.it/asp/forum/default.asp</a>	

## PANE CON FARINA DI GRANO SARACENO

- 180 ml d'acqua
- 1 cucchiaino di zucchero
- 1 cucchiaino di sale
- 100 gr di farina di grano saraceno
- 200 gr di farina 0 per panificazione
- 2/3 di bustina di lievito secco.

Programma 1 base, per andare sul sicuro.

L'impasto sembrava andare abbastanza bene: ogni tanto si attaccava un po' alle pareti, ma nel complesso mi sembrava avesse la consistenza giusta. Alla prima lievitazione ha reagito quasi come il pane "normale", e ho tirato un sospiro di sollievo, ma quando mi sono avvicinata all'oblò dopo l'ultima impastatura, mi sono accorta che quando l'impasto si è fermato era rimasto attaccato in parte alle pareti all'altezza di dove era arrivato crescendo. Perciò mi ritrovavo una massa centrale, e una pellicola di impasto lungo metà del contenitore. Pazienza, mi sono detta, lasciamolo fare. Durante quell'ultima lievitazione, invece, ha cominciato a ricrescere benissimo, tanto da raggiungere quasi l'altezza che raggiunge l'altro pane. Quasi. Durante la cottura, però, ha iniziato a scendere, non ad afflosciarsi, proprio a scendere, in modo da appiattirsi fino al momento finale, quando ha raggiunto i 4 cm di altezza (misurati). Stranamente, l'alveolazione è buona, come piace a me, con bolle ben definite, senza quella consistenza da pancarrè che non amo. Il sapore è stranamente acidulo, ma a me piace.

publicata da: Hannalise	data: 07.04.2004	macchina:
Fonte	<a href="http://www.oliocarli.it/asp/forum/default.asp">http://www.oliocarli.it/asp/forum/default.asp</a>	

## PANE DELLE VACANZE

- 300 g farina 0
- 200 g farina integrale di frumento
- 300 ml di acqua
- 12 g di lievito fresco o 1 bustina di lievito secco
- 50 g di semi di girasole
- 10 g di miele liquido
- 15 g di burro morbido
- 10 g di sale

Programma per pane integrale – crosta a scelta

*Traduzione dal francese e adattamento GLF*

Fonte	<a href="http://www.aveve.be/soezie/frn/broodmachine/">http://www.aveve.be/soezie/frn/broodmachine/</a>
-------	---

## PANE AI SEMI DI GIRASOLE

- 210 ml. di acqua
- 30 g. di olio di semi di girasole
- 5 g. di sale
- 5 g. zucchero
- 250g. di farina integrale
- 100g. di farina 00
- 12 g. lievito di birra
- \*80 g. semi di girasole
- 1 cucchiaino di semi di girasole x decorare

Programma: Dough (impasto)

\*Tostare i semi in una padella non unta finché odoreranno e si saranno coloriti. Formare pagnotta appiattita spennellare con tuorlo d'uovo e cospargere di semi. Mettere in forno una ciotola d'acqua e infornare a 200°. Cuocere 40 min. (Nella ricetta ci sono anche un po' di spezie:cumino e coriandolo)

publicata da: Tsunami	data:	macchina: Princess
Fonte	<a href="http://www.tsunami.altervista.org">http://www.tsunami.altervista.org</a>	

## PANE AL SESAMO

- 300 latte temperatura ambiente
- mezzo cubetto di lievito
- mezzo misurino grande di zucchero
- mezzo chilo di farina sciolta per panificazione
- un misurino piccolo di sale
- 2 cucchiaini di olio

al beep aggiungo due cucchiaini di sesamo

programma 1 ben cotto (con Severin 3983)

mettere gli ingredienti in questo ordine se si fa partire subito la macchina. Altrimenti mettere il lievito sopra la farina e il sale sotto.

publicata da: Rosa	data: 11.02.2004	macchina: Severin 3983
Fonte	<a href="http://www.oliocarli.it/asp/forum/default.asp">http://www.oliocarli.it/asp/forum/default.asp</a>	

## PANE AI SEMI DI PAPAVERO

- 500 grammi di farina di forza
- 150 gr di latte
- 30 gr di burro
- 12 gr di lievito (mezzo cubetto circa)
- due cucchiaini rasi di semi di papavero
- 10 gr di zucchero
- 10 gr di sale

Mettere il lievito, sbriciolato, e lo zucchero con 100 g di acqua e un cucchiaino di farina. Avviare la macchina per uno-due minuti, in modo da formare una pastella, e spegnere. Lasciare lievitare per mezz'ora circa.

Passato questo tempo, aggiungere il latte, le farine setacciate, il sale e avviare la macchina con il programma prescelto (base o francese). Quando la macchina emette il segnale sonoro per l'aggiunta degli ingredienti finali, aggiungere i semi di papavero. Volendo, si possono non aggiungere tutti e tenerne una parte da mettere sulla pagnotta. In questo caso, aspettare l'inizio della lievitazione e spennellare la pasta con un po' di acqua. Poi, aggiungere i semi in modo che si distribuiscano in maniera uniforme.

Come per gli altri tipi di pane, quando gira la paletta, è meglio controllare: se non riesce non riesce a prendere tutta la farina si può aggiungere un po' di acqua, mezzo cucchiaino circa, e magari staccare la pasta rimasta attaccata alle pareti all'inizio dell'impasto con un cucchiaino di legno.

Appena ha finito tirare fuori il pane dal contenitore e mettilo a raffreddare su una gratella, altrimenti rimane molto più umido.

Programma francese – crosta scura

pubblicata da:	data:	macchina: Amstrad CM03
Fonte	<a href="http://www.oliocarli.it/asp/forum/default.asp">http://www.oliocarli.it/asp/forum/default.asp</a>	

## PANE AI SEMI DI LINO

Ingredienti per pane piccolo / pane grande

- Acqua 1 tazza / 1 +1/3 tazze
- Burro 1 cucchiaino / 2 cucchiaini
- Miele 2 cucchiaini / 3 cucchiaini
- Farina bianca 1 tazza / 1 +1/2 tazze
- Farina integrale 7/8 tazza / 1 +1/3 tazze
- Semi di lino ¼ di tazza / 1+1/2 tazze
- Sale 1 cucchiaino / 1+1/2 cucchiaini
- Lievito secco 1 bustina scarsa/ 1 bustina

Inserire gli ingredienti nell'ordine raccomandato dalle istruzioni della macchina.

Programma: pane bianco – crosta a scelta

*Traduzione dal francese e adattamento GLF*

Fonte	<a href="http://www.feminin.ch/cuisine/bread/pain_machine.htm">http://www.feminin.ch/cuisine/bread/pain_machine.htm</a>
-------	---

## PANE AI GRANI DI MIGLIO

- Acqua tiepida 150 ml
- Grani di miglio 3 cucchiari
- Miele 3 cucchiari
- Olio 1 cucchiario
- Scorza di arancia 1+ ½ cucchiaini
- Sale 1 cucchiaino
- Farina Bianca 2 tazze
- Farina Integrale 2 tazze
- Lievito in polvere 1 bustina

Inserire gli ingredienti nell'ordine raccomandato dalle istruzioni della macchina.

Programma: per pane integrale – crosta a scelta

*Traduzione dal francese e adattamento GLF*

Fonte	<a href="http://www.feminin.ch/cuisine/bread/pain_machine.htm">http://www.feminin.ch/cuisine/bread/pain_machine.htm</a>
-------	---

## *Pane Condito*

## PANE CON LE OLIVE - 1

- 320 g. farina 00
- 200 ml. di acqua
- 20 g. di olio d'oliva
- 10 g. di sale
- 5 g. di zucchero
- 70 g. olive denocciolate
- ½ cubetto lievito fresco (12 g.)

Programma: Basic Crosta: Media

Al secondo beep unire le olive precedentemente sminuzzate.

pubblicata da: Tsunami	data:	macchina: Princess
Fonte	<a href="http://www.tsunami.altervista.org">http://www.tsunami.altervista.org</a>	

## PANE CON LE OLIVE - 2

- 300 ml di acqua
- 1 cucchiaio di zucchero bianco
- 2 cucchiaini di sale fino
- 1 cucchiaino e mezzo di olio
- 300 gr di farina bianca tipo 00
- 150 gr di farina di grano duro
- 50 gr di farina Manitoba
- 10 gr lievito fresco (LIDL)
- 10 o 15 Olive verdi (tipo grosse)

COTTURA: Programma 1, Doratura 2 (medium), peso 700Gr.

Modalità di inserimento ingredienti:

Seguendo l'ordine dell'elenco, ho messo prima l'acqua a temperatura ambiente, ho aggiunto lo zucchero e il sale nel liquido, quindi l'olio, infine la farina precedentemente mixata e setacciata. Ho fatto una fossetta sulla farina facendo scivolare dentro il lievito fresco sbriciolato. Al primo beep sonoro inserire le olive verdi precedentemente tagliate a metà. Io ho preferito utilizzare olive verdi molto grosse.

publicata da:	data:	macchina: moulinex homebread
Fonte	<a href="http://limbozero.altervista.org/cucina/panelatte.htm">http://limbozero.altervista.org/cucina/panelatte.htm</a>	

### PANE CON LE OLIVE - 3

Ho semplicemente aggiunto le olive all'impasto del pane base. Considerando che io uso diverse farine ecco la mia ricetta per 600 gr. di pane:

- 130 gr farina grano duro
- 140 gr farina grano tenero tipo "0"
- 80 gr farina di Manitoba
- 210 cl di acqua
- 5 gr di zucchero
- 6-7 gr di sale
- 4 gr di lievito in polvere
- 1 cucchiaino di olio
- 10 olive verdi (snocciolate ovviamente)
- 10 olive nere (idem)

ho messo le olive da subito assieme agli altri ingredienti perchè ho programmato la macchina), ma sarebbe meglio aggiungere le olive tra la prima e la seconda impastatura (così ti timangono intere). Il pane è riuscito buonissimo però le olive erano tutte spezzettate.

programma basic

publicata da: Clara	data: 17.04.2003	macchina: Princess
Fonte	<a href="http://www.oliocarli.it/asp/forum/default.asp">http://www.oliocarli.it/asp/forum/default.asp</a>	

## PANE CON LE OLIVE NERE

Per correttezza: ricetta trovata sul sito di Gennarino

- 300 gr di farina manitoba
- 200 cc di acqua minerale gassata
- 30 cc di olio extravergine di oliva
- 15 olive nere quelle piccole in salamoia (taggiasche è meglio)
- 2 cucchiaini di sale colmi
- 1 cucchiaino di zucchero
- mezza bustina di lievito di birra secco (degli angeli)

Metto il lievito nel contenitore della macchina, ci verso sopra l'acqua e dopo qualche secondo l'olio.

Verso quindi la farina e il sale e lo zucchero che così non si bagnano perchè restano sulla farina che galleggia.

Lascio il tutto fermo per una mezz'ora e poi faccio partire la macchina con il programma french (due lievitazioni e due impasti) totale tempo 3 ore e 50 minuti.

Dopo la prima lievitazione verso le olive snocciolate e spezzettate e lascio terminare il programma.

Viene un bel panetto di circa 500 gr. molto soffice e con la mollica leggermente filata con un sapore che fa sballare.

publicata da: Maria	data: 12.11.2003	macchina:
Fonte	<a href="http://www.oliocarli.it/asp/forum/default.asp">http://www.oliocarli.it/asp/forum/default.asp</a>	

## PANE CON PATÈ DI OLIVE

Ricetta per 750 g:

- acqua 300 g
- patè di olive ½ tubetto (che sostituisce l'olio di oliva un cucchiaino e mezzo)
- zucchero un cucchiaino scarso
- sale 2 cucchiaini
- farina bianca tipo 0 300 g
- semola di grano duro 200 g
- lievito di birra fresco 8 g

al segnale acustico aggiungere

- 15 pezzi di olive verdi
- 15 pezzi di olive nere.

Al posto dell'olio io metto circa 1/2 tubetto di patè di olive nere e aggiungo 80-100g di olive nere tagliuzzate

La cottura è programma base (durata 3 ore)colorazione media, perchè il patè di olive rende già scuro l'impasto.

publicata da: Luisa	data: 16.11.2003	macchina: Severin 3892
Fonte	<a href="http://www.oliocarli.it/asp/forum/default.asp">http://www.oliocarli.it/asp/forum/default.asp</a>	

## PANE DI FARRO E KAMUT CON LE OLIVE

- 250 ml acqua
- 1 cucchiaio di olio
- 2 cucchiaini di zucchero di canna
- 1 cucchiaino di sale
- 250 gr. Farina integrale di kamut
- 250 gr. Farina farro dicoccum (avevo finito il farro spelta)
- ½ cubetto di lievito fresco

Ho aggiunto anche una punta di coltello di acido L-ascorbico (fate conto una superficie di 3x3 millimetri)

Al beep ho aggiunto 15 olive denocciolate tagliate ad anellini, lavate, asciugate e cosparse nella farina. Ho inoltre aggiunto, per compensare l'aumentata umidità, valutata al tatto, un altro cucchiaio di farina.

Come programma ho usato l'impasto 30' + la lievitazione fermata a 1h e 10'; poi ho fatto partire la cottura per 53'.

publicata da: Paolo	data: 11.04.2004	macchina:
Fonte	<a href="http://www.oliocarli.it/asp/forum/default.asp">http://www.oliocarli.it/asp/forum/default.asp</a>	

## PANE CON LE PATATE - 1

- Acqua 220 ml
- Lievito di birra 20 gr
- Farina di Manitoba 250 gr
- Farina “00” 150 gr
- Farina di grano duro 100 gr
- Olio 1 cucchiaio
- Patate bollite e schiacciate 120 gr
- Zucchero 1 cucchiaino
- Sale un cucchiaino

Cuocere con programma 3

*(suggerirei un programma di base con crosta media. GLF)*

publicata da: Steffy	data: 15.09.2003	macchina:
Fonte	<a href="http://www.oliocarli.it/asp/forum/default.asp">http://www.oliocarli.it/asp/forum/default.asp</a>	

## PANE CON LE PATATE - 2

- gr. 500 farina di semola di grano duro
- gr.300 acqua minerale
- gr. 11 sale marino non raffinato
- gr. 50 patata lessata schiacciata
- gr. 10 pasta acida
- gr. 5 lievito di birra in polvere
- programma 3, doratura scura

A volte, aggiungo verso la fine dell'impastatura gr. 30 di semi di : papavero o girasole o sesamo, oppure, prima, della prima lievitazione, ricopro la superficie di semi di sesamo o papavero. Tutti gli altri ingredienti rimangono invariati

pubblicata da: Clara	data: 27.01.2004	macchina:
Fonte	<a href="http://www.oliocarli.it/asp/forum/default.asp">http://www.oliocarli.it/asp/forum/default.asp</a>	

## PANE CON PATATE E ROSMARINO - 1

- 250 ml. acqua
- 25 g. burro o olio d'oliva
- 1 patata media cotta al vapore
- 1 cucchiaio di rosmarino fresco tritato
- 10 g. di zucchero
- 10 g. di sale
- 300 g. farina 00
- 200 g. farina semola

½ cubetto lievito fresco

Programma: Basic Crosta: Media

pubblicata da: Tsunami	data:	macchina: Princess
Fonte	<a href="http://www.tsunami.altervista.org">http://www.tsunami.altervista.org</a>	

## PANE CON PATATE E ROSMARINO - 2

- 300 ml acqua (1 1/4 cups);
- 25 gr burro o margarina morbido (2 tablespoon);
- 450 gr circa farina (3 cups)
- 50 gr fiocchi di patate per purè (1/2 cup)
- 1 cucchiaino di rosmarino secco tritato (1 tablespoon);
- 1 cucchiaino di zucchero;
- 1 1/2 cucchiaino da tè di sale (1 1/2 teaspoons);
- 2 cucchiaini da tè di lievito secco (2 teaspoons)

Programma base doratura come volete.

Io a dire il vero uso il programma impasto e poi faccio i panini, ma è buono in tutti i modi.

Se andate da Lidl la scatola è quella gialla dove è scritto "Puree" altrimenti state attente a cosa utilizzate perchè non è garantito lo stesso risultato con tutti i preparati per purè istantanei, è necessario che si tratti proprio di "fiocchi" di patate e non di polvere.

*Il 28.12.2003 Amadeus ha scritto: "...se oltre ai fiocchi di patate metti anche un po' di latte, l'impasto viene ancora meglio! Molti pizzaioli (soprattutto egiziani) usano questo "trucco" !!!" GLF*

publicata da: Antonella	data: 08.10.2003	macchina:
Fonte	<a href="http://www.oliocarli.it/asp/forum/default.asp">http://www.oliocarli.it/asp/forum/default.asp</a>	

## PANE AI POMODORI

- 500 g di farina di frumento bianca
- 250 ml di acqua
- 15 g di lievito fresco o 1 bustina di lievito secco
- 10 g di zucchero
- 10 g di burro
- 10 g di sale
- 10 g prezzemolo
- 2 pomodori

Lavare i pomodori sotto l'acqua corrente, pelateli, togliete i semini e tagliate la polpa a piccoli dadini. Lavate il prezzemolo e tagliatelo fine.

Avviate la macchina con il programma per pane bianco (base) e con il colore della crosta a scelta.

Al beep aggiungere i pomodori e il prezzemolo

*Traduzione dal francese e adattamento GLF*

Fonte	<a href="http://www.aveve.be/soezie/frn/broodmachine/">http://www.aveve.be/soezie/frn/broodmachine/</a>
-------	---

## PANPEPPIN

Pane Peperoni e Pinoli. Ho apportato una variante al Pane con le Noci, (non mi ricordo dove avevo letto la ricetta originale):

- 250 ml. latte (io ho usato il parz. scremato)
- 60 gr. burro fuso o margarina
- 1/2 cucchiaino di sale
- 2 cucchiai di zucchero (40 grammi)
- 500 gr. farina "0" oppure "00" o mixatela a piacere
- 1 bustina di Mastro Fornaio
- 25 gr. pinoli
- peperoni grigliati, o sottolio o in agrodolce q. b.

