



Fragranti delizie  
dal forno



- Raccolta ricette n°4 -

12  
squisite  
ricette



# Cara Amica,

ti presentiamo questa nuova raccolta di gustose ricette che riempiranno la tua casa degli irresistibili profumi del forno.

Riscoprirai la tradizione del pane appena sfornato, la gioia dei dolci di una volta, l'allegria delle pizze e delle focacce. E non dimenticare di leggere i preziosi consigli dei nostri esperti sul retro del nostro ricettario.

Pagina dopo pagina, ti terranno compagnia due insostituibili alleati: il lievito di birra **Mastro Fornaio PANEANGELI**, che garantisce una lievitazione perfetta a tutte le ricette dolci e salate a lievitazione naturale fuori dal forno, e la polvere lievitante **Pizzaiolo PANEANGELI**, specifica per gli impasti salati a lievitazione istantanea.

Non ti resta che accendere il forno e provare le nostre ricette!



Per informazioni e suggerimenti:



oppure scrivete a:  
**PANEANGELI**

Casella Postale 213 - 25015 Desenzano del Garda (BS)



## Mastro Fornaio PANEANGELI:

è lievito di birra disidratato: è ottenuto dal lievito di birra fresco, al quale è stata tolta l'acqua per farlo durare di più; quindi non deperisce in pochi giorni ma si conserva per più di un anno.

**Mastro Fornaio** richiede la lievitazione dell'impasto prima della cottura. E' quindi indicato per tutti i prodotti salati e dolci che richiedono una lenta lievitazione naturale, quali pizze, calzoni, focacce, pane, brioches, krapfen, babà, savarin, trecce e ciambelloni.

Il grande pregio di **Mastro Fornaio** consiste nel suo utilizzo: è praticissimo da usare perché non deve essere né sciolto, né riattivato in acqua, ma va aggiunto direttamente alla farina insieme a due cucchiaini di zucchero: la lievitazione di dolci e salati sarà sempre perfetta! **Mastro Fornaio** ha un elevato potere lievitante, che rende tutti i prodotti, dolci e salati, alti e soffici e conferisce loro un gusto delicato.

## Pizzaiolo PANEANGELI:

è la polvere lievitante specifica per la preparazione di impasti salati a lievitazione istantanea: va aggiunto all'impasto come ultimo ingrediente, prima dell'aggiunta dei liquidi, dopodiché l'impasto va infornato subito e lievita direttamente durante la cottura.

**Pizzaiolo** permette di realizzare le più svariate ricette: da pizze fragranti a gustose torte salate da arricchire con i ripieni più fantasiosi, dai salatini più stuzzicanti a classici prodotti regionali quali la piadina romagnola e la torta al testo dell'Umbria.





# Chiocciole morbide

## Ingredienti per 8 chiocciole:

• 100 g farina bianca '00' • 300 g farina manitoba • 1 busta di *Lievito di birra Mastro Fornaio* PANEANGELI • 10 g zucchero (2 cucchiaini) • 75 g strutto • 225-250 ml acqua tiepida • 2 cucchiaini di sale • olio di oliva per spennellare.

*Setacciare le farine in una terrina larga e mescolarvi il lievito di birra Mastro Fornaio.*

*Al centro del mucchio praticare una buca e versarvi zucchero e strutto; amalgamare il tutto con una forchetta, aggiungendo un po' per volta l'acqua tiepida e il sale.*

*Lavorare l'impasto sul piano del tavolo infarinato per almeno 10 minuti, allargandolo con i pugni chiusi, riavvolgendolo e sbattendolo sul tavolo, fino al completo assorbimento del liquido.*

*Rimettere l'impasto nella terrina infarinata, coprirlo con un canovaccio umido e porlo a lievitare in luogo tiepido, fino a quando il suo volume sarà raddoppiato (40 minuti circa).*

*Dividere l'impasto ben lievitato in 8 parti.*

*Formare con ogni parte un rotolo lungo circa 35 cm; arrotolare ogni rotolo a chiocciola e disporre le chiocciole, non troppo vicine, su due lastre foderate con carta da forno. Porre a lievitare nuovamente in luogo tiepido per circa 20 minuti.*

*Spennellare delicatamente la superficie delle chiocciole con l'olio d'oliva e cuocere per 20-25 minuti nella parte media del forno preriscaldato (elettrico e a gas: 180°C, ventilato: 170°C).*





# Pizza gustosa

## **Ingredienti per 2 pizze.**

**Per l'impasto:** • 250 g farina bianca '00' • 200 g farina manitoba • 1 busta di *Lievito di birra Mastro Fornaio* PANEANGELI • 10 g zucchero (2 cucchiaini) • 2 cucchiari di olio d'oliva • 275-300 ml acqua tiepida • 1 cucchiaino colmo di sale.

**Per farcire:** • 400 g polpa di pomodoro • 250 g gorgonzola dolce tagliato a dadini • 250 g salsiccia dolce • 6 cucchiari d'olio d'oliva • sale • rosmarino tritato.

*Setacciare le farine in una terrina larga e mescolarvi il lievito di birra Mastro Fornaio.*

*Al centro del mucchio praticare una buca e versarvi lo zucchero e 2 cucchiari d'olio. Amalgamare il tutto con una forchetta, aggiungendo un po' alla volta l'acqua tiepida e il sale. Lavorare l'impasto sul piano del tavolo infarinato per almeno 10 minuti, allargandolo con i pugni chiusi, riavvolgendolo e sbattendolo sul tavolo fino al completo assorbimento del liquido.*

*Rimettere l'impasto nella terrina infarinata, coprirlo con un canovaccio umido e porlo a lievitare in luogo tiepido, fino a quando il suo volume sarà raddoppiato (40 minuti circa).*

*Dividere l'impasto ben lievitato in 2 panetti uguali, stenderli formando due dischi del diametro di 32 cm e trasferirli in 2 teglie per pizza (Ø 32 cm) unte con 2 cucchiari d'olio ciascuna. Distribuire su ogni pizza, lasciando vuoto un bordo di 1 cm, la metà della polpa di pomodoro e disporvi la metà del gorgonzola e della salsiccia tagliata a rondelle. Aggiungere 1 cucchiaino di olio e sale a piacere; cospargere quindi con il rosmarino.*

*Cuocere le pizze per 15-20 minuti nella parte media e bassa del forno preriscaldato (elettrico: 200°C, ventilato: 190°C, a gas: 210°C), alternando la posizione delle teglie a metà cottura.*





# Focaccia con ciccioli

**Ingredienti:** • 300 g farina bianca '00' • 200 g farina manitoba • 1 busta di **Lievito di birra Mastro Fornaio PANEANGELI** • 10 g zucchero (2 cucchiaini) • 5 cucchiaini di olio d'oliva • 100 g ciccioli tritati finemente • 325-350 ml acqua tiepida • 1 cucchiaino colmo di sale.

*Setacciare le farine in una terrina larga e mescolarvi il **lievito di birra Mastro Fornaio**. Al centro del mucchio praticare una buca e versarvi zucchero, due cucchiaini di olio e i ciccioli. Amalgamare il tutto con una forchetta, aggiungendo un po' per volta l'acqua tiepida e il sale.*

*Lavorare l'impasto sul piano del tavolo infarinato per almeno 10 minuti, allargandolo con i pugni chiusi, riavvolgendolo e sbattendolo sul tavolo, fino al completo assorbimento del liquido.*

*Rimettere l'impasto nella terrina infarinata, coprirlo con un canovaccio umido e porlo a lievitare in luogo tiepido, fino a quando il suo volume sarà raddoppiato (40 minuti circa).*

*Con un matterello stendere l'impasto in una sfoglia rettangolare; ungere con un cucchiaino d'olio la lastra del forno (30x40 cm), trasferirvi la sfoglia e bucherellarla con i rebbi di una forchetta. Porre a lievitare in luogo tiepido per 20 minuti, quindi completare con due cucchiaini di olio e sale a piacere.*

*Cuocere per 15-20 minuti circa nella parte media del forno preriscaldato (elettrico: 200°C, ventilato: 190°C, a gas: 210°C).*





# Pane condito

## Ingredienti.

### Per l'impasto:

- 300 g farina bianca '00' •
- 200 g semola di grano duro
- 1 busta di *Lievito di birra Mastro Fornaio* PANEANGELI
- 10 g zucchero (2 cucchiaini)
- 300-325 ml acqua tiepida • 1 cucchiaino di sale.