Sciogliete il burro (o la margarina), lo zucchero ed il sale nel latte tiepido. Mettete la farina nella mpd e poi aggiungete il latte tiepido con il resto degli ingredienti.

Programma 5 “dolce”, doratura media o scura.

Al beep mettete i peperoni tagliuzzati in pezzi piccoli (listarelle di 1 o 2 cm) con i pinoli interi. Se usate peperoni grigliati da voi togliete il bruciaticcio.

PS: I peperoni devono essere rigorosamente gialli e rossi ... ehm altrimenti stona con il pane...

pubblicata da: Pompeo	data: 07.06.2004	macchina: De Longhi
Fonte	<a href="http://www.oliocarli.it/asp/forum/default.asp">http://www.oliocarli.it/asp/forum/default.asp</a>	

## PANE BARBECUE

- 150 g di farina 0
- 150 g farina di frumento integrale
- 200 g di semola di grano duro
- 280 ml di acqua
- 1 cucchiaio di olio e.v.o.
- 10 g di zucchero (anche di canna, volendo)
- 10 g di sale
- 15 g di lievito fresco o 1 bustina di lievito secco

Programma per pane integrale – crosta media

Al beep aggiungere:

- 30 g di cipolla affettata a strisce sottili
- 100 g di lardo saltato in padella
- 1 cucchiaio di prezzemolo tritato
- 1 presa di origano

*Traduzione dal francese e adattamento GLF*

Fonte	<a href="http://www.aveve.be/soezie/frn/broodmachine/">http://www.aveve.be/soezie/frn/broodmachine/</a>
-------	---

## PANE ALLA BIRRA E PEPERONCINO

- 3/4 tazza + 2 cucchiari di birra
- 1 cucchiaino di dado da brodo (di carne)
- 1/4 cucchiaino di pepe di Caienna macinato grosso
- 1/4 cucchiaino di olio aromatizzato al peperoncino piccante
- 1 cucchiaio di olio e.v.o.
- 2+1/4 tazze di farina
- 1/8 cucchiaino di cumino
- 1 cucchiaio di cipolla secca a pezzettini
- 1 cucchiaino di peperoncino in polvere
- 1/4 cucchiaino di aglio in polvere
- 1/2 cucchiaino di sale
- 1 bustina di lievito secco

Inserire gli ingredienti nell'ordine consigliato dal libretto di istruzioni, secondo le indicazioni del fabbricante.

Programma francese – crosta a scelta

*Traduzione dall'americano e adattamento GLF*

Fonte	<a href="http://www.linkline.com/personal/gingen/breadmkrind.html">http://www.linkline.com/personal/gingen/breadmkrind.html</a>
-------	---

## PANE CON I CICCIOLO

- 300 ml. di acqua
- 5 g. di sale
- 10 g. di zucchero
- 400 g. Farina 0 ( o farine a vostro gusto)
- 5 g. lievito

Programma: French Crosta: Media

Al secondo beep unire:

- 50gr pecorino
- 70 gr. ciccioli (o cicoli con strutto, dose minima)

publicata da: Tsunami	data:	macchina: Princess
Fonte	<a href="http://www.tsunami.altervista.org">http://www.tsunami.altervista.org</a>	

## FRANCESE CON ERBE

- 290 ml .acqua
- un po' di estratto di cipolla in tubetto
- 400 gr. farina 0
- 100 gr. di grano duro
- 1 cucchiaio di olio
- 2 cucchiaini di zucchero
- 3 cucchiaini di sale
- 1 bustina di Mastro fornaio
- erbe miste secche: aglio, paprica forte, rosmarino, origano, peperoncino, pepe bianco

Programma 6 (francese)

Doratura scura

publicata da:	data:	macchina:
Fonte	<a href="http://www.oliocarli.it/asp/forum/default.asp">http://www.oliocarli.it/asp/forum/default.asp</a>	

## PANE AL FORMAGGIO E SALAME

- 140 ml.di acqua tiepida
- 140 ml.di latte tiepido
- lievito di birra in granuli
- farina circa 400 gr.
- 1 cucchiaio di olio e.v. o.
- 1 cucchiaio di zucchero
- 1 cucchiaino di sale
- 3/4 di tazza di pecorino grattugiato
- 2 cucchiaini di lievito.

al beep aggiungere:

- 100 gr.di provolone a dadini
- 100 gr.di salame (o speck, prosciutto...) a pezzetti

cottura base da 3 ore piu' 10 minuti, crosta scura.

publicata da:	data:	macchina:
Fonte	<a href="http://www.oliocarli.it/asp/forum/default.asp">http://www.oliocarli.it/asp/forum/default.asp</a>	

## PANE ALLO SPECK

- Farina 0 350gr
- Manitoba 170gr
- Acqua 290ml
- Olio 1 cucchiaio e mezzo
- sale 1 cucchiaino
- zucchero 1 cucchiaino
- Speck 150gr
- Lievito mezzo cubetto

Programma French

Adattamento per macchina del pane dal librino di cucinait

Ho messo nella teglia prima i liquidi, poi lo speck preventivamente tritato poi tutti gli altri ingredienti e ho usato il programma francese. Rispetto alla ricetta originale non ho messo lo strutto (volendo si può sostituire con il burro) e ho usato 150gr di speck contro i 200gr dell'originale.

E' venuto un pane di colore ambrato un po' più basso del normale all'aroma di speck davvero niente male.

pubblicata da: Ioreth	data: 08.02.2004	macchina: De Longhi
Fonte	<a href="http://www.oliocarli.it/asp/forum/default.asp">http://www.oliocarli.it/asp/forum/default.asp</a>	

## PANE CON LA CIPOLLA - 1

Bisogna stare attenti che il composto, dopo aver messo la cipolla ,non sia troppo liquido, perche' le cipolle rilasciano acqua.

- 300ml d'acqua
- 1 cucchiaio di zucchero
- 1 cucchiaino di sale
- 60gr burro fuso
- 250gr farina 00
- 150gr farina 0
- 50gr farina M
- 10gr di lievito
- 1 cipolla leggermente soffritta.

La cipolla va aggiunta al beep.

programma base, crosta media.

pubblicata da:	data:	macchina:
Fonte	<a href="http://www.oliocarli.it/asp/forum/default.asp">http://www.oliocarli.it/asp/forum/default.asp</a>	

## PANE CON LA CIPOLLA - 2

- gr. 280 di acqua
- 2 cipolle
- gr. 250 di farina di grano duro
- gr. 150 di farina 0
- gr. 100 di manitoba
- 1 cucchiaino di zucchero
- 2 cucchiaini di sale
- 1 cucchiaio di olio
- salvia
- 1 bustina di Mastro Fornaio

Ho affettato la cipolla e l'ho cotta in padella con acqua. Potete usare l'olio, viene più saporita. Salato e pepato. Ho lasciato raffreddare la cipolla e l'ho aggiunta subito insieme all'acqua. La cipolla si è sciolta e non si vedeva, ma il pane aveva il sapore della cipolla. Aggiungendo la cipolla al beep, mentre la macchina sta impastando, rimane più a pezzi.

Programma base, crosta media.

pubblicata da:	data:	macchina:
Fonte	<a href="http://www.oliocarli.it/asp/forum/default.asp">http://www.oliocarli.it/asp/forum/default.asp</a>	

## PANE CON CIPOLLA CAMELLATA

- 1/2 misurino di cipolla caramellata
- 240 ml acqua (1 cup)
- 1 cucchiaio di olio di oliva od olio vegetale (1 tablespoon)
- 450 gr circa di farina (3 cups)
- 2 cucchiari di zucchero (2 tablespoons)
- 1 cucchiaino da tè di sale (1 teaspoon)
- 1 1/4 cucchiaino da tè di lievito secco (1 1/4 teaspoons)

Per fare la cipolla caramellata

- 1 cipolla media a pezzetti;
- 10/12 gr circa di burro;

Sciogliere il burro a fuoco medio/basso e cuocere la cipolla per circa 10/15 minuti mescolando occasionalmente fino a quanto la cipolla è bruna e caramellata

Misurare gli ingredienti ad esclusione della cipolla ed avviare il ciclo base. Aggiungere la cipolla al segnale oppure 5/10 minuti prima dell'ultimo ciclo di impasto.

publicata da: Antonella	data: 08.10.2003	macchina:
Fonte	<a href="http://www.oliocarli.it/asp/forum/default.asp">http://www.oliocarli.it/asp/forum/default.asp</a>	

## PANE BIRRA E PANCETTA

Beer and bacon bread – ricetta da 1 kg

- birra sgassata 200ml
- acqua 215ml
- margarina 2 cucchiari minestra
- pancetta cotta a dadini 1/2 tazza da 340g
- mostarda 1 cucchiario da minestra
- cipolle a pezzetti, 1/2 tazza da 340g
- sale 2 cucchiari
- zucchero 1 cucchiario minestra
- latte polvere scremato 1 cucchiario min.
- farina di grano duro 680g da mettere prima del lievito.
- lievito di birra sbriciolato 2/3 di 25g

programma basic, acqua tiepida.

*(l'autrice di questa ricetta dispone di una macchina abbastanza professionale in grado di sfornare senza problemi pagnotte da 1 kg. Per chi come me ha macchine più "modeste" consiglio di ridurre farine, liquidi e pancetta a 2/3 delle dosi indicate e di lasciare pressoché invariato il resto. Non testata. GLF)*

publicata da: Victoria Victrix	data: 22.02.2003	macchina:
Fonte	<a href="http://www.oliocarli.it/asp/forum/default.asp">http://www.oliocarli.it/asp/forum/default.asp</a>	

## PANE AL CURRY

- Farina bianca gr 480
- Latticello gr 330 (in mancanza mescolare acqua e latte)
- Sale 3/4 cucchiaino
- Coco râpée gr 70
- Arachidi tostate tritate grossolanamente gr 70
- Latte in polvere 2 cucchiai
- Zucchero 2 cucchiaini
- Curry 1 cucchiaino
- Lievito secco 1 bustina

Inserire gli ingredienti nell'ordine raccomandato dalle istruzioni della macchina.

Programma: di base o per pane integrale – crosta a scelta

Questo pane ha un discreto sapore di curry. Per un gusto più piccante aggiungere un po' di paprica o aumentare la quantità di curry, ma con moderazione!

*Traduzione dal francese e adattamento GLF*

Fonte	<a href="http://www.feminin.ch/cuisine/bread/pain_machine.htm">http://www.feminin.ch/cuisine/bread/pain_machine.htm</a>
-------	---

## PANINI TRICOLORE

Preparatevi con: 250 g. di zucca - 500 g. di spinaci - 3 pomodori

la zucca e gli spinaci fateli cuocere a vapore x 5 minuti e poi passateli al mixer (separatamente)..dovete ottenere 3 creme..zucca, spinaci e pomodori, se non avete la cottura a vapore sbollentate in poca acqua x 5 minuti. Pulite e lavate i pomodori, sbollentateli interi per qualche istante, scolateli, spellateli, privateli dell'acqua di vegetazione e dei semi, tagliateli a pezzi, quindi passateli nel mixer. Prendete l'impasto per pane già lievitato e dividetelo in tre parti uguali. Incorporate nel primo il passato di zucca, nel secondo il passato di spinaci e nel terzo il passato di pomodoro, formando così tre panetti di colore diverso, il primo giallo, il secondo verde ed il terzo rosso, (regolatevi un pò alla volta, non è detto che debba servire tutta la polpa ottenuta). Da ognuno di essi ricavate tanti piccoli panini rotondi, disponeteli su una placca da forno e lasciateli riposare in un luogo tiepido per circa 30 minuti. Ponete la placca in forno preriscaldato a 200° e lasciate cuocere i panini per circa 20-30 minuti, finchè risulteranno dorati.

E' una variante presa da una ricetta siciliana...non l'ho ancora sperimentata...ma mi piaceva l'idea di presentare domani sera ai miei ospiti del pane "particolare"...ottimi se farciti con formaggio e salse a base di tonno...fatemi sapere!!

publicata da:	data:	macchina:
Fonte	<a href="http://www.oliocarli.it/asp/forum/default.asp">http://www.oliocarli.it/asp/forum/default.asp</a>	

## PANE CON LE NOCI - 1

- 250 ml. latte
- 80 gr. burro fuso
- 1/2 cucchiaino di sale
- 2 cucchiaini di zucchero
- 500 gr. farina "0"
- 1 bustina di Mastro Fornaio
- 100 gr. noci sgusciate

Fare sciogliere il burro, lo zucchero ed il sale nel latte tiepido e versare nella teglia. Aggiungere la farina. Sbriciolare il lievito. Inserire la teglia nell'apparecchio e chiudere il coperchio. Selezionare il programma 5 "dolce", doratura media o scura e avviare. Verso la fine del primo impasto (circa 20 min) la macchina emetterà un segnale acustico, aprire il coperchio ed inserire le noci tagliuzzate, richiudere ed aspettare la fine del programma.

publicata da:	data:	macchina:
Fonte	<a href="http://www.oliocarli.it/asp/forum/default.asp">http://www.oliocarli.it/asp/forum/default.asp</a>	

## PANE CON LE NOCI - 2

- 370g di farina di grano tenero tipo "0"
- 130g di farina di grano duro
- 300ml di acqua minerale
- 25g di lievito di birra fresco
- 2 cucchiaini di olio extravergine di oliva
- 200g di gherigli di noci
- 1,5 cucchiaini di semi di lino
- 1 misurino grande di sale marino integrale
- 1 cucchiaino di miele di acacia o di arancia.

Riempite per metà due bicchieri di acqua intiepidita. Sciogliete in uno il lievito con il miele e nell'altro il sale. Lasciate riposare 10 minuti, mescolando il lievito. Versate nel cestello prima il lievito sciolto, e la restante acqua minerale, poi le farine miscelate, l'olio di oliva e in ultimo il sale sciolto.

Programma base.

Al beep versare i gherigli di noci, e i semi di lino.

Questo pane è buono sia con il salato che con il dolce, ma dovrete provarlo spalmato di miele...buon appetito!!

publicata da: Sabrina	data: 18.09.2003	macchina:
Fonte	<a href="http://www.oliocarli.it/asp/forum/default.asp">http://www.oliocarli.it/asp/forum/default.asp</a>	

## PANE ALLA ZUCCA - 1

Dunque, ho provato la ricetta di Marina con diversi aggiustamenti, perché la proporzione fra le dosi e specialmente i tipi di farina mi lasciavano un po' perplessa.

Le dosi finali sono queste:

- 200 gr di semola di grano duro
- 100 gr di Manitoba (indispensabile, in questo caso)
- 1 cucchiaio di burro fuso
- ½ panetto di lievito di birra fresco
- 150 gr di zucca tagliata a cubetti piccoli, passata in forno con sale e pepe

programma base, crosta media.

Risultato: pane non troppo lievitato, con crosta molto definita e particolarmente croccante (gradevolissima), con striature interne di arancione.

Commenti: avrei preferito sentire di più il sapore della zucca, ma temo che andrebbe ad incidere sulla lievitazione, già difficoltosa. E' la grande percentuale di semola a non favorire, nelle macchine del pane, una lievitazione più soffice. Ma io l'ho trovato buono.

Miglioramenti: un pizzico di noce moscata nella zucca, pezzetti di zucca più grandi per sentirne il sapore.

pubblicata da: una ricetta di Marina	data:	macchina: Amstrad
Fonte	<a href="http://www.oliocarli.it/asp/forum/default.asp">http://www.oliocarli.it/asp/forum/default.asp</a>	

## PANE ALLA ZUCCA - 2

- gr 250 di acqua
- gr 200 di zucca
- gr 250 di farina di grano duro
- gr 150 di farina 0
- gr 100 di manitoba
- 1 cucchiaino di zucchero
- 2 cucchiaini di sale
- 1 cucchiaio di olio
- 1 bustina di Mastro Fornaio

Tagliare la zucca a dadini e cuocerla in una padella con un dito d'acqua, sale e pepare.

Mettere nella macchina l'acqua, l'olio e la zucca.

Miscelare le farine, il sale, lo zucchero e per ultimo mettere il lievito sopra al tutto.

Programma Francese con doratura scura.

Nota: La zucca non si sente molto come sapore, ma il pane cresce tantissimo, viene di un bel colore arancione, molto soffice con la crosta bella croccante.

publicata da:	data:	macchina:
Fonte	<a href="http://www.oliocarli.it/asp/forum/default.asp">http://www.oliocarli.it/asp/forum/default.asp</a>	

## PANE AI FUNGHI

- gr. 280 di acqua
- gr. 250 di farina di grano duro
- gr. 150 di farina 0
- gr. 100 di manitoba
- 1 cucchiaino di zucchero
- 3 cucchiaini di sale
- 1 cucchiaio di olio e.v. d'oliva
- 1 bustina di Mastro Fornaio
- funghi

Trifolare i funghi in padella con olio e aglio. (Io ho messo un po' di funghi freschi misti tipo champignons e orecchiette e porcini secchi ammollati, tutto in padella!)

Mettere nella teglia l'acqua, l'olio.

Miscelare le farine, il sale, lo zucchero, e per ultimo mettere il lievito sopra al tutto. Bisognerebbe aggiungere i funghi al bip, io li ho messi prima, dopo 10 minuti dall'inizio, per farli mischiare meglio.

Programma classico

Doratura media.

publicata da: Pollina	data: 22.04.2004	macchina:
Fonte	<a href="http://www.oliocarli.it/asp/forum/default.asp">http://www.oliocarli.it/asp/forum/default.asp</a>	

## PANE ALLA PIZZA - 1

Per un kg di pane - dosi indicative

- 350 farina 0
- 50 farina orzo
- 2/3 bicchieri di acqua
- 1 cucchiaino sale IODATO
- 1/2 brodo vegetale
- 3 cucchiari di SALSA DI POMODORO (non pomodori normali)
- 1 cucchiaio zucchero canna
- 2 cucchiari di olio
- 1 ricciolo di burro
- origano quanto basta
- 1 cubetto lievito di birra

In un tegamino scaldare i liquidi.

Far intiepidire poi mettere il tutto nella macchina.

Aggiungere le farine.

Formato l'impasto, aggiustarlo per renderlo compatto.

Aggiungere 1 cubetto lievito di birra

Aggiungere origano

Il pane ha sapore caratteristico di pizza.

pubblicata da: Sarak	data:	macchina:
Fonte	<a href="http://www.oliocarli.it/asp/forum/default.asp">http://www.oliocarli.it/asp/forum/default.asp</a>	

## PANE ALLA PIZZA - 2

Diminuite la quantità di erbe aromatiche se il sapore è troppo forte per il vostro gusto.

- 1+1/4 tazze di succo V8 non salato
- 1 cucchiaio di melassa
- 2 cucchiaini di concentrato di pomodoro
- 2 spicchi di aglio tritati
- 3 cucchiaini di pepe verde macinato
- 1 cucchiaio di origano secco
- 2 cucchiaini di basilico secco
- 1 cucchiaino di timo secco
- 1 cucchiaino di sale
- 1 tazza di farina integrale
- 2 tazze di farina 0
- 1 bustina di lievito secco
- 6 pomodori secchi tritati

Per dodici porzioni. Calorie per porzione: 135 – Grasso: 1 grammo

*'Sti americani non mettono mai il programma: suggerirei un programma per pane integrale, visto che c'è farina integrale negli ingredienti. GLF*

*Traduzione dall'americano e adattamento GLF*

Fonte	<a href="http://vrg.org/recipes/breadmachine.htm">http://vrg.org/recipes/breadmachine.htm</a>
-------	---

## PANE DEL RANCH ALLA CIPOLLA

- 1/4 tazza di ricotta
- 1 uovo intero
- 1/2 tazza di birra sgasata
- 1 cucchiaio di miele
- 1 cucchiaio di olio e.v.o.
- 1/3 tazza di cipolla fresca a cubetti piccoli
- 3 tazze di farina 0
- 1/3 tazza di farina integrale di frumento
- 1/4 tazza di farina d'avena
- 1/4 cucchiaino di sale
- 1/2 oncia (15 gr circa) di "Hidden Valley Ranch Dressing"
- 2 cucchiai di latte in polvere
- 1 bustina di lievito secco

Programma di base o per pane bianco – crosta a scelta

*"Hidden Valley Ranch Dressing" è un condimento molto popolare in USA. (<http://www.hiddenvalley.com/>). E' una specie di maionese più liquida della nostra con aggiunta di latticello ed aromatizzata con una miscela di erbe secche e spezie. Credo si possa sostituire con un mix di maionese, panna liquida e miscela aromatica per barbecue, tipo "Ariosto" o similari. GLF*

*Traduzione dall'americano e adattamento GLF*

Fonte	<a href="http://www.linkline.com/personal/gingen/breadmkrind.html">http://www.linkline.com/personal/gingen/breadmkrind.html</a>
-------	---

## PANE AI QUATTRO PICCANTI ALLA MANIERA CAJUN

- 1+1/4 tazze di acqua
- 1/4 tazza di peperoncino dolce tritato finemente
- 2 cucchiaini di Tabasco
- 2 tazze di farina 0
- 1 tazza di semola di grano duro
- 1/3 tazza di farina d'avena
- 1/4 cucchiaino di pepe di Caienna
- 1/2 cucchiaino di pepe nero macinato grosso
- 1/2 cucchiaino di prezzemolo secco
- 1/2 cucchiaino di aglio in polvere
- 2 cucchiaini di sale
- 1 bustina di lievito secco

Programma di base – crosta media

*Traduzione dall'americano e adattamento GLF*

Fonte	<a href="http://www.linkline.com/personal/gingen/breadmkrind.html">http://www.linkline.com/personal/gingen/breadmkrind.html</a>
-------	---

## PANE DI SALLY LUNN

- 1/4 tazza di latte
- 1/2 tazza di acqua
- 7 cucchiaini di burro morbido
- 3 uova intere
- 1+1/2 cucchiaino di sale
- 1/4 tazza di zucchero
- 2 tazze di farina 0
- 1 tazza di semola di grano duro
- 1 bustina di lievito secco

Programma di base o per pane bianco – crosta a scelta

*Traduzione dall'americano e adattamento GLF*

Fonte	<a href="http://www.linkline.com/personal/gingen/breadmkrind.html">http://www.linkline.com/personal/gingen/breadmkrind.html</a>
-------	---

## PANE SCURO DI BOSTON

- 1 tazza + 3 cucchiari di latticello
- 1/3 tazza di melassa
- 3 cucchiari di olio e.v.o.
- 1 tazza di farina di segale
- 1 tazza di farina integrale di frumento
- ¾ tazza di farina Manitoba
- 1/4 tazza di farina d'avena
- 3 cucchiari di cacao in polvere
- 1/2 cucchiaino di bicarbonato
- 4 cucchiaini di lievito

al beep aggiungere:

- 1/2 tazza di uvetta

Programma di base o per pane bianco – crosta a scelta

*Traduzione dall'americano e adattamento GLF*

Fonte	<a href="http://www.linkline.com/personal/gingen/breadmkrind.html">http://www.linkline.com/personal/gingen/breadmkrind.html</a>
-------	---

## PANINI AL PECORINO E ZAFFERANO

Per dodici panini

- 150 gr di farina di grano tenero
- 150 gr di manitoba, o farina di forza
- 120 ml d'acqua
- 80 di latte
- 1/2 cubetto di lievito di birra
- 1 cucchiaino di olio extra v.o.
- 1 cucchiaino di sale
- 1/2 cucchiaino di zucchero
- 1 bustina di zafferano
- 150 gr. di pecorino grattugiato
- abbondante pepe nero macinato al momento

Sciogliere lo zafferano nei 120 gr di acqua (tiepida), aggiungere il latte, l'olio, il sale e lo zucchero e versare nella macchina. Aggiungere la farina, e infine il lievito.

Selezionare il programma del solo impasto e fare impastare per una decina di minuti. Quando la pasta ha preso nerbo (e si presenta bene elastica e un po' staccata dalle pareti) avviare il programma base e seguire la lavorazione normale. Al momento in cui il segnalatore acustico bippa aggiungere il pecorino grattugiato e il pepe grattugiato al momento.

Alla fine della lievitazione ( tirare fuori l'impasto, formare delle palline grandi come un mandarino e lavorarle come per i panini al latte (in modo da farli venire ben lisci in superficie). Sistemarli sulla leccarda del forno, coperta da carta forno, spennerarli con latte e metterli a lievitare nel forno spento.

Lasciare lì i panini che cresceranno quasi del doppio. Una volta che siano raddoppiati di volume, infornarli in forno già caldo a 190 gr per 15 minuti.

pubblicata da: Hannalise	data: 01.08.2003	macchina:
Fonte	<a href="http://www.oliocarli.it/asp/forum/default.asp">http://www.oliocarli.it/asp/forum/default.asp</a>	

## PANE AL FORMAGGIO - 1

Ingredienti da inserire nella macchina nella sequenza sottoindicata e nelle dosi rigidamente osservate:

- Acqua o latte 150 ml
- Olio di oliva extra vergine cucchiaini 1½
- Uova intere 2
- Sale 1 cucchiaino
- Zucchero 1 cucchiaino
- Formaggio a pezzetti gr 200 (Tipo Emmenthal, Grana, Provolone, Fontina, Pecorino)
- Farina di grano tenero gr 400
- Farina di grano duro gr 100
- Un pizzico abbondante di noce moscata
- Lievito di birra gr 20

programma di base – crosta scura

pubblicata da: Webmaster	data:	macchina:
Fonte	<a href="http://www.macchinaperpane.it/ricette.htm">http://www.macchinaperpane.it/ricette.htm</a>	

## PANE AL FORMAGGIO - 2 (PASQUALE E NON)

Più che collaudato, ottimo in ogni stagione

- Acqua 180 mg
- Uovo 1
- Olio tre cucchiari
- Sale 1 cucchiaino
- Zucchero 1 cucchiaino
- Farina 0 200 gr
- Farina Manitoba 200 gr
- Formaggio grana grattugiato 75 gr
- Formaggio stagionato tipo emmenthal o pecorino 75 gr
- Lievito secco una bustina

Al beep aggiungere eventualmente 100 gr di prosciutto cotto o salame a dadini.

Si può fare anche solo di formaggio pecorino saporito.

- Prog. 1 – base – 1,5 lb – crosta chiara per un pane più morbido (3 ore e 20 minuti, tre lievitazioni)

- Prog. 2 – breve per un pane più compatto (un paio d'ore)

publicata da: Stefania	data:	macchina:
Fonte	<a href="http://www.oliocarli.it/asp/forum/default.asp">http://www.oliocarli.it/asp/forum/default.asp</a>	

## PIZZA AL FORMAGGIO DELLE MARCHE

Vivo nelle Marche da circa sette anni e ogni volta che mangiavo la famigerata Pizza al formaggio cercavo di avere la ricetta ma, ogni volta mi sentivo dire lì aggiungi ad occhio, un pò di latte .... ecc. ecc. Poi finalmente un'amica mi ha dato la famosa ricetta da fare addirittura con la macchina del pane.

- 1 bicchiere di latte tiepido
- 4 uova
- 2 cucchiari d'olio
- 50 gr. di strutto
- 150 gr. di pecorino grattugiato
- 150 gr. di parmigiano grattugiato
- 150 gr. di groviera a pezzetti (o altre formaggio simile a vostro piacimento) da "introdurre al beep"
- 600 gr. di farina 00
- sale e pepe
- 125 gr. di lievito di birra fresco

Programma base (durata 3 ore) - crosta: media

P.S.: non spaventatevi la dose del lievito è esatta in quanto il formaggio rende "pesante" (nel senso che fatica a crescere) l'impasto.

publicata da: Anto62	data: 06.04.2004	macchina:
Fonte	<a href="http://www.oliocarli.it/asp/forum/default.asp">http://www.oliocarli.it/asp/forum/default.asp</a>	

## PIZZA AL FORMAGGIO

- Acqua o Latte - 150 ml
- Olio di Oliva extra Vergine - 1 e 1/2 cucchiaio
- 2 Uova intere
- Sale - 1 cucchiaino da the
- Zucchero - 1 cucchiaio da tavola
- Formaggio a pezzetti - 200 gr (Tipo Emmenthal - Grana - Provolone - Fontina - Pecorino)
- Farina di grano tenero - 400 gr
- Farina di grano duro - 100 gr
- Pepe - un pizzico abbondante
- Noce Moscata - un pizzico abbondante
- Lievito di birra - 20 gr

Programma 1, cottura normale

publicata da: cris-bg	data: 12.05.2004	macchina:
Fonte	<a href="http://www.oliocarli.it/asp/forum/default.asp">http://www.oliocarli.it/asp/forum/default.asp</a>	

## TORTA DI PASQUA UMBRA (PIZZA UMBRA) - 1

Ho fatto la Torta di Pasqua Umbra con la macchina del pane, ho seguito la ricetta della mia nuova vicina di casa, mi sono trasferita da pochi mesi a vivere vicino ad Assisi e lei tipica contadina ci ha presi come se fossimo suoi figli. Dunque la ricetta è la seguente, metto nel cestello:

- 3 uova sbattute
- 50 gr di parmigiano grattugiato
- 75 gr di pecorino fresco (meglio se di Norcia) grattugiato
- 30 gr di burro ammorbidito a pezzi
- 1 cucchiaino di sale
- 180 gr di pasta di pane
- 150 gr di farina

al segnale acustico aggiungere:

- 75 gr di pecorino fresco a dadini

programma base (3 ore) crosta media

Viene molto bene ben lievitata e a detta di molti è più buona di quelle che si comperano nei negozi qui ad Assisi e dintorni

pubblicata da: Marvic	data:	macchina:
Fonte	<a href="http://www.oliocarli.it/asp/forum/default.asp">http://www.oliocarli.it/asp/forum/default.asp</a>	

## TORTA DI PASQUA UMBRA (PIZZA UMBRA) - 2

Cercando di non discostarmi dalla ricetta tradizionale, sono riuscita ad ottenere ottima pizza al formaggio.

- 3 uova e 1 tuorlo
- 100 gr. pecorino fresco a pezzetti
- 80 gr. parmigiano grattugiato
- 80 cc. olio extra vergine oliva

1) si mescolano questi ingredienti in una ciotola e si lascia riposare per 1 ora.

2) nella macchina si mettono:

- il composto di cui sopra
- 1 cucchiaino di sale
- 1 cucchiaino di zucchero
- 2 bicchieri farina di semola grano duro
- 1 bicchiere farina 0

(in tutto 400 gr)

- 1 bustina lievito secco M.F.

quindi:

3) programma impasto x 20 min.

4) lasciar lievitare 1h e 30min.

5) programma rapido da 1h e 50 min.

N.B. La preparazione dura circa 5 ore

pubblicata da: Adi	data:	macchina:
Fonte	<a href="http://www.oliocarli.it/asp/forum/default.asp">http://www.oliocarli.it/asp/forum/default.asp</a>	

## TORTA DI PASQUA UMBRA (PIZZA UMBRA) - 3

- uova 4
- latte tiepido mezzo bicchiere scarso (l'impasto deve risultare morbido)
- olio 2 cucchiaini
- burro fuso gr.60 (sostituibile con olio, più tradizionale)
- sale 1 cucchiaino
- farina 0 hg.3
- manitoba hg.1
- formaggi grattugiati tot. hg.1,3 (parmigiano gr.80, pecorino stagionato gr.40, pecorino romano gr.10,tali proporzioni possono essere variate in base al gusto personale)
- lievito fresco gr.25 o 1 bustina secco con 2 cucchiaini di zucchero
- formaggi a pezzetti gr.80 (groviera e pecorino fresco) da aggiungere al beep

Programma Basic (3 ore) oppure French (3 ore e 50'); Con quest'ultimo si ottiene un prodotto più simile a quello fatto in casa.

- Si può aumentare la manitoba e ridurre la farina 0 per una torta più soffice.

- E' ottima servita con affettati.

- Eliminando il formaggio a pezzetti ed il pecorino romano che ha un sapore un pò forte, si può tagliare a fette orizzontali da farcire a strati alternati con maionese e affettati, con maionese e salmone, con crema di tonno e sott'oli ecc., va poi tagliata in 4 spicchi.

publicata da: Dopi	data:	macchina: Princess
Fonte	<a href="http://www.oliocarli.it/asp/forum/default.asp">http://www.oliocarli.it/asp/forum/default.asp</a>	

## TORTA DI PASQUA UMBRA (PIZZA UMBRA) - 4

- farina tipo "0": 400 gr.
- parmigiano grattugiato: 120 gr.
- sale: 12 gr.
- zucchero: mezzo cucchiaino
- lievito disidratato: 3 bustine (21 gr.)
- uova (possibilmente biologiche): 4
- acqua: 60 ml.
- margarina fusa (non bollente!): 100 gr.
- gruviera a dadini: 50/60 gr.
- pecorino a dadini: 50/60 gr.

E' consigliato un programma da 2,5 / 3 ore che consenta l'inserimento di ingredienti solidi

Procedimento:

1. miscelare uova, acqua e margarina fusa e mettere nel cestello della mdp;
2. aggiungere la farina, già miscelata al parmigiano grattugiato;
3. aggiungere - separatamente tra loro - lievito, sale e zucchero;
4. avviare la macchina ed aggiungere i formaggi a dadini quando la stessa emette il suono per l'aggiunta di ingredienti solidi;
5. sfornare appena cotta e fare raffreddare su una griglia.

E' possibile congelare la torta a fette, una volta raffreddata, e consumarla dopo uno scongelamento a temperatura ambiente.

publicata da: Luca	data: 10.05.2004	macchina:
Fonte	<a href="http://www.oliocarli.it/asp/forum/default.asp">http://www.oliocarli.it/asp/forum/default.asp</a>	

## *Focacce Salate*

## FOCACCIA GENOVESE - 1

- 310 ml di acqua
- un cucchiaio abbondante d'olio
- 12 g di sale
- 10 g di zucchero
- 300 g. di farina grano duro
- 180 g. farina 0
- una bustina di lievito mastro fornaio o 12 g. lievito fresco

Programma: Dough (impasto)

Lascia lievitare ancora una mezz'oretta nella macchina oppure (meglio) lascia lievitare la pasta dopo averla stesa (così viene più alta). Mescola olio e acqua e spennella la focaccia prima di cuocerla (deve essere veramente bagnata!) poi fai i buchi con il dito. Salarla. Di solito io la faccio con la cipolla che lascio ammollo tutto il giorno nell'acqua (così si addolcisce) e poi la faccio saltare in padella con un po' d'olio. Il sale va sparso su tutta la focaccia dopo averla spennellata con olio e acqua e prima di metterci sopra il condimento che hai scelto (cipolla, rosmarino, olive ecc...) non devi esagerare perché la pasta è già salata.

Cottura = 220° per circa 20 minuti. però controlla che non si cuocia troppo perché altrimenti diventa troppo croccante. Non usare la carta forno, ma ungi la teglia e importantissimo "bagna", ma proprio bagna, la superficie della focaccia con acqua e olio assieme per evitare che si asciughi durante la cottura. Non preoccuparti di abbondare con l'acqua e l'olio, più esageri e più sarà soffice, magari metti più olio che acqua.

*Il 24.09.2003 Depped ha scritto: "Qui di seguito la ricetta della focaccia di Clara, arricchita dalle indicazioni di Anna... e riscritta da me..." GLF*

publicata da: Tsunami	data:	macchina: Princess
Fonte	<a href="http://www.tsunami.altervista.org">http://www.tsunami.altervista.org</a>	

## FOCACCIA GENOVESE - 2

- 310 ml. di acqua
- 280 gr. di farina grano duro
- 200 gr. di farina 0 (o Manitoba)
- 2 cucchiaini di zucchero
- 4 cucchiaini di sale
- un cucchiaio abbondante d'olio
- un cubetto di lievito di birra

Mettere nella teglia l'acqua con l'olio e poi le farine miscelate insieme, il sale, lo zucchero e per ultimo il lievito. Programma Impasto. Lasciare lievitare ancora una mezz'oretta nella macchina. Stendere l'impasto nella piastra del forno possibilmente con le mani, il mattarello la schiaccerebbe troppo e non le consentirebbe di crescere ancora. Lasciarla riposare ancora 15 o 20 minuti. Spennellare la superficie della focaccia con olio e acqua mescolati insieme, deve essere veramente bagnata. Fare i buchi con il dito. Salarla in superficie con sale grosso e rosmarino, se piace. Non esagerare col sale perché la pasta è già salata.