- ### Per farcire:
- olio di oliva • 225 g pomodori secchi (sgocciolati) sott'olio con capperi • 40 g olive verdi tagliate a rondelle
  - 175 g formaggio pecorino grattugiato grosso • 1 spicchio d'aglio pestato.

*Setacciare le farine in una terrina larga e mescolarvi il lievito di birra Mastro Fornaio. Al centro del mucchio praticare una buca, versarvi lo zucchero e amalgamare il tutto con una forchetta, aggiungendo un po' per volta l'acqua tiepida e il sale. Lavorare l'impasto sul piano del tavolo infarinato per almeno 10 minuti, allargandolo con i pugni chiusi, riavvolgendolo e sbattendolo sul tavolo, fino al completo assorbimento del liquido. Rimettere l'impasto nella terrina infarinata, coprirlo con un canovaccio umido e porlo a lievitare in luogo tiepido, fino a quando il suo volume sarà raddoppiato (40 minuti circa). Con l'impasto ben lievitato formare una pagnotta rotonda, schiacciarla leggermente, trasferirla su una lastra foderata con carta da forno e porla a lievitare in luogo tiepido per 20 minuti. Cuocere per 25-30 minuti nella parte media del forno preriscaldato (elettrico e a gas: 190°C, ventilato: 180°C).*

*Condire con olio i pomodori, le olive, il pecorino e l'aglio. Lasciare in infusione per circa 30 minuti. Sfnare il pane e lasciare intiepidire per 5 minuti; con un coltello a lama lunga tagliarlo a metà, versare un po' di olio sulla mollica di entrambe le parti e farcire. Ricomporre il pane premendo leggermente in superficie e rimettere in forno per 5 minuti.*

*Avvertenza: durante la cottura porre nel forno una ciotolina piena d'acqua.*





# Taralli al pepe

## Ingredienti per 22 taralli circa:

- 350 g farina bianca '00'
- 1 busta di **Lievito di birra Mastro Fornaio PANEANGELI**
- 10 g zucchero (2 cucchiaini)
- 1 cucchiaino raso di pepe nero
- 80 g strutto
- 175-200 ml acqua tiepida
- 1 cucchiaino di sale
- 75 g mandorle con la buccia.

*Setacciare la farina in una terrina larga e mescolarvi il **lievito di birra Mastro Fornaio**.*

*Al centro del mucchio praticare una buca e versarvi zucchero, pepe e strutto.*

*Amalgamare il tutto con una forchetta, aggiungendo un po' per volta l'acqua tiepida e il sale.*

*Lavorare l'impasto sul piano del tavolo infarinato per almeno 10 minuti, allargandolo con i pugni chiusi, riavvolgendolo e sbattendolo sul tavolo, fino al completo assorbimento del liquido.*

*Rimettere l'impasto nella terrina infarinata, coprirlo con un canovaccio umido e porlo a lievitare in luogo tiepido, fino a quando il suo volume sarà raddoppiato (40 minuti circa).*

*Rilavorare l'impasto ben lievitato incorporandovi le mandorle tritate grossolanamente e dividerlo in 22 parti uguali.*

*Con ogni pezzetto di impasto formare due rotoli lunghi 20 cm circa, intrecciarli e chiuderli ad anello saldando bene le estremità.*

*Cuocere i taralli per 16-18 minuti nella parte media del forno preriscaldato (elettrico e a gas: 190°C, ventilato: 180°C).*





# Treccia integrale al sesamo

## **Ingredienti.**

### **Per l'impasto:**

• 300 g farina integrale di grano tenero • 200 g farina manitoba  
• 1 busta di *Lievito di birra Mastro Fornaio* PANEANGELI  
• 10 g di zucchero (2 cucchiaini)  
• 3 cucchiaini di olio di oliva • 10 g semi di sesamo • 275-300 ml di acqua tiepida • 1 cucchiaino raso di sale.