Cuocere in forno a 220° per circa 20 minuti. Non usare la carta forno, ma ungere la teglia. Il sapore della focaccia è decisamente migliore se si stende la pasta sull'olio. E' importantissimo bagnare la superficie della focaccia con acqua e olio assieme per evitare che si asciughi durante la cottura.

CONSIGLIO: Quando esce dal forno, bagnare ancora la focaccia con acqua e olio insieme. Aspettate 2 minuti e vedrete che si asciuga. Non preoccupatevi di abbondare con l'acqua e l'olio, più esagerate e più sarà soffice, magari mettere più olio che acqua.

VARIANTI: aggiungere olive all'impasto. Soffriggere della cipolla in padella e stenderla sulla superficie della focaccia. Dividere in due l'impasto e stenderlo un po' sottile, farcire con prosciutto, formaggio, mozzarella, tonno e cipolla, ecc.... (quello che piace.....) coprire con il secondo disco.

*Quasi uguale alla precedente. GLF*

pubblicata da:	data:	macchina:
Fonte	<a href="http://www.oliocarli.it/asp/forum/default.asp">http://www.oliocarli.it/asp/forum/default.asp</a>	

## FOCACCIA AL ROSMARINO

- Gr 1000 farina 00
- Gr 30 sale
- Gr 50 zucchero
- Gr 50 lievito di birra
- Gr 50 burro
- Gr 80 rosmarino tritato (meglio se fresco)
- Gr 350 acqua
- Gr 350 latte intero

Impasto diretto e morbido. Riposare per 60 minuti. Sdraiare in teglia unta e bucare con l'apposita rotella. Cuocere a 220° Può essere variata con cipolle, patate od altro.

*(non è ricetta per macchina del pane. Sugerirei di dimezzare le dosi e di utilizzare il programma di solo impasto. GLF)*

publicata da:	data:	macchina:
Fonte	<a href="http://www.oliocarli.it/asp/forum/default.asp">http://www.oliocarli.it/asp/forum/default.asp</a>	

## FOCACCIA DI CECI

- 230 ml di acqua
- 1 cucchiaio olio extravergine d'oliva
- 10 g. sale
- 5 g. zucchero
- 350 g farina Manitoba
- 150 g farina di ceci
- 12 g lievito di birra

Programma: Dough (impasto)

Stendete l'impasto ottenuto, dategli la forma che volete, a dischi o a cubi e friggetelo in abbondante olio. (io uso la friggitrice). Inutile dire di farlo asciugare su carta assorbente e farcirlo ....

publicata da: Tsunami	data:	macchina: Princess
Fonte	<a href="http://www.tsunami.altervista.org">http://www.tsunami.altervista.org</a>	

## FOCACCIA AL POMODORO DORATO DAL SOLE

- 1 tazza + 1 cucchiaino di acqua
- 2 tazze di semola di grano duro
- 1 tazza di farina 0
- 2 cucchiaini di latte in polvere
- 3+1/2 cucchiaini di zucchero bianco
- 1 cucchiaino di sale
- 3 cucchiaini di burro morbido
- 20 gr di lievito di birra fresco
- 1/2 tazza di pomodori secchi tritati
- un cucchiaio abbondante d'olio
- 2 cucchiaini di parmigiano grattugiato
- 2 cucchiaini di rosmarino tritato
- 1 cucchiaino di sale aromatizzato all'aglio
- 1 tazza di mozzarella tritata fine

Mettete nella teglia l'acqua, le farine, il latte in polvere, lo zucchero, il sale, il burro, i pomodori e il lievito secondo l'ordine suggerito dalle istruzioni della macchina. Quindi avviate il programma di solo impasto.

Al termine del programma, estraete l'impasto e lavoratelo a mano per circa 1 minuto. Mettetelo in una marmitta unta di olio e girate la palla di impasto affinché tutta la superficie sia unta.

Coprite con un panno pulito e lasciate lievitare ancora per 15 minuti in un luogo caldo.

Infarinare una placca antiaderente e stendete la focaccia. Con le dita fate le classiche "fossette". Fate lievitare ancora 30 minuti.

Spennellate la superficie della focaccia con olio, quindi cospargetela con il parmigiano, il rosmarino, il sale all'aglio e la mozzarella.

Cuocete in forno a 210° centigradi per 15 minuti o più al bisogno.

*In Italia non ho mai visto il "sale all'aglio". Si potrebbe sostituire con sale e aglio in polvere. GLF*

*Traduzione dall'americano e adattamento GLF*

Fonte	<a href="http://www.linkline.com/personal/gingen/breadmkrind.html">http://www.linkline.com/personal/gingen/breadmkrind.html</a>
-------	---

*Impasti*

## IMPASTO PER PIZZA - 1

- 230 ml. di acqua
- 1 cucchiaio olio
- 1 cucchiaio zucchero
- 1 cucchiaino sale
- 300 farina 00
- 200 semolato rimacinato
- 1 bustina lievito secco (7g) oppure 12 g. di lievito di birra

Programma: Dough (impasto)

pubblicata da: Tsunami	data:	macchina: Princess
Fonte	<a href="http://www.tsunami.altervista.org">http://www.tsunami.altervista.org</a>	

## IMPASTO PER PIZZA - 2

io la faccio così: (ho una Moulinex). Mi raccomando segui l'ordine di inserimento degli ingredienti nel cestello.

- 300cl di acqua tiepida
- un po' d'olio d'oliva
- 2 cucchiaini di sale
- 350g farina di grano duro
- 150g farina di grano tenero 00
- 1 cucchiaino raso di zucchero
- 1 bustina di lievito in polvere tipo mastrofornaio (lievitazione lenta)

Programma 8 (1.50) impasto

pubblicata da: Gianni	data: 28.01.2004	macchina: Moulinex
Fonte	<a href="http://www.oliocarli.it/asp/forum/default.asp">http://www.oliocarli.it/asp/forum/default.asp</a>	

## IMPASTO PER PIZZA - 3

Su un sito web ho trovato questa ricetta, data da una scuola per pizzaioli:

- 1/2 kg farina 00
- 1/4 litro acqua
- 15 g sale
- 15 g lievito di birra (se si usa la pasta entro 60 min dall'impasto) oppure 10 g di lievito di birra (se si usa la pasta entro 90 minuti dall'impasto)

Programma impasto

*(riadattato per macchina del pane dimezzando le dosi rispetto a quelle del post originale di Ale N. Però funziona!!! GLF)*

publicata da: Ale N	data: 28.01.2004	macchina:
Fonte	<a href="http://www.oliocarli.it/asp/forum/default.asp">http://www.oliocarli.it/asp/forum/default.asp</a>	

## IMPASTO PER PIZZA - 4

Senza latte

Ora ho un po' di tempo per scriverti la mia ricetta:

- 280ml.di acqua tiepida
- 1 cucchiaio di olio
- 1 cucchiaio di zucchero
- 1 cucchiaino di sale
- 400 gr di farina 0
- 1 bustina di lievito secco Mastro Fornaio.

Programma impasto x 20 min.

Lascio lievitare ancora per 1h e 30 min.circa (fin quando raddoppia il volume)

publicata da: Adi	data: 29.02.2004	macchina: Princess
Fonte	<a href="http://www.oliocarli.it/asp/forum/default.asp">http://www.oliocarli.it/asp/forum/default.asp</a>	

## IMPASTO PER PIZZA - 5

- 300ml acqua tiepida
- 1 cucchiaino di zucchero
- 10 g sale
- 2 o 3 cucchiari di olio di oliva
- 500 g farina 0 (a volte non ce l'ho e uso la 00)
- 1 bustina di lievito secco (proprio quello fresco non ce l'ho) oppure 12 g di lievito fresco.

programma solo impasto (dough durata 1:30)

Terminato estraggo l'impasto, ungo la teglia e lo stendo, farcisco come mi piace, e inforno per 15 minuti a 220°.

Attenzione: la fase di stesura dell'impasto devi farla a mano; non usare il mattarello altrimenti dovrai rifar lievitare la pasta in un luogo tiepido.

publicata da: Annalisa	data: 25.11.2003	macchina:
Fonte	<a href="http://www.oliocarli.it/asp/forum/default.asp">http://www.oliocarli.it/asp/forum/default.asp</a>	

## IMPASTO PER PIZZA SENZA GLUTINE

Dal libro di Postal Market

- farina senza glutine: gr. 500
- acqua minerale: ml 300
- lievito naturale fresco gr 50
- olio extra v.o. cucchiaini 4
- sale marino mis. grande 1
- zucchero di canna mis. piccolo 1

Estrarre il cestello ed introdurre gli elementi come indicato di seguito:

1 versare il sale disciolto e la rimanente acqua

2 la farina e 2 cucchiaini di olio d'oliva

3 il lievito disciolto con lo zucchero in poca acqua intiepidita e lasciato riposare per 10 minuti, rimestando ogni tanto.

Eeguire il programma impasto

Per una pizza più croccante lasciar lievitare la pasta nella macchina per almeno un'altra mezzora; poi stenderla nella teglia ben oliata, punzecchiare tutto intorno con una forchetta e ricoprire con gli altri ingredienti

Per una pizza più morbida utilizzare subito l'impasto, stenderlo nella teglia ben oliata e lasciar riposare per mezzora; punzecchiare tutto intorno con una forchetta e ricoprire con gli altri ingredienti.

publicata da: Hannalise	data: 01.08.2003	macchina:
Fonte	<a href="http://www.oliocarli.it/asp/forum/default.asp">http://www.oliocarli.it/asp/forum/default.asp</a>	

## IMPASTO PER GRISSINI

- acqua 240ml, minerale, tiepida
- margarina 2 cucchiai
- sale mezzo cucchiaino
- zucchero, 2 cucchiai
- farina bianca grano duro 480gr
- lievito 2 cucchiaini e mezzo secco o 2/3 cubetto fresco sbriciolato.

### Programma impasto - Dough

Togliere l'impasto dalla macchina, mettere della carta da forno in una teglia da forno, dividere l'impasto in 30 pezzi, e arrotolare ogni pezzo in modo da formare spaghi da 20 cm. Disponli alla distanza di 2,5cm l'uno dall'altro.

Coprire e far lievitare 30 minuti

Da spalmare sopra:

sbattere 1 cucchiaino di acqua con albume uovo, spalmare sui grissini, e spagere sopra semi di sesamo.

Cuocere 25min a 180° gradi in forno.

pubblicata da: Lea	data: 23.03.2003	macchina: Hinari GDM 625
Fonte	<a href="http://www.oliocarli.it/asp/forum/default.asp">http://www.oliocarli.it/asp/forum/default.asp</a>	

## PIZZE, PANI MORBIDI, MOFFOLETTE

- 230 acqua
- 1 cucchiaio olio
- 1 cucchiaio zucchero
- 1 cucchiaino sale
- 500 farina (00 + semola al 50 %)
- 1/2 bustina mastro fornaio gr 3,5

Programma impasto da 90 Minuti

publicata da: Carlo	data: 22.02.2004	macchina:
Fonte	<a href="http://www.oliocarli.it/asp/forum/default.asp">http://www.oliocarli.it/asp/forum/default.asp</a>	

# *Pane Dolce*

## PAN BRIOCHE - 1

- 1 fialetta aroma arancio/limone/vaniglia
- 180 ml. latte temp. ambiente
- 120 gr. burro (sciolto nel latte)
- 2 uova
- 100 gr. zucchero
- 1 pizzico sale
- 500 gr. farina manitoba
- 1 bustina lievito secco mastro fornaio oppure 1/2 cubetto lievito fresco

Programma: Basic Crosta: Chiara

Varianti:

si possono aggiungere anche 100 gr. di gocce di cioccolato o fichi secchi tritati all'impasto dopo il secondo segnale acustico.

pubblicata da: Tsunami	data:	macchina: Princess
Fonte	<a href="http://www.tsunami.altervista.org">http://www.tsunami.altervista.org</a>	

## PAN BRIOCHE - 2

- 200 gr. di farina 0
- 160 gr. di manitoba
- 160 ml. di latte
- 3 tuorli d'uovo
- un pizzico di sale
- 4 cucchiaini di zucchero
- 2 cucchiaini olio di mais
- uvette
- canditi
- 1 bustina di Mastro Fornaio

Uvette e canditi: ne ho messi 50 gr per ciascuno. Li ho inseriti nella macchina un pò prima del beep, diciamo 10 minuti prima altrimenti non si mischiano bene!

Programma Dolci - Doratura media

pubblicata da: Pollina	data: 09.02.2004	macchina: De Longhi
Fonte	<a href="http://www.oliocarli.it/asp/forum/default.asp">http://www.oliocarli.it/asp/forum/default.asp</a>	

### PAN BRIOCHE - 3

- Farina Manitoba o zero (500g) (io uso 250 gr. farina America Spadoni e 250 gr. Manitoba)
- zucchero 100g
- uova intere 2
- aroma di limone (metà fialletta)anche arancia va bene
- burro 125g Se riesci a farlo sciogliere nel latte tanto meglio)
- sale, un pizzico
- latte a temperatura ambiente 180ml parz. screm. (io uso quello di soja per via delle intolleranze)
- mezzo cubetto di lievito di birra (ca 12.5g)

Far scaldare leggermente il latte per potervi sciogliere il burro, ma poi lasciarlo ritornare a temperatura ambiente prima di metterlo nel cestello.

Dopo aver messo tutti i liquidi, zucchero, sale e aroma, sbattere con la spatola di plastica, per amalgamare il tutto. Poi aggiungere tutta la farina ed infine il lievito.

Consiglio di utilizzare tutti gli ingredienti a temperatura ambiente, l'acqua mai bollente, ma in caso un po' tiepida. Mettere sempre prima i liquidi, il sale e lo zucchero, poi la farina e per ultimo il lievito, sia quello fresco che quello secco. Controllare il primo impasto, rimuovendo eventuali rimasugli di farina negli angoli con una spatola di plastica morbida, per non rovinare il cestello e la pala e rettificando le quantità in caso si rendesse necessario. Non aprire più lo sportellino, soprattutto in fase di lievitazione e nemmeno durante la cottura, ma spiare il pane attraverso l'oblò.

Programma 1 - Cottura light

*(Cris-bg dichiara: "postato da Antonella in ottobre 2003" GLF)*

publicata da: Cris-bg	data: 02.03.2004	macchina:
Fonte	<a href="http://www.oliocarli.it/asp/forum/default.asp">http://www.oliocarli.it/asp/forum/default.asp</a>	

## PAN BRIOCHE - 4

- 500g di farina "00"
- 175g di burro
- 80g di zucchero
- 15g di lievito di birra
- 15g di sale
- 3 uova.
- 100ml di acqua tiepida

Io di solito preparo gli ingredienti per la macchina del pane così:  
Sciolgo il lievito in 100ml di acqua tiepida e 2 cucchiaini di zucchero, lascio riposare qualche minuto, e lo verso nella macchina del pane. Poi vi verso sopra la farina, il sale, il resto dello zucchero, il burro sciolto e lasciato intiepidire, e le uova precedentemente sbattute.

E poi avvio la macchina del pane col programma apposta per i pani dolci.

publicata da: Sabrina	data: 22.09.2003	macchina:
Fonte	<a href="http://www.oliocarli.it/asp/forum/default.asp">http://www.oliocarli.it/asp/forum/default.asp</a>	

## PAN BRIOCHE - 5

- Farina manitoba o zero 500 g
- zucchero 80/100 g (secondo i gusti)
- uova intere 2
- aroma di arancia o limone paneangeli metà fialetta
- burro 125g (io uso metà burro e metà margarina della prealpi)
- sale un pizzico
- latte a temperatura ambiente 180 ml
- mezzo cubetto di lievito di birra

mettere nel cestello prima i liquidi (latte ed uova) con il lievito, dopo lo zucchero, quindi la farina, il sale e il burro morbido.  
Avviare la macchina con il programma brioche dolce (Severin prog. 3 - durata 2:50 – 2 impasti – 3 lievitazioni – cottura 50 min.)

pubblicata da: Antonella	data: 12.10.2003	macchina: Severin
Fonte	<a href="http://www.oliocarli.it/asp/forum/default.asp">http://www.oliocarli.it/asp/forum/default.asp</a>	

## PAN BRIOCHE SEMPLICE

Semplice, ma è sparito in pochi secondi:

- 150 ml latte
- 1 uovo
- 30 grammi burro morbido
- 80 gr zucchero
- 200 gr farina 00
- 250 gr farina 0
- 1 bustina lievito birra secco lidl

programma PANE DOLCE della SEVERIN 3983 (comunque credo che risultati analoghi si abbiano anche con il programma standard)

publicata da: Paolo	data: 28.04.2004	macchina: Severin 3983
Fonte	<a href="http://www.oliocarli.it/asp/forum/default.asp">http://www.oliocarli.it/asp/forum/default.asp</a>	

## CHIOCCIOLA DI BRIOCHE

- 500g di farina
- 250g di latte
- 60g di burro
- 15g di lievito di birra
- 3 tuorli
- zucchero
- sale.

Per la farcia:

- 300g di crema pasticcera
- 50g di mandorle a lamelle
- 2 mele tagliate a fettine
- buccia di limone grattugiata
- zucchero a velo.

Lavorate gli ingredienti per l'impasto nella macchina del pane, col programma di solo impasto e lievitazione. Mettete gli ingredienti nel seguente ordine: il latte tiepido, il burro morbido, il lievito sbriciolato, un cucchiaino di zucchero, la farina, i tuorli e un pizzico di sale.

Stendete la pasta lievitata, cospargetela con la crema, le mele, le mandorle, la buccia di limone, arrotolatela e, sistemandola sulla placca coperta da carta da forno, avvolgetela a chiocciola. Incidetela con alcuni tagli, lasciatela lievitare per 45 minuti, poi infornatela a 180° per 45 minuti; servitela spolverizzata di zucchero a velo.

publicata da: Sabrina	data: 22.09.2003	macchina:
Fonte	<a href="http://www.oliocarli.it/asp/forum/default.asp">http://www.oliocarli.it/asp/forum/default.asp</a>	

## PANE ALLE PRUGNE E CIOCCOLATO

Per me è una cosa da urlo nel deserto; mettete nel cestello gli ingredienti nel seguente ordine:

- 1 uovo sbattuto
- 350 ml acqua
- 30 gr burro ammorbidito a pezzetti
- 1 1/2 cucchiaino di sale
- 1 1/2 cucchiaino di zucchero
- 500 gr farina bianca
- 1 bustina di lievito secco tipo Mastro fornaio.

Avviare programma base (3 ore) crosta media (io preferisco scura ma tutti dicono che è troppo)

Al segnale acustico dell'ultimo impasto aggiungere:

- 200 gr cioccolato fondente a pezzi
- 200 gr prugne secche snocciolate e tagliate a pezzi.

Non ho mai provato a mettere più zucchero ma credo non ci siano problemi.

Cioccolato: normalmente lo spezzetto con il coltello e vengono delle scaglie di diverse misure direi la più grande di circa 1, 2 cmc. Le prugne non vanno bagnate e normalmente le divido in 3, 4 pezzi.

pubblicata da: Marvic	data: 27.02.2004	macchina:
Fonte	<a href="http://www.oliocarli.it/asp/forum/default.asp">http://www.oliocarli.it/asp/forum/default.asp</a>	

## PANE AL CACAO - 1

Stamattina ho fatto il Pane al Cacao con la DeLonghi, una meraviglia!! Per tutti quelli che hanno una DeLonghi e non!!

- 250 ml. latte
- 150 gr. di Manitoba
- 250 gr. farina 0
- 80 gr di cacao dolce
- 1 cucchiaino scarso di sale
- 3 cucchiari di zucchero
- 1 bustina di Mastro Fornaio

Programma 5 (dolce)

Doratura media

publicata da: Pollina	data: 20.01.2004	macchina: DeLonghi
Fonte	<a href="http://www.oliocarli.it/asp/forum/default.asp">http://www.oliocarli.it/asp/forum/default.asp</a>	

## PANE AL CACAO - 2

- 250 ml di latte
- 150 gr di Farina Manitoba
- 250 gr farina 0
- 80 gr di cacao dolce in polvere
- 1 cucchiaino di sale fino
- 3 cucchiari di zucchero bianco
- 7gr lievito secco Mastro Fornaio

COTTURA: Programma 1 , Doratura 2 (media), peso 750Gr.

Modalità di inserimento ingredienti.

Seguendo l'ordine dell'elenco, ho messo prima il latte a temperatura ambiente, ho aggiunto lo zucchero e il sale nel liquido, infine ho messo la farina e il cacao in polvere precedentemente mixati e setacciati. Ho fatto una fossetta sulla farina facendo scivolare dentro il lievito secco.

Consiglio: Ottimo con crema al cioccolato da spalmarci sopra

pubblicata da:	data:	macchina: moulinex homebread
Fonte	<a href="http://limbozero.altervista.org/cucina/panelatte.htm">http://limbozero.altervista.org/cucina/panelatte.htm</a>	

### PANE AL CACAO - 3

- 250 ml latte parz. scremato
- 200 gr manitoba
- 250 farina 00
- 80 gr cacao dolce
- 1 uovo
- 40 gr di burro sciolto
- 1 cucchiaino di sale
- 3-4 cucchiari di zucchero (dipende da quanto ti piace dolce)
- 1 bustina di lievito secco
- (o 150 gr di lievito madre)
- a piacere si può aggiungere, al beep, pinoli o canditi all'arancia, oltre a gocce di cioccolato fondente

E' testato su:

- Amstrad con programma 2 rapido
- Severin, con programma 1 Standard veloce

publicata da: Hannalise	data: 16.04.2004	macchina: Amstrad-Severin
Fonte	<a href="http://www.oliocarli.it/asp/forum/default.asp">http://www.oliocarli.it/asp/forum/default.asp</a>	

## PANE ALLO ZENZERO

Grandioso come pane da dessert – 12 porzioni

- 1/2 tazza di acqua
- 1/2 tazza di salsa di mele non dolce
- 2 cucchiaini di melassa
- 1/2 cucchiaino di cannella
- 1/4 cucchiaino di zenzero
- 1/2 cucchiaino di spezie miste
- 1/2 cucchiaino di sale
- 6 datteri senza nocciolo tritati
- 1 tazza farina d'avena
- 1+1/2 tazze di farina integrale
- 1/2 tazza di farina 00
- 1 bustina di lievito secco

Calorie totali per porzione: 123 – Grassi; 1 grammo

*'Sti americani non mettono mai il programma: suggerirei un programma per pane integrale, visto che c'è farina integrale negli ingredienti. GLF*

*Traduzione dall'americano e adattamento GLF*

Fonte	<a href="http://vrg.org/recipes/breadmachine.htm">http://vrg.org/recipes/breadmachine.htm</a>
-------	---

## PAN DOLCE ALLA GRECA

Premetto che non esiste un dolce del genere in Grecia. Ho fatto solo una rivisitazione di un dolce molto diffuso, che trovo delizioso e delicato. In pratica è riso cotto nel latte, zuccherato e spolverizzato con abbondante cannella. Ho fatto solo una trasposizione per la macchina del pane. In realtà il sapore di riso è molto tenue, ma aumentando le dosi della farina di riso si rischia il crollo della lievitazione, se l'impasto dovesse sembrare liquido aggiungete farina 0. La cannella, oltre ad un profumo delizioso dà un colore simpatico alla mollica.

- Latte 200ml
- Panna 100ml
- Farina 0 300g
- Farina di riso 220g
- Zucchero 100g
- Sale 1/2 cucchiaino
- Lievito fresco 1/2 cubetto
- Cannella in polvere q. b.

1 .Mescolare il latte tiepido con la panna, lo zucchero ed il sale. Aggiungere la farina e il lievito sbriciolato.

2. Inserire la teglia nell'apparecchio e chiudere il coperchio.

3.Premere il pulsante MENU per programmare (5) DOLCE.

4.Selezionare la Doratura, il Peso dei pane e premere START/STOP.

Si potrebbe aggiungere una piccola dose di riso cotto nel latte zuccherato, non ho avuto tempo di provare.....

pubblicata da: Eucalipto	data: 02.02.2004	macchina:
Fonte	<a href="http://www.oliocarli.it/asp/forum/default.asp">http://www.oliocarli.it/asp/forum/default.asp</a>	

## BRIOSCINE, BRIOSCIONE, IRIS

- 200 acqua
- 1 uovo
- 75 margarina
- 50 zucchero
- 5 sale
- 500 farina bianca 00
- 1/2 bustina lievito come sopra gr 3,5

Far lievitare in forno spento ma con lucetta accesa per circa 20 Minuti, quindi, previa spennellatura con rosso d'uovo sulla superficie e completando in forno elettrico con temperatura 180° per ulteriori 20 Minuti.

publicata da: Carlo	data: 22.02.2004	macchina:
Fonte	<a href="http://www.oliocarli.it/asp/forum/default.asp">http://www.oliocarli.it/asp/forum/default.asp</a>	

## PANE FRAGOLA E BANANA

Su un forum tedesco ho trovato delle ricette per pane fatto con la macchina (ma non dicono che macchina adoperano!) e ho pensato a voi. Vi ho tradotto una ricetta che sembra piaccia soprattutto ai bambini. Nel forum tutti ne erano entusiasti - ma non prendetela con me se non vi piace o non viene bene.....:-)))

Ingredienti per 750g

- 1 tazza di latte
- 1 1/2 di c.ino di sale
- 2 c. di burro molle
- 1 banana (ca. 180g) tagliata a fettine sottili
- 4 c. di marmellata di fragole
- 3 1/2 di tazze di farina (tipo 550 ?)
- 2 c.ini di lievito secco

Mettere tutto (prima i liquidi) nella macchina con programma "normale"....

publicata da: StefaniaCH	data: 05.02.2004	macchina:
Fonte	<a href="http://www.oliocarli.it/asp/forum/default.asp">http://www.oliocarli.it/asp/forum/default.asp</a>	

## PANE AI MIRTILLI

- 1 bustina di lievito secco
- 3 tazze di farina 00
- 1 cucchiaino di sale
- 2 cucchiaini di zucchero
- 1 cucchiaio di burro
- 450 grammi di mirtilli scongelati (conservare il succo)
- ¼ di tazza di succo di mirtilli a temperatura ambiente
- ¼ di tazza di acqua tiepida

Versate gli ingredienti nella teglia della macchina secondo l'ordine suggerito dal libretto di istruzioni

Programma: Integrale – Crosta: chiara

*Traduzione dal francese e adattamento GLF*

Fonte	<a href="http://www.feminin.ch/cuisine/bread/pain_machine.htm">http://www.feminin.ch/cuisine/bread/pain_machine.htm</a>
-------	---

## PANE ZUCCHERATO ALL'ARANCIA

Ingredienti per pane piccolo / pane grande

- acqua tiepida 100 ml / 150 ml
- uovo grande 1 / 1 + ½
- succo d'arancia concentrato 2 cucchiaini / 3 cucchiaini
- burro o margarina: 1 cucchiaino / 1 + ½ cucchiaino
- sale ¾ cucchiaino / 1 cucchiaino
- farina bianca gr 320 / gr 480
- zucchero 3 cucchiaini / gr. 60
- latte scremato in polvere 1 + ½ cucchiaini / 2 cucchiaini
- lievito secco 1 bustina / 1 + ½ bustine

Versate gli ingredienti nella teglia della macchina secondo l'ordine suggerito dal libretto di istruzioni

Programma: base o integrale – Crosta: media

*Traduzione dal francese e adattamento GLF*

Fonte	<a href="http://www.feminin.ch/cuisine/bread/pain_machine.htm">http://www.feminin.ch/cuisine/bread/pain_machine.htm</a>
-------	---

## PANE ALLA ARANCIA E CAPPUCCINO

per 750gr

- Acqua 1 tazza (240ml)
- Caffè solubile (tipo red cup) 1 cucchiaino (15ml)
- Burro 2 cucchiaini
- Scorza di arancia 1 cucchiaino
- Farina 3 tazze (360gr)
- Latte in polvere 2 cucchiaini
- Zucchero 1/4 tazza
- Sale 1 1/4 cucchiaino
- Lievito 2 1/4 cucchiaino (io uso quello di Pane degli angeli mastro fornaio)

Gli ingredienti vanno messi nell'ordine previsto dal libretto di istruzioni (per esempio nella Severin bisogna aggiungere per primo i liquidi e poi i solidi e per ultimo il lievito).

Selezionare dal menu la funzione pane dolci oppure Basic, crosta color chiaro.

publicata da: Maria	data: 12.12.2002	macchina: Severin
Fonte	<a href="http://www.oliocarli.it/asp/forum/default.asp">http://www.oliocarli.it/asp/forum/default.asp</a>	

## PANE ALLE ALBICOCCHHE - 1

- Farina per dolci 00 500 gr
- Acqua 270 ml
- burro 40 gr
- sale 1 cucchiaino
- 3 cucchiaini di zucchero
- lievito secco 1 bustina oppure 13 gr di lievito fresco
- Albicocche secche tagliate a pezzettini 100 gr

Versate gli ingredienti nella teglia della macchina secondo l'ordine suggerito dal libretto di istruzioni  
Introdurre le albicocche al beep.

Programma: francese – Crosta: a scelta

*Traduzione dal francese e adattamento GLF*

Fonte	<a href="http://www.aveve.be/soezie/frn/broodmachine/">http://www.aveve.be/soezie/frn/broodmachine/</a>
-------	---

## PANE ALLE ALBICOCCHHE - 2

- 1 1/4 tazze di acqua
- 3/4 tazza di albicocche secche tritate
- 1/4 tazza di marmellata di albicocche
- 2 cucchiari di burro morbido
- 3 tazze di farina
- 1+1/2 cucchiaini di sale
- 2 cucchiari di latte in polvere
- 3 cucchiaini di lievito (=1 bustina secco)

Inserire gli ingredienti nell'ordine consigliato dal libretto di istruzioni, secondo le indicazioni del fabbricante.

Programma di base – crosta media

*Traduzione dall'americano e adattamento GLF*

Fonte	<a href="http://www.linkline.com/personal/gingen/breadmkrind.html">http://www.linkline.com/personal/gingen/breadmkrind.html</a>
-------	---

## PANDOLCE AL FARRO

- Acqua (oppure Latte) 180 gr
- Uovo 1
- Margarina (oppure Burro) 90 gr
- Zucchero 100 gr.
- Sale un cucchiaino
- Farina di farro 500 gr
- Lievito secco una bustina

Al beep unire pinoli e/o uvetta e/o canditi

Progr. 10 - toast – 1,5 lb (dura 3 ore, ha tre lievitazioni e cuoce in una cinquantina di minuti).

Se non ci sono intolleranze ai latticini, potete mettere latte al posto dell'acqua e burro invece della margarina.

publicata da: Stefania1	data: 05.04.2004	macchina:
Fonte	<a href="http://www.oliocarli.it/asp/forum/default.asp">http://www.oliocarli.it/asp/forum/default.asp</a>	

## PANEDOLCE AL FARRO CON CIOCCOLATO

- Acqua 180 gr
- Uovo 1
- Margarina o burro 150 gr
- Cacao 100 gr
- Zucchero 150 gr
- Sale ½ cucchiaino
- Farina di farro 600 gr
- Lievito secco una bustina

Uvetta, pinoli, cedro candito al beep

Prog. 6 - torte (durata 3 ore circa, tre lievitazioni, 55' circa di cottura) – 1,5 lb. – crosta chiara

Se si è intolleranti al cacao, sostituire con carruba in polvere (70 gr.)

publicata da: Stefania1	data: 07.05.2004	macchina: per Amstrad CM03
Fonte	<a href="http://www.oliocarli.it/asp/forum/default.asp">http://www.oliocarli.it/asp/forum/default.asp</a>	

## PANE CON UVETTA - 1

- 160 gr di latte intero
- 140 gr di acqua
- 2 cucchiaini di olio d'oliva
- 3 cucchiaini di zucchero
- 2 cucchiaini da thé di sale
- 100 gr di uva passa
- 450 gr di farina 00
- 50 gr di frumina o fecola di patate
- 2 bustine di lievito secco tipo Matsro Fornaio

Programma: rapida (circa 2 ore) - Crosta: doratura media

Suggerisco di tenere a portata di mano la farina o l'acqua, qualora fosse necessario un ritocco per rendere "giusto" l'amalgama.

publicata da: Sergio Mura	data: 05.05.2004	macchina:
Fonte	<a href="http://www.oliocarli.it/asp/forum/default.asp">http://www.oliocarli.it/asp/forum/default.asp</a>	

## PANE CON UVETTA - 2

- 300 grammi di latte
- 450 gr. farina tipo 0
- 50 gr. zucchero semolato
- un cucchiaino di miele
- tre quarti di cucchiaino di sale
- un cucchiaino raso di lievito Mastro Fornaio
- una noce di burro
- mezzo cucchiaino di spezie miste (cannella chiodi di garofano tritati...)
- cento grammi di uvette ammollate e scolate bene.

*Il post originale non riportava il tipo di macchina né di programma. Io proporrei un programma di base a crosta media. GLF*

pubblicata da: Michaela	data: 12.09.2003	macchina:
Fonte	<a href="http://www.oliocarli.it/asp/forum/default.asp">http://www.oliocarli.it/asp/forum/default.asp</a>	

## PANE INTEGRALE CON UVETTA E CANNELLA

- Uvetta 250gr
- 350 cc di acqua
- 300 g di farina integrale
- 300 g di farina di segale (io ho usato quella non integrale)
- due-tre cucchiaini colmi di cannella secondo i gusti (io la prossima volta metterò due cucchiaini)
- 25 g di miele
- 6 g di sale
- 25 g di burro (facoltativo, se si vuole un pane senza grassi, sostituibile con olio di oliva extravergine se si desidera un pane senza grassi animali)
- una bustina di lievito secco del LIDL oppure mezzo cubetto di lievito fresco

1) preparazione uvette: mettere 250 g di uvette a bagno nell'acqua per reidratarle ed ammorbidirle (io le lascio tutta la notte) scolare le uvette e passarle nella farina perché non siano umide quando verranno incorporate nell'impasto

2) il pane: mettere tutto tranne le uvette nella macchina del pane e avviare (io uso il programma BASIC da 3h della mia Princess)

3) al beep aggiungere le uvette (a metà del secondo impasto). L'aggiunta delle uvette deve essere aiutata affinché si incorporino nell'impasto

per Princess: Basic da 3 ore.

publicata da: Angelo Skipper	data: 15.04.2004	macchina: Princess
Fonte	<a href="http://www.oliocarli.it/asp/forum/default.asp">http://www.oliocarli.it/asp/forum/default.asp</a>	

## PANE AL MIELE CON UVETTA E CANNELLA

dose per pane 500 gr

- 120 ml di latte
- 50 gr di miele
- 1 cucchiaino di sale
- 20 grammi di burro ammorbidito
- 1 uovo
- 1 cucchiaino di cannella in polvere
- 150 gr farina 00
- 180 gr farina 0
- 8 grammi di lievito cubetto

Severin: programma Pane dolce

Un consiglio: sciogliere il miele nel latte con il sale, il burro, l'uovo e la cannella. Mettere tutto nel cestello, aggiungere le farine e il lievito

Al beep aggiungere 100 gr di uvetta precedentemente bagnata e strizzata molto bene.

Qualcuno ha suggerito di sostituire la farina 00 con quella integrale. Trovo che sia delizioso a colazione con un velo di miele sopra.

publicata da: ball2302	data: 17.04.2004	macchina: Severin
Fonte	<a href="http://www.oliocarli.it/asp/forum/default.asp">http://www.oliocarli.it/asp/forum/default.asp</a>	

## PANE "PIÑA COLADA"

Traducendo una ricetta americana, ho realizzato il "Piña Colada Bread" a base di ananas, cocco e rhum. L'ho anche un po' adattata alle nostre modalità italiane. Come gusto è decisamente una "americanata", ma ogni tanto ci vuole una nuova maialeria per tirarsi su di morale.

- ananas sciroppato a pezzi: circa mezza lattina sgocciolata. (La quantità necessaria era espressa in cups: quindi riempite di ananas sgocciolato un bicchiere graduato fino alla tacca dei 200 ml)
- 3 cucchiaini di rhum
- acqua tiepida: ho messo 180 ml: sembrano pochi ma ci sono altri ingredienti che contengono liquidi
- 3 cucchiaini dell'acqua in cui, nella lattina, è contenuta l'ananas
- 2 cucchiaini generosi di burro ammorbidito (quasi liquido)
- farina 0 gr 200
- farina 00 gr 200
- 75 grammi di noce di cocco grattugiata essicata
- 3 cucchiaini di zucchero bianco (normale)
- 1 cucchiaino di sale
- 1 bustina di lievito secco tipo Mastro Fornaio

Per la mia Princess, ho usato il programma chiamato "Quick". Se non ricordo male fa 2 impasti, dura 2h e 50m, cuoce per 55m.

pubblicata da: Gielleffe	data: 14.04.2004	macchina: Princess 1934
Fonte	<a href="http://www.oliocarli.it/asp/forum/default.asp">http://www.oliocarli.it/asp/forum/default.asp</a>	

## PANE TIRAMISU'

- 1/2 tazza di mascarpone
- 1 tazza di caffè, forte e a temp.ambiente
- 2+3/4 tazze di farina 00
- 2 cucchiaini di latte in polvere
- 2 cucchiaini di zucchero
- 1+1/4 cucchiaini di sale
- 1 bustina di lievito secco

al beep aggiungere:

- 1/3 tazza di gocce di cioccolato

Programma di base o per pane bianco – crosta media

*Traduzione dall'americano e adattamento GLF*

Fonte | <http://www.linkline.com/personal/gingen/breadmkrind.html>

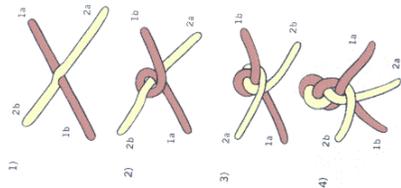
## TRECCIA AL BURRO

- Mezzo cubetto (20 gr) di lievito fresco oppure una bustina di quello secco
- 2,5 decilitri di latte temp. ambiente
- 500 gr di farina per treccia (oppure 00)
- 1 cucchiaino di sale
- 1 cucchiaio di zucchero
- 1 uovo sbattuto
- 80 gr di burro morbido

- 1) Sbattere l'uovo in una tazza (tenere un po' di tuorlo per dorare la treccia);
- 2) Stemperare il lievito nel latte;
- 3) Versare tutti gli ingredienti nella teglia secondo l'ordine suggerito dalle istruzioni;
- 4) Programma "impasto". Far lavorare la macchina fino a quando l'impasto sarà lievitato, toglierlo dalla teglia e metterlo sul piano di lavoro infarinato. Dategli un'impastata manuale, dividete l'impasto in due parti. Rullate ognuna delle due parti in un salsicciotto lungo circa 60 cm;
- 5) Incrociare i salsicciotti in modo di ottenere una bella treccia (v. disegno). Metterla su una placca foderata di carta forno, coperta con un canovaccio pulito. Lasciatela riposare ancora mezzora;
- 6) Preriscaldare il forno a 220°. Spennellare col tuorlo sbattuto con un sorso di latte e infornare per circa 35 minuti.



intreccio semplice



intreccio professionale

*Traduzione dal francese e adattamento GLF*

Fonte	<a href="http://www.feminin.ch/cuisine/bread/pain_machine.htm">http://www.feminin.ch/cuisine/bread/pain_machine.htm</a>
-------	---

## LA PASTA BRIOCHE

Questa ricetta è un adattamento di quella che preparo di solito a mano. Porzioni: per sei persone

- Farina (al cinquanta per cento di manitoba) g 500
- burro g 100
- zucchero g 80
- latte g 40
- lievito di birra g 15
- 5 tuorli
- buccia gratt. di un'arancia
- buccia gratt. di limone
- farina e burro per la spianatoia e lo stampo
- un pizzico di sale

Preparate un primo impasto con 2 tazze di farina manitoba settacciata e un terzo di cubetto di lievito sciolto in circa g 150 di acqua: lavorate per una decina di minuti con il programma impasto, fino a quando non avra' assunto l'aspetto di una palla staccata dalle pareti. A questo punto, interrompete e lasciate lievitare per 40'.

Passato questo tempo, avviate di nuovo il programma impasto e aggiungete una tazza di farina tipo 0 i tuorli, il burro fuso, lo zucchero, la buccia grattugiata di limone, il latte e un pizzico di sale. Lavorate l'impasto a lungo finché sarà omogeneo ed elastico (la pasta si stacca dalle pareti e forma una palla bella tonda, liscia e uniforme) poi interrompete il programma e lasciatelo per un paio di ore.

Durante questa fase, potrete incontrare due tipi di problemi. Il primo, parti della pasta che - nonostante l'impasto - rimangono attaccate alle pareti. Se vi sembra che stia succedendo, spegnete la macchina e aiutandovi con un cucchiaino di legno, raccogliete le parti della pasta appiccicate alle pareti e riunitele al resto dell'impasto. Il secondo e' che la pasta vi sembri troppo liquida e appiccicosa. In questo caso, non cedete alla tentazione di aggiungere farina: è normale che la pasta si presenti così all'inizio

della lavorazione. Prolungando i tempi di questa, però, il problema si risolve da sè (ricordate che ci vogliono almeno venti minuti di impasto continuo perche' questo impasto sia pronto).

Una volta pronto, comunque, reimpastate velocemente e formate le brioches. La forma classica prevede una grossa polpetta di pasta, spennellata di albume d'uovo leggermente sbattuto o latte zuccherato, sormontate da una polpetta più piccola in cima. Se non siete pratici, però, potete usare senza problemi degli stampini da muffins (ottimi quelli in silicone) o dei pirottini di carta.

Mettete le brioches, mano a mano che le formate, sulla placca ricoperta da carta forno e lasciate lievitare ancora un'oretta finchè non sono raddoppiate di volume), quindi passate in forno a 190° per circa una ventina di minuti nella parte bassa del forno.

Fare raffreddare avvolgendo lo stampo in canovacci puliti (come si fa per il pane).

publicata da:	data:	macchina:
Fonte	<a href="http://www.oliocarli.it/asp/forum/default.asp">http://www.oliocarli.it/asp/forum/default.asp</a>	

## *Focacce Dolci*

## FOCACCIA DOLCE

Non so se conoscete questo semplice dolce adatto per una merenda, è l'unico bel ricordo che mio zio riportò dalla deportazione in Germania

Dosi per una teglia da forno

impasto:

- farina 350 g
- acqua 200 ml
- burro 15 g
- sale un cucchiaino
- zucchero un cucchiaio
- lievito 12 g

per la farcitura:

- burro morbido
- zucchero

Impastate il tutto nella macchina del pane, programma impasto (1 h 30'). Togliete l'impasto lievitato e stendetelo con le mani in una teglia da forno imburata o con carta da forno. Prendete con le dita dei fiocchetti di burro e infilateli nella focaccia a distanza di 8-10 cm. Spolverate con abbondante zucchero. Lasciate la focaccia a lievitare per almeno mezzora in luogo tiepido (il forno riscaldato a 50 ° e poi spento va bene). Infornate in forno preriscaldato a 180 °C e fate cuocere per una ventina di minuti.

pubblicata da: Clo-62	data:	macchina:
Fonte	<a href="http://www.oliocarli.it/asp/forum/default.asp">http://www.oliocarli.it/asp/forum/default.asp</a>	

## FOCACCINE DOLCI DI PASQUA

- 225 ml latte
- 1 uovo intero
- 3 cucchiaini di zucchero
- 1 cucchiaino di sale
- 60 gr burro sciolto
- 400 gr farina 00 (o metà manitoba/metà 00)
- 1/2 cubetto lievito di birra

programma solo impasto h.1.30

Al termine del programma lasciare l'impasto nella macchina ancora 30 minuti.

Togliere, e se è troppo appiccicoso aggiungere poca farina, deve essere una pasta piuttosto morbida. Fare delle palline lavorando poco la pasta, fare un taglio con le forbici e lasciare riposare ancora mezz'ora in luogo tiepido. Spennellare con albume d'uovo sbattuto con la forchetta, cospargere con zucchero semolato (o granella) e cuocere a 180° per 10-15 minuti (dipende dalla grossezza delle focacce).

publicata da: Antonella	data: 05.03.2004	macchina:
Fonte	<a href="http://www.oliocarli.it/asp/forum/default.asp">http://www.oliocarli.it/asp/forum/default.asp</a>	

*Dolci*

## PLUMCAKE - 1

- 120 ml latte
- 1 uovo intero + un tuorlo
- 60 g. burro morbido
- 2 cucchiari zucchero
- sale un pizzico
- 250 g. farina 00
- 40 gr cacao
- 12 g. lievito fresco

Programma: Rapid Crosta: Chiara

pubblicata da: Tsunami	data:	macchina: Princess
Fonte	<a href="http://www.tsunami.altervista.org">http://www.tsunami.altervista.org</a>	

## PLUMCAKE - 2

Ecco una ricettina vecchia che... "fa buon brodo"!

- burro 125 g
- zucchero 125 g
- 3 uova
- farina tipo "00" 200 g
- fecola 50 g
- canditi ed uvetta a piacere (questi opzionali, ma se decidi di metterli ti conviene al secondo impasto)
- 1 bustina di lievito per dolci

programma da usare: DOLCI da 2 ore circa.

*Questa ricetta in effetti compare in DECINE di post a partire dalla fine del 2002. GLF*

publicata da: Sergio Mura	data:	macchina:
Fonte	<a href="http://www.oliocarli.it/asp/forum/default.asp">http://www.oliocarli.it/asp/forum/default.asp</a>	

## PLUM CAKE AL CIOCCOLATO

- 150 ml panna
- 3 uova
- 120 g. zucchero
- 50 g. cacao amaro
- 250 g. farina
- 50 g. cioccolato in pezzi (piccoli)
- 1 bustina lievito in polvere per dolci

Programma: Rapid Crosta: Chiara

pubblicata da: Tsunami	data:	macchina: Princess
Fonte	<a href="http://www.tsunami.altervista.org">http://www.tsunami.altervista.org</a>	

## PLUM CAKE ALLO YOGURT E FRUTTA

- 125 ml. yogurt alla frutta (1 vasetto)
- 125 g. olio di semi
- 3 tuorli d'uovo
- 125 g. zucchero
- 300 g. farina tipo 00 o "per dolci"
- 1 bustina lievito per dolci

Programma: Rapid Crosta: Chiara

publicata da: Tsunami	data:	macchina: Princess
Fonte	<a href="http://www.tsunami.altvista.org">http://www.tsunami.altvista.org</a>	

## BISCOTTI DEL LAGACCIO

Ricetta ligure: classici biscotti da inzuppare nel latte o nel the. Una sorta di fette biscottate dolci

- 210 ml. Latte
- 75 g. burro (fuso)
- 100 g. di zucchero
- 5 g. sale
- 350 g. farina Manitoba o 00
- 15 g. lievito di birra

Programma: Basic Crosta: Media

una volta sfornato, lasciarlo raffreddare, quindi fare delle fette sottili (meglio dividere la fetta in due per avere una misura normale), metterle il forno e farle dorare (senza eccedere).

*(Originariamente postata da Sandro il 28.02.2003 GLF)*

publicata da: Tsunami	data:	macchina: Princess
Fonte	<a href="http://www.tsunami.altervista.org">http://www.tsunami.altervista.org</a>	

## BISCOTTI AL FARRO E SPEZIE

Abbiamo provato questa ricetta, attribuita a Santa Ildegarda di Bingen (1098-1179). Ella afferma che mangiarne cinque/sei al giorno serve per affrancare lo spirito... (sono descritti infatti contro la debolezza nervosa)

- 25 grammi di noce moscata
- 25 grammi di cannella
- 10 grammi di polvere di chiodi di garofano
- 500 grammi di farina setacciata di farro spelta
- 150 grammi di zucchero di canna
- 2 uova
- 250 grammi di burro

Utilizzare il programma di solo impasto; al termine estrarre la pasta e farla riposare al fresco per una dozzina di ore; fare dei biscotti o dei salsicciotti da tagliare a pezzi di circa 4 cm.

Cuocere in forno caldo a 180 gradi per 5-8 minuti (non esagerare con la cottura).

Sulla ricetta non c'è traccia di lievito, in effetti sono buoni anche così.

### VARIANTI:

1) L'abbiamo rifatta una seconda volta apportando una modifica: ha ridotto la quantità di farro e di pari misura ha inserito la farina di castagne.

2) Abbiamo steso una sfoglia di 4/5 mm e ricavato la forma del biscotto usando un bicchiere.

3) Una terza volta abbiamo sostituito alla farina di castagne il kamut (quindi 50% farro 50% kamut).

publicata da: Paolo	data: 21.04.2004	macchina:
Fonte	<a href="http://www.oliocarli.it/asp/forum/default.asp">http://www.oliocarli.it/asp/forum/default.asp</a>	

## PANE DOLCE TIPO PANETTONE (PANEPANETTONE)

- 210 g di latte
- 100 g zucchero di canna
- 10 g sale
- 50 g di burro(sciolto, a bassa temperatura)
- 1 uovo intero
- 1 tuorlo d'uovo
- 430 g farina 00 (oppure 230 manitoba e 200 "00")
- 50 g fecola
- 8 g zucchero vanigliato bertolini
- 45 g canditi (a scelta)
- 130 g uvetta (passata prima in acqua)
- 25 g lievito fresco

### ACCORGIMENTI USATI:

Prima versare il latte,poi il burro,il sale,versare la farina (mischiata allo zucchero,la fecola,lo zucchero vanigliato),le uova e il lievito sbriciolato e sparso sopra l'impasto,l'uvetta i canditi li aggiungo dopo dieci minuti di impasto.

### PROCEDIMENTO:

Fai partire il programma 3 impasto base,dopo dieci minuti alzi il coperchio ,controlli che l'impasto sia bello morbido e aggiungi l'uvetta e i canditi, chiudi e fai impastare ancora per 5 minuti dopo di che spegni la macchina col pulsante, lascia poi riposare per 50 minuti. Al termine dei 50 minuti avvia il programma basic, cottura media e dopo 3 ore e trenta il panepanettone sarà pronto.

publicata da:	data:	macchina:
Fonte	<a href="http://www.oliocarli.it/asp/forum/default.asp">http://www.oliocarli.it/asp/forum/default.asp</a>	

## PIZZA CRESCIUTA PASQUALE

Dolce tipico del mio paese (provincia di Roma) riadattato per mdp

- 3 uova
- 250 ml latte
- 750 g farina
- 40 g lievito di birra
- 1 bustina vanillina
- 400 g zucchero
- 125 g burro fuso
- 40 ml olio
- 1 arancia e 1 limone grattugiati
- 25 g anice
- 180 ml tra alchermes, ruhm, mistrà (o anisetta).

Mettere a bagno l'anice nei liquori per qualche ora.

Mettere nella macchina il latte tiepido, 375 g di farina e 20 g lievito sbriciolato. Azionare la macchina al programma solo impasto (20 minuti di impasto e 1h e 10 di lievitazione). L'impasto deve raddoppiare di volume.

Aggiungere nell'ordine 2 uova, 200 g zucchero, il burro, l'olio, l'anice con i liquori, l'arancia ed il limone grattugiati, la vanillina ed in ultimo la restante farina (375 g).

Azionare di nuovo la macchina al programma impasto, bloccarla prima che cominci la lievitazione e far ripetere ancora l'impasto, in modo da lavorare bene gli ingredienti (eventualmente aiutarsi con una paletta di legno per sciogliere bene la cresciuta con gli altri ingredienti). Far completare la lievitazione (se è necessario dopo 1h e 10 spegnere la macchina e far lievitare ancora un pò). Aggiungere 1 uovo, il restante zucchero (200 g) e 20 g di lievito sbriciolato. Azionare ancora al programma impasto. Prima che cominci la lievitazione spegnere la macchina, versare il contenuto in uno stampo grande a bordi alti (o in due piccoli, ma sempre a bordi alti) precedentemente imburato ed infarinato e far lievitare

per una notte (è meglio coprire bene gli stampi anche con delle coperte). Mi raccomando non avete fretta di infornare. L'impasto deve essere ben lievitato. A fine lievitazione infornare a 140° per i primi 45 minuti e poi a 160° fino a fine cottura (infilando uno stuzzicadenti deve uscire quasi asciutto). Se vedete che la pizza si scurisce troppo copritela con carta da forno o carta del pane. Il procedimento sembra più difficile di quello che in realtà è, ma vi assicuro che il risultato è ottimo (almeno secondo i miei gusti).

publicata da: franmarz	data: 15.04.2004	macchina:
Fonte	<a href="http://www.oliocarli.it/asp/forum/default.asp">http://www.oliocarli.it/asp/forum/default.asp</a>	

## SCHIACCIATA DI PASQUA

- 4 uova
- 2 panetti di lievito di birra
- 150 gr burro ammorbidito
- 2 cucchiaini di olio
- 1 bicchiere di latte tiepido
- 350 gr di zucchero
- 1/2 cucchiaino di sale
- 700 gr farina 0
- 2 cucchiaini di semi di anice (o + a seconda del gusto)

Questa non è una ricetta adattata alla macchina per il pane, ma probabilmente riducendo le dosi proporzionalmente e con accorgimenti del tipo sostituire metà dose della farina con la manitoba, o quello di inserire prima tutti gli ingredienti liquidi e poi i solidi, funziona.

Il procedimento prevede la formazione di un panetto con i lieviti, mezzo bicchiere del latte e un pò della farina da far lievitare 1 ora (deve raddoppiare).

Dopo impastare tutto il resto e far lievitare fino al raddoppio del volume.

Cuocere a 180 per 30-35 minuti.

Il tocco finale prevederebbe di utilizzare un uovo in più da spennellare sulla superficie (dopo cotto altrimenti si abbassa) e far dorare pochi altri minuti.

pubblicata da: Tosca	data:	macchina:
Fonte	<a href="http://www.oliocarli.it/asp/forum/default.asp">http://www.oliocarli.it/asp/forum/default.asp</a>	

## TORTA AL CIOCCOLATO - 1

- 250 ml. latte
- 100 gr cioccolato fuso
- 150 gr. Burro fuso
- 130 gr zucchero
- 2 uova (sbattute)
- 320 gr farina 00
- 1 bustina vanillina
- 1 bustina lievito per dolci

programma “Dough” (solo impasto) x 15 min.

programma “Bake” (solo cottura) 1h + 20 min.

*La “famosa” torta al cioccolato di Tzunami: di sicuro successo anche se c'è il rischio che gli ingredienti possano schizzare e fuoriuscire. GLF*

publicata da: Tzunami	data:	macchina: Princess
Fonte	<a href="http://www.tzunami.altervista.org">http://www.tzunami.altervista.org</a>	

## TORTA AL CIOCCOLATO - 2

- farina 250 g
- cacao in polvere 50 g
- zucchero 120 g
- uova 3
- panna da cucina 150 ml
- lievito in polvere per dolci 1 bustina
- pezzettini di cioccolato sbriciolati

cottura “rapid”

pubblicata da: Sandro	data: 28.02.03	macchina:
Fonte	<a href="http://www.oliocarli.it/asp/forum/default.asp">http://www.oliocarli.it/asp/forum/default.asp</a>	

## PINOLATA

E' l'adattamento della ricetta originale propostaci MESI fa dall'amico AMADEUS. Ah! E' ottima.

*(Amadeus in effetti ha postato la ricetta originalmente per Bifinetti a 2 cestelli nella prima metà del dicembre 2003. Sergio Mura l'ha riadattata per monocestello. GLF)*

- 160 gr. latte intero
- 140 gr. zucchero semolato
- 1 cucchiaino di sale
- 120 gr. burro morbido o olio di semi
- 1 bustina vanillina
- 2 cucchiaini rasi da caffè di colorante giallo (oppure mezza bustina di zafferano, oppure un po' di caffè)
- 2 uova intere
- 100 gr. pinoli (60 gr. interi e 40 gr. schiacciati)
- la scorza grattugiata di 1/2 di arancia e 1/2 di limone
- 365 gr, farina manitoba
- 1 bustina lievito secco attivo mastro fornaio

Mettere nel cestello tutti gli ingredienti nell'ordine. Avviare la macchina e fare la prima impastatura (circa 5 minuti). Spegner e riavviare, quindi ripetere una seconda impastatura; spegnere e ripetere una terza impastatura e procedere così per un totale di sei impastature (tempo totale mezz'ora).

Avviare il processo automatico programma dolce, cottura media, fino al termine del processo.

pubblicata da: Sergio Mura	data: 26.05.2004	macchina:
Fonte	<a href="http://www.oliocarli.it/asp/forum/default.asp">http://www.oliocarli.it/asp/forum/default.asp</a>	

## TORTA MARGHERITA

- latte 150 gr.;
- uova 3;
- burro morbido 150 gr;
- zucchero 200 gr;
- sale un pizzico;
- farina 00 400 gr;
- scorza di 1/2 limone;
- vanillina 1 bustina;
- lievito per dolci 1 bustina.

Varianti: al segnale acustico aggiungere 100 gr di ciliege snocciolate divise a metà oppure 100 gr di frutta mista oppure 120 gr di gocce di cioccolato oppure 60 gr di limoncello o 70 gr di nocciole tritate o 50 gr di farina di cocco.

Programma per torte.

publicata da: Giuseppe	data: 21.04.2004	macchina: Morphy Richards
Fonte	<a href="http://www.oliocarli.it/asp/forum/default.asp">http://www.oliocarli.it/asp/forum/default.asp</a>	

## DOLCE AL CIOCCOLATO E PISTACCHI

Ingredienti per 750g

- Latte tiepido 160ml
- Burro fuso 120g
- Uova intere 2
- Farina 400g
- Cacao in polvere 2 cucchiaini
- Zucchero 150g
- Sale 1/2 cucchiaino
- Pistacchi sguusciati 100g
- Lievito fresco 1/2 cubetto

Prima di procedere, mettere a bagno i pistacchi (secchi ma non salati) nel latte che si utilizzerà per l'impasto per almeno 4 ore.

Mettere nella teglia: il burro, lo zucchero ed il sale sciolti nel latte tiepido, incorporare le uova. Versare il cacao in polvere mischiato alla farina e spargere il lievito sbriciolato.

Premere il pulsante MENU per selezionare il programma per DOLCI

Selezionare la Doratura, eventualmente il peso del pane e avviare quando la macchina emetterà il segnale acustico verso la fine del primo impasto, aggiungere i pistacchi spezzettati grossolanamente.

pubblicata da:	data:	macchina:
Fonte	<a href="http://www.oliocarli.it/asp/forum/default.asp">http://www.oliocarli.it/asp/forum/default.asp</a>	

## TORTA DI ROSE

nell'ordine

- 150 ml latte
- 1 cucchiaio di zucchero
- 1 cubetto di lievito
- 350 farina (manitoba + 00)
- 3 tuorli
- un pizzico di sale

Severin 3983 programma 9

interrompere il programma alla fine della fase impasto (per la severin dopo 30 minuti: stendere la palla di pasta fino ad ottenere un rettangolo su cui si stenderà una crema ottenuta lavorando molto bene 100 g di zucchero con 100 g di burro. Arrotolare tagliare in 5 o 7 pezzi mettere in una ortiera con carta da forno i pezzi in piedi dopo averli leggermente schiacciati alla base per non far fuoriuscire la crema durante la cottura. Coprire con un asciugamano e lasciare lievitare per un'ora circa. Infornare poi a 180° per 30 minuti. Adesso sto provando una versione con una crema fatta con un po' meno burro e marmellata di pesche . Fatemi sapere

pubblicata da:	data:	macchina:
Fonte	<a href="http://www.oliocarli.it/asp/forum/default.asp">http://www.oliocarli.it/asp/forum/default.asp</a>	

## TORTA DI LATTE

- 330 ml. di latte
- 6 cucchiaini di zucchero
- 16 cucchiaini di farina
- 80 gr. di burro
- 3 rossi d'uovo
- 1 bustina di lievito per dolci

Mettere nella teglia il latte con il burro fuso e i rossi d'uovo. Amalgamare lo zucchero con la farina e aggiungere nella teglia. Sopra il tutto mettere il lievito.

Programma torte - Doratura chiara

publicata da: Pollina	data:	macchina:
Fonte	<a href="http://www.oliocarli.it/asp/forum/default.asp">http://www.oliocarli.it/asp/forum/default.asp</a>	

## TORTINA CON UVETTA

- 120 ml. di latte
- 1 uovo intero
- 1 tuorlo
- 280 gr. di farina 00
- 3 cucchiaini di zucchero
- un pizzico di sale
- 60 gr. di burro
- un pugno d'uvetta
- 1 bustina scarsa di lievito per dolci

Mettere a bagno le uvette in acqua tiepida. Versare nella teglia il latte con le uova e il burro sciolto. Miscelare la farina con lo zucchero e il pizzico di sale. Versare nella macchina. Aggiungere il lievito sopra al tutto. Avviare la macchina.

Dopo un minuto aggiungere le uvette strizzate bene (se volete anche infarinate)

Programma come plum cake (rapid – crosta chiara)

publicata da: Pollina	data:	macchina:
Fonte	<a href="http://www.oliocarli.it/asp/forum/default.asp">http://www.oliocarli.it/asp/forum/default.asp</a>	

## MANDORLIK

- Latte tiepido 160ml
- Burro fuso 100g
- Uova intere 2
- Vanillina. 1 b.
- Farina 400g
- Zucchero 120g
- Sale 1/2 cucchiaino
- Lievito fresco 1/2 cubetto
- Mandorle tritate 100g
- Farina di cocco q.b.

1 - Preparare un primo impasto con il 100g di farina manitoba, 80g di latte ed il lievito, utilizzando il programma IMPASTO lasciare lievitare almeno una mezz'ora.

2 - Sciogliere lo zucchero, il burro ed il sale nel latte rimanente intiepidito, aggiungere le uova, e versare nella macchina insieme alla farina rimasta. *(E anche gli altri ingredienti. GLF)*

3 - Premere il pulsante MENU per programmare DOLCI.

4. Selezionare la Doratura, e avviare

NOTE: La farina ed il latte necessari al primo impasto, si sottraggono dalla quantità totale, Io ho utilizzato solo 100g di manitoba ed il resto farina 0, ma le proporzioni possono variare. Il risultato finale è una cosa a metà fra la brioche ed il pandoro con sapore di mandorla/cocco. E' poco dolce, se si vuole più dolce, usare una dose di zucchero superiore. Durante l'ultimo impasto il composto è un po' fluido. Per non aggiungere ancora farina, mettete il cocco tritato "quanto basta" allo scopo di asciugare un po' l'impasto.

pubblicata da: Eucalipto	data: 02.02.2004	macchina: De Longhi
Fonte	<a href="http://www.oliocarli.it/asp/forum/default.asp">http://www.oliocarli.it/asp/forum/default.asp</a>	

## PISTACAO

Dolce al cacao e pistacchi

- 160 gr di latte tiepido
- 120 gr di burro fuso
- 2 uova intere
- 150g di zucchero
- 10 gr di sale
- 2 cucchiaini di cacao in polvere
- 400 grammi di farina 50% manitoba
- 12 gr di lievito (mezzo cubetto circa)
- 150g di pistacchi secchi sbucciati non salati.

Questo dolce è realizzato con il programma che dura intorno alle tre ore e mezza in base alla scelta della doratura (nel caso della De Longhi si possono utilizzare i programmi dolce "5" o francese "6").

Procedimento:

Mettere a bagno i pistacchi nel latte che si utilizzerà per il dolce con 3 cucchiaini di zucchero almeno 4 ore prima, meglio una nottata. Abbondare con il latte perché i pistacchi ne assorbono una discreta quantità (se il latte così trattato dovesse avanzare è una bevanda deliziosa).

Mettere nel cestello il lievito, sbriciolato, con tre cucchiaini di zucchero, 100 g di latte e 80g di farina. Avviare la macchina per cinque minuti, in modo da formare una pastella fluida; spegnere. Lasciare lievitare per mezz'ora circa.

Passato questo tempo, inserire gli ingredienti nell'ordine della ricetta e avviare la macchina con il programma prescelto (dolce o francese).

Alla fine del primo impasto la macchina emetterà un segnale acustico: aggiungere 100g di pistacchi spezzettati grossolanamente e lasciare continuare il programma.

Come per gli altri tipi di pane, durante l'impasto, è meglio regolare, qualora fosse necessario, le proporzioni latte/farina e magari staccare la pasta rimasta attaccata alle pareti con un cucchiaio di legno.

Tagliare i rimanenti pistacchi a lamelline e alla fine dell'ultimo impasto aggiungerli sulla superficie del dolce come guarnizione.

A cottura ultimata tirare fuori il dolce dal contenitore e metterlo a raffreddare su una gratella, per permettere all'umidità di uscire.

pubblicata da: Eucalipto	data: 24.02.2004	macchina: De Longhi
Fonte	<a href="http://digilander.libero.it/eucalipto01/dolcimp/Pistacao.htm">http://digilander.libero.it/eucalipto01/dolcimp/Pistacao.htm</a>	

## PANCAMILLA

Dolce con mandorle e carote

- 150 gr di latte tiepido
- 120 gr di burro fuso
- 2 uova intere
- 150g di carote tritate
- 1 bustina di vanillina
- 150g di zucchero
- 10 gr di sale
- 400 grammi di farina 50% manitoba
- 200g di mandorle tritate
- 12 gr di lievito (mezzo cubetto circa)

Utilizzare i programmi dolce "5" o francese "6")

Mettere nel cestello il lievito, sbriciolato, 3 cucchiaini di zucchero con 100 g di latte e 80g di farina. Avviare la macchina per cinque minuti, in modo da formare una pastella fluida, e spegnere. Lasciare lievitare per mezz'ora circa.

Passato questo tempo, inserire gli ingredienti nell'ordine della ricetta e avviare la macchina con il programma prescelto (dolce o francese). Come per gli altri tipi di pane, durante l'impasto, è meglio regolare, qualora fosse necessario, le proporzioni latte/farina e magari staccare la pasta rimasta attaccata alle pareti con un cucchiaio di legno.

Alla fine dell'ultimo impasto si può aggiungere dello zucchero in granelli come guarnizione.

A cottura ultimata tirare fuori il dolce dal contenitore e metterlo a raffreddare su una gratella, per meglio espellere l'umidità

publicata da: Eucalipto	data: 24.02.2004	macchina: De Longhi
Fonte	<a href="http://digilander.libero.it/eucalipto01/dolcimp/pancamilla.htm">http://digilander.libero.it/eucalipto01/dolcimp/pancamilla.htm</a>	

## TORTA CASTAGNE E CACAO

Ingredienti da inserire nella macchina nella sequenza sottoindicata e nelle dosi rigidamente osservate:

- Latte 230 ml
- Uova intere 2
- Farina di castagne gr 150
- Farina tipo 00 gr 100
- Fecola di patate gr 50
- Cacao amaro gr 50
- Zucchero gr 150

Programma torte

Al beep unire

una dozzina di fichi secchi a pezzetti

una manciata di pinoli e uvetta sultanina

una bustina di lievito per torte

publicata da: Webmaster	data:	macchina:
Fonte	<a href="http://www.macchinaperpane.it/ricette.htm">http://www.macchinaperpane.it/ricette.htm</a>	

## DOLCE "CHE FACCIU PIU' VOLENTIERI"

- 1 uovo e 1 albume
- pinoli 50 gr
- 300 manitoba
- 80 zucchero
- 80 burro
- 120 latte
- essenza limone
- 2/3 di bustina di lievito secco

Sciogli il burro e uniscilo, mescolandolo alle uova e al latte (in una ciotola). Versa tutto nel cestello, unisci farina, zucchero, fialetta di aroma al limone e lievito.

Al beep unisci 50 gr di pinoli.

Come programma puoi scegliere: se vuoi un pane soffice usa lo standard 1; se lo vuoi soffice ma compatto lo standard veloce.

Se invece vuoi provare quello che mangiammo noi al primo tentativo, usa il programma per i biscotti: cresce molto poco, circa 6 cm, ma ti assicuro che mio figlio ancora dice che era il migliore. La consistenza è più quella di un brosso biscotto semimorbido che di un pane. Difficile da spiegare...

Altrimenti ripiega sulla versione di mezzo: standard-veloce.

pubblicata da: Hannalise	data:	macchina:
Fonte	<a href="http://www.oliocarli.it/asp/forum/default.asp">http://www.oliocarli.it/asp/forum/default.asp</a>	

## CARROT CAKE

- 2 uova
- 165g brown sugar
- 120g olio oliva
- 120g noci, a pezzettini
- 120g carote grattate
- 1/2 cucchiaino da tè di cannella
- 90g di farina che lievita da sè (self raising)
- 90g farina normale
- 1 cucchiaino da tè di bicarbonato di soda

Metter gli ingredienti nell'ordine nella macchina e premere il programma cake (dolci), selezionare crosta chiara (light) e 750g misura della pagnotta.

5/8 minuti dall inizio del programma aprire il coperchio e spingere con una spatola di legno ciò che si è attaccato alle pareti. Chiudere coperchio e lasciare continuare il ciclo. A ciclo finito controllare la cottura e se credete aggiungete tempo al ciclo, se la macchina lo permette.

Suggerimento per il topping (strato da mettere sopra il carrot cake ultimato)

- 250 formaggio cremoso (cream cheese)
- 50g burro morbido
- 2cucchiai da tavola di succo di limone
- 250g zucchero velo

Sbattere gli ingredienti finchè non si ottiene un composto cremoso.

publicata da: Lea	data: 21.01.2003	macchina: Hinari GDM 625
Fonte	<a href="http://www.oliocarli.it/asp/forum/default.asp">http://www.oliocarli.it/asp/forum/default.asp</a>	

## APPLE AND PECAN CAKE

Pecan nuts sono simile alle noci, ma piu' schiacciate, allungate e il gusto e' molto meno aspro. Immagino che si possano sostituire con normali noci, a scapito però della bontà della ricetta.

- 2 mele sbucciate affettate finemente
- 165g zucchero
- 2 uova
- 125g burro fuso
- tre quarti di tazza di noci Pecan
- 90g farina self raising
- 90g farina normale
- 1 cucchiaino bicarbonato soda ( sic!)
- 1 cucchiaino di cannella macinata
- 1 cucchiaino di spezie macinate

programma cake (dolci), selezionare crosta chiara

topping: spolverare con zucchero a velo, oppure spalmare sopra cioccolato fuso.

publicata da: Lea	data: 17.02.2003	macchina: Hinari GDM 625
Fonte	<a href="http://www.oliocarli.it/asp/forum/default.asp">http://www.oliocarli.it/asp/forum/default.asp</a>	

## PANETTONE

- 190 ml. latte intero
- 130 g. zucchero
- 5 g. di sale
- 130 g. burro fuso
- 4 tuorli d'uovo
- scorza grattugiata 1 limone
- scorza grattugiata 1 arancia
- 2 bustine vanillina i polvere
- 50 g. canditi cedro e/o arancia
- 50 g. uvetta
- 2 cucchiaini di colorante giallo (si trova all'esselunga, va bene anche un pizzico di zafferano)
- 400 g. farina manitoba
- 2 bustine lievito secco attivo "Mastro Fornaio"
- 1 conf. Lievito fresco (25 g.)

Metti gli ingredienti in questo ordine nella macchina e subito dopo la prima impastatura, che dura 10 minuti circa, spegni la macchina e lascia tutto così per un'ora. non lasciarti prendere dalla curiosità aprendo la macchina o altro perché si rovina la lievitazione.

Dopo questa prima ora riaccendi, fai impastare di nuovo per 10 minuti e poi spegni ancora per un'altra ora. Al termine di questa seconda ora di lievitazione fai ripartire il programma dall'inizio come se dovessi fare il pane e non toccare più niente finché non è pronto. Il programma che ho usato io è il basic, crosta medium. anche per quanto riguarda le prime 2 impastature di 10 minuti ho usato il basic, fase iniziale. buon divertimento, fammi sapere.

Note: Se inizi alle 9.30 circa, sforni il capolavoro alle 15.

pubblicata da: Tsunami	data:	macchina:
Fonte	<a href="http://www.tsunami.altervista.org">http://www.tsunami.altervista.org</a>	

## PANETTONE DI EUCALIPTO

- 360 gr. Di farina (180 di grano tenero e 180 di manitoba, o farina di forza)
- 160 ml di latte
- ½ cubetto di lievito di birra
- 100g di burro
- 1 cucchiaino di sale
- 200g zucchero
- 100g di uvetta sultanina ammollata in acqua
- Scorze di arancio e cedro candite q.b.,
- 1 bustina di vanillina
- 3 tuorli d'uovo,
- scorza di limone grattugiata.

Prima fase: Introdurre nel cestello la farina di forza, metà della dose di latte, il lievito e 3 cucchiaini di zucchero. Avviare il programma impasto + lievitazione (durata circa 1 h).

Seconda fase: Terminata la prima fase di lievitazione, amalgamare i tuorli con lo zucchero, il sale ed il burro fuso, aggiungere la vanillina, le scorze grattugiate ed il rimanente latte, versare il tutto nella teglia insieme alla farina rimasta. Avviare di nuovo il programma impasto e lasciare lievitare per un'altra ora.

Terza fase: Al termine avviare il programma 5 "dolce" doratura scura, verso la fine del primo impasto la macchina avviserà che è il momento di aggiungere l'uvetta ed i canditi, una volta terminata l'operazione, se necessario aggiustare con un po' di farina o eventualmente latte e lasciare completare il programma (circa 3h e 30m).

pubblicata da: Eucalipto	data:	macchina: De Longhi
Fonte	<a href="http://digilander.libero.it/eucalipto01/panettone/Panettone.htm">http://digilander.libero.it/eucalipto01/panettone/Panettone.htm</a>	

## PANETTONE DI AMADEUS

- 180 gr. di latte intero (o parzialmente scremato)
- 130 gr. di zucchero
- 1 cucchiaino di sale
- 100 gr. burro sciolto (anche al microonde) + 30 gr di olio di semi (qualunque tipo)
- 4 tuorli d'uovo (gettate via gli albumi)
- la scorza grattugiata di 1 limone
- la scorza grattugiata di 1 arancia
- 2 bustine di vanillina in polvere
- 50 gr. cedro o arancia canditi in piccoli dadi
- 50 gr. uvetta sultanina (se non si mettono i canditi raddoppiare l'uvetta)
- un pizzico di zafferano in polvere
- 300 gr. farina 00 + 75 gr di semola rimacinata + 25 gr di rumina (o cose simili per ammorbidire l'impasto)
- 2 bustine di lievito secco attivo "Mastro fornaio" della Paneangeli.

Programma: BASE (il numero 1) - Crosta: media cottura

1 - Mettere gli ingredienti nei cestelli nell'ordine in cui sono elencati.

2 - Avviare il programma.

3 - Non appena è terminata la cottura, togliere il panettone dal cestello, ospargerlo su tutta la superficie di zucchero a velo, quindi porli in un sacchetto di plastica chiuso ermeticamente. Essendo il panettone ancora caldo e umido, lo zucchero si scioglierà e verrà assorbito dalla crosta del panettone, rendendolo ancora più fragrante.

publicata da: Amadeus	data: 29.11.2003	macchina:
Fonte	<a href="http://www.oliocarli.it/asp/forum/default.asp">http://www.oliocarli.it/asp/forum/default.asp</a>	

## PANETTONE CASALINGO

Modo di preparazione più complesso:

Fare lievitare nella macchina un piccolo impasto con:

- 40 g. circa di farina
- 20 ml di latte
- 20 g. di lievito di birra in cubetti

Quando il panetto è lievitato (mezz'ora circa), aggiungere i restanti ingredienti:

- 260 g. farina
- 60 g. zucchero
- 80 g. burro
- 2 tuorli e 1 uovo intero
- uvetta e canditi a piacere

Programma: Basic Crosta: Chiara

pubblicata da: Tsunami	data:	macchina:
Fonte	<a href="http://www.tsunami.altervista.org">http://www.tsunami.altervista.org</a>	

## PANETTONE GENOVESE

- 190 ml. di acqua
- 100 g. burro fuso
- 1 uovo
- 1 bicchierino di marsala ( o simili)
- 140 g. di zucchero
- 350 g. farina 00
- 1 bustina di lievito per dolci

Al secondo beep unire:

- scorza grattugiata 1 limone
- 70 g. uva passa
- 35 g. canditi
- 35 g. pinoli

Programma: Rapid Crosta: Chiara

publicata da: Tsunami	data:	macchina:
Fonte	<a href="http://www.tsunami.altervista.org">http://www.tsunami.altervista.org</a>	

## PANDORO

- 160 gr. latte intero
- 120 gr. zucchero
- 1 cucchiaino di sale
- 140 gr. burro sciolto fuso
- 2 uova + 1 albume
- 2 bustine di vanillina
- 6 gocce di aroma di mandorla
- 4 gocce di aroma d'arancia
- 4 gocce di aroma di limone
- 2 cucchiaini di colorante giallo
- 400g. farina manitoba
- 1 bustina di lievito secco attivo "Mastro fornaio" della Paneangeli.

Programma: Rapid Crosta: Chiara

Esecuzione:

1-Mettere gli ingredienti nei cestelli nell'ordine in cui sono elencati.

2-Avviare il programma.

Non appena la macchina avrà terminato la prima impastatura, spegnere e riaccendere la macchina, in pratica impasterà 2 volte consecutivamente per un totale di 10 minuti, quindi interrompere il programma automatico. Attendere un'ora lasciando lievitare il composto all'interno dei cestelli.

3- Riavviare la macchina e ripetere le operazioni al punto 2. Quindi spegnere la macchina ed attendere ancora per un'ora la seconda lievitazione.

4-Trascorso questo tempo avviare di nuovo il programma e lasciarlo procedere automaticamente fino al termine della cottura (in pratica è come se si iniziasse ora il processo automatico!).

5-Non appena è terminata la cottura, togliere i pandoro dai cestelli, cospargerli su tutta la superficie di zucchero a velo, quindi porli in un sacchetto di plastica chiuso ermeticamente. Essendo i pandoro

ancora caldi e umidi, lo zucchero si scioglierà e verrà assorbito dalla crosta dei pandoro, rendendoli ancora più fragranti.

Al momento di servire cospargere di zucchero a velo vanigliato e tagliare in spicchi partendo dal centro verso l'esterno, in modo tale da restituire, almeno in parte, la caratteristica forma del pandoro.

publicata da: Tsunami	data:	macchina:
Fonte	<a href="http://www.tsunami.altervista.org">http://www.tsunami.altervista.org</a>	

## PANDORO DI AMADEUS

- 160 ml latte intero
- 140 g burro fuso
- 2 uova + 1 albume
- 400 g farina manitoba
- 6 gocce di aroma alla mandorla
- 4 gocce di aroma arancio
- 4 gocce di aroma limone
- 120 g di zucchero
- 2 bustine di vanillina
- 1 bustina di MastroFornaio
- 1 cucchiaino di sale
- un pizzico di zafferano o colorante giallo

Programma= Quick(Veloce)1h40min. Doratura=Leggera

Impasto per 10 min. e 1h di attesa; altro impasto di 10min. e 1h di attesa; avvio del programma.

pubblicata da:	data:	macchina:
Fonte	<a href="http://www.oliocarli.it/asp/forum/default.asp">http://www.oliocarli.it/asp/forum/default.asp</a>	

## COLOMBA DI PASQUA DI MARKUS

Ho realizzato la colomba di Pasqua adattando la ricetta di Mara alla macchina del pane (mod. De Longhi) e col permesso di Mara provvedo a postarla per coloro che volessero provare. Per gli altri modelli di macchina del pane bisogna modificare i programmi e le dosi.

Inserire nel cestello, nell'ordine:

- un uovo intero e due tuorli sbattuti leggermente
- 80 gr di latte a temperatura ambiente
- 80 gr. Di zucchero semolato
- 200 gr di burro molto morbido o quasi fuso
- 1 presina di sale
- 1 fialetta di aroma arancio
- 1 bustina di vaniglina
- 500 grammi di farina manitoba o americana
- 1 cubetto di lievito fresco sbriciolato

- avviare la macchina ed effettuare il programma solo impasto (15 min. impasto e 50 di lievitazione)

- al termine ripetere ancora una volta il programma di solo impasto

- al termine avviare il programma basic, ed al beep (cinque minuti prima della fine della fase impasto) aggiungere 100/150 gr di canditi d'arancia a dadini infarinati

- far impastare fino alla fine del ciclo (occorreranno circa altri 5 minuti) quindi togliere l'impasto dal cestello e versarlo in uno stampo di carta da colombe della capacità di un kilo. Stendere accuratamente con le mani infarinate in modo da ricoprire tutto lo stampo (l'impasto avrà un'altezza di circa 1 centimetro, un centimetro e mezzo e sarà molto gommoso.

- Nel frattempo avrete ben impastato un uovo, 100 grammi di zucchero a velo e 100 grammi di farina di mandorle che stenderete con un cucchiaino sulla colomba, cospargendo poi con qualche mandorla intera ed un pugno di zucchero in granella. Inserite tutto nel forno spento (meglio se leggermente stiepidito) e lasciate

lievitare fino a quando non raggiungerà il bordo del contenitore (2/3 ore a seconda della temperatura)

- Accendete il forno e cuocete a circa 180 gradi. Se colorisce troppo coprite la parte superiore con un foglio di carta stagnola.

NOTE:

- Se durante l'impastatura la macchina dovesse dare segni di affaticamento (ma non dovrebbe verificarsi) aggiungete un cucchiaino o due di latte tiepido.

- Per la cottura bisogna regolarsi un poco ad occhio in base al proprio forno, nel mio ventilato ho usato circa 60/65 minuti, puoi accertarti della situazione col metodo dello stecchino.

publicata da: markus@dinonet.it	data:	macchina: De Longhi
Fonte	<a href="http://www.oliocarli.it/asp/forum/default.asp">http://www.oliocarli.it/asp/forum/default.asp</a>	

*Varie*

## PANETTONE GASTRONOMICO

Dal libro di Marzia:

- 250 gr. di latte
- 80 gr. di burro morbido
- 3 tuorli d'uovo
- 40 gr. di zucchero
- 250 gr. di farina 0
- 250 gr. di farina manitoba
- 2 cucchiaini di sale
- 15 gr. di lievito di birra (fresco)

Durata programma circa h. 3

### ***Sabrina dice:***

L'ho fatto tutto con la macchina del pane, e anche la forma non è così terribile. Però ho usato un accorgimento: prima della cottura, e subito dopo l'ultimo impasto ho levato la pala impastatrice.

Per Farcire: 1 panettone di pan brioche largo 16-18 cm, 100g di panna montata, 150g di burro, 1 vasetto di caviale, 1 limone, 2 uova sode, 200g di petit suisse, 2 falde di peperone rosso sott'aceto, 200g di mascarpone, 150g di salmone affumicato, 200g di maionese, 1 cucchiaino di capperi, 3-4 cetriolini, 80g di prosciutto crudo, qualche ciuffo fi aneto (o barbine di finocchio), vodka, sale, pepe.

1. Le creme al burro: lavorate il burro fino a ottenere una crema soffice che suddividerete in 3 ciotole; unite alla prima un cucchiaio di vodka, la panna (meno un cucchiaio) e il caviale; alla seconda i tuorli sodi passati al setaccio, alla terza qualche goccia di succo, e poca scorza di limone grattugiata. Salate, pepate e mescolate.

2. Le creme al formaggio: passate al mixer il salmone con la rimanente panna e mescolate il composto al mascarpone profumando con qualche fogliolina di aneto. Lavorate in una ciotola i petit suisse con i peperoni rossi tagliati a dadini molto piccoli, e in un'altra la maionese con i capperi e i cetriolini tritati.

3. Farcire le fette: tagliate via la calotta del panettone e tenetela da parte. Tagliate il resto del panettone in 6 fette uguali; spalmate la parte superiore di 5 fette rispettivamente con la crema al caviale, alle uova, al salmone, ai peperoni e ai sottaceti. Sovrapponetele man mano in modo da ricomporre il panettone.

4. Guarnire il panettone: appoggiate sul tutto la sesta fetta di panettone, spalmatela con la crema al burro aromatizzata al limone e copritela con le fettine di salmone arrotolate, ciuffi di aneto e capperi.

**Simopaini dice:** una volta preparato sarebbe meglio mantenerlo al freddo in una situazione di umido. Solitamente bagno un canovaccio e dopo averlo preparato lo avvolgo e lo metto a riposare in frigo per un paio di orete così che assorba l'umidità ed il pane rimanga più morbido.

**Adi dice:** per darti qualche altra idea: burro e salmone - burro e aringa - mascarpone e pate' d'olive nere - maionese e tonno. Ti raccomando di seguire il consiglio sulla conservazione in panno umido!!

publicata da: Anto62 + ...	data: 22.04.2004	macchina:
Fonte	<a href="http://www.oliocarli.it/asp/forum/default.asp">http://www.oliocarli.it/asp/forum/default.asp</a>	

## SALATINI CON MDP

L'impasto è quello delle "streghe" dal libro delle sorelle Simili:

- 250 acqua
- un cubetto di lievito 25g
- 500 farina 0 oppure 00
- 50 g strutto
- 12 g sale

Con la severin 3983 ho impastato con il prog.9, sospeso dopo 30 minuti, cioè senza lievitazione.

Poi ho lavorato la pasta con la macchina della pasta Imperia: bastano poche passate con i rulli al massimo della larghezza.

A questo punto ho utilizzato l' accessorio "mille gnocchi" (che avevo acquistato per fare gnocchetti sardi ecc.) passando le striscioline (ritagliate dalla pasta presa doppia) e ottenendo dei bellissimi rigatoni che ho leggermente unto e messo a lievitare per circa un'ora sulla teglia del forno con l'apposita carta. Prima di infornare a 200 ° per i soliti 10-12 minuti ho salato leggermente. Belli, buoni e rapidi.

publicata da: Una Rosa	data: 07.04.2004	macchina: severin 3983
Fonte	<a href="http://www.oliocarli.it/asp/forum/default.asp">http://www.oliocarli.it/asp/forum/default.asp</a>	

## BISCOTTI PER CANI

- 120 g. di farina di soia
- 60 g. di farina di mais
- 120 g. di semi di zucca o girasole
- 1 cucchiaino di polvere di aglio
- 1 cucchiaino di polvere di calcio
- 1 cucchiaino di lievito di birra
- 2 cucchiaini di olio di semi (mais o girasole)
- 50 g. di miele liquido
- 2 uova sbattute con 60 ml di latte
- 1 vasetto di yogurt intero
- un pizzico di sale marino

*(La ricetta non riporta programmi e cottura. Immagino che per questa preparazione si possa usare la MDP come impastatrice e poi cuocere i biscotti nel forno. GLF)*

pubblicata da: Tsunami	data:	macchina:
Fonte	<a href="http://www.tsunami.altervista.org">http://www.tsunami.altervista.org</a>	

*Per Concludere...*

## POESIA...

### *Quando ero ignorante...*

Quando ero ignorante, e mi veniva voglia di mangiare la pizza, andavo nel supermercato vicino casa, reparto farine e compravo la prima che mi veniva sotto mano... 0, 00, biologica, non biologica... Facevo solo attenzione a non comprare quella per la polenta e quella integrale... :-) Mi recavo nel reparto latticini, prendevo il latte, il lievito e la mozzarella, la prima che trovavo, una scatola di passata di pomodoro e tornavo a casa.

Mettevo in ordine casuale gli ingredienti nel robot "facciotuttoio", facevo girare fino a che vedevo che il malloppone si era amalgamato, estraevo, mettevo in ciotola coperta con straccio, e facevo lievitare circa due ore, stendevo in teglia, ricoprivo con pomodoro e olio, tiravo fuori dopo 15 minuti, ci mettevo la mozzarella e l'origano e magari qualche altra schifezza recuperata in dispensa, e cuocevo a 200 gradi altri 15 minuti!

Veniva SEMPRE una pizza soffice soffice, alta 2 o 3 dita, con la crosticina sotto e il cornicione croccantino... Puff! Spariva in un attimo!

ADESSO CHE SONO ERUDITA... So tutto del poolish, del W, e tutto l'alfabeto appresso, del lievito madre di sua sorella e della cognata, delle farine forti e di quelle mezze s... Adesso che rompo le bolle a tutti i pizzaioli d'Italia in tutti i forum possibili, mi viene una pizza che fa' schifo oooooooooooooo :-((( sigh e risigh.....

pubblicata da: Maria	data: 01.05.2004	macchina:
Fonte	<a href="http://www.oliocarli.it/asp/forum/default.asp">http://www.oliocarli.it/asp/forum/default.asp</a>	