**Per spennellare:** • olio di oliva  
• 5 g semi di sesamo.

*Versare le farine in una terrina larga e mescolarvi il lievito di birra Mastro Fornaio. Al centro del mucchio praticare una buca e versarvi zucchero, olio e semi di sesamo.*

*Amalgamare il tutto con una forchetta, aggiungendo un po' per volta l'acqua tiepida e il sale.*

*Lavorare l'impasto sul piano del tavolo infarinato per almeno 10 minuti, allargandolo con i pugni chiusi, riavvolgendolo e sbattendolo sul tavolo, fino al completo assorbimento del liquido.*

*Rimettere l'impasto nella terrina infarinata, coprirlo con un canovaccio umido e porlo a lievitare in luogo tiepido, fino a quando il suo volume sarà raddoppiato (40 minuti circa).*

*Dividere l'impasto in 3 parti uguali e formare 3 rotoli lunghi 40 cm. Intrecciare i 3 rotoli fra loro e trasferire la treccia sulla lastra (30x40 cm) foderata con carta da forno.*

*Porre a lievitare in luogo tiepido per 20 minuti.*

*Terminata la seconda lievitazione, spennellare la treccia con olio e cospargerla con i semi di sesamo.*

*Cuocere per 25-30 minuti nella parte media del forno preriscaldato (elettrico e a gas: 180°C, ventilato: 170°C).*

*Avvertenza:* durante la cottura porre nel forno una ciotolina piena d'acqua.





# Tasca farcita

## **Ingredienti.**

### **Per l'impasto:**

• 450 g farina bianca '00' • 1 busta di *Lievito di birra Mastro Fornaio* **PANEANGELI** • 10 g zucchero (2 cucchiaini) • 2 cucchiaini di olio d'oliva • 275-300 ml acqua tiepida • 1 cucchiaino colmo di sale.

**Per farcire e spennellare:** • 2 cucchiaini d'olio • 200 g polpa di pomodoro • 200 g provola affumicata a dadini • 200 g prosciutto cotto affettato • 1 uovo.

*Setacciare la farina in una terrina larga e mescolarvi il lievito di birra Mastro Fornaio. Al centro del mucchio praticare una buca e versarvi lo zucchero e 2 cucchiaini d'olio. Amalgamare il tutto con una forchetta, aggiungendo un po' alla volta l'acqua tiepida e il sale. Lavorare l'impasto sul piano del tavolo infarinato per almeno 10 minuti, allargandolo con i pugni chiusi, riavvolgendolo e sbattendolo sul tavolo, fino al completo assorbimento del liquido. Rimettere l'impasto nella terrina infarinata, coprirlo con un canovaccio umido e porlo a lievitare in luogo tiepido, fino a quando il suo volume sarà raddoppiato (40 minuti circa).*

*Dividere l'impasto ben lievitato in due panetti uguali, stenderli formando due dischi del diametro di 32 cm, trasferire il primo in 1 teglia per pizza (diametro 32 cm) unta con 1 cucchiaino d'olio; distribuirvi a strati, lasciando vuoto un bordo di 1 cm, la polpa di pomodoro, la metà del prosciutto, la provola, l'altra metà del prosciutto e completare con 1 cucchiaino d'olio. Spennellare con un po' di uovo sbattuto il bordo della pizza e sovrapporvi il secondo disco d'impasto, sigillando bene i bordi. Bucherellare con i rebbi di una forchetta la superficie della tasca, spennellarla con l'uovo sbattuto rimasto e praticare delle incisioni formando una grata. Cuocere per 15-20 minuti nella parte media del forno preriscaldato (elettrico: 200°C, ventilato: 190°C, a gas: 210°C).*





# Ciambella alle pere e formaggio

**Ingredienti:** • 4 uova • 50 g formaggio grana grattugiato • 75 g formaggio pecorino grattugiato • 200 ml panna da cucina • 2 cucchiaini di erba cipollina secca • ½ cucchiaino di sale • 175 g farina bianca '00' • 75 g *Frumina PANEANGELI* • 1 busta di *Lievito Pizzaiolo PANEANGELI* • 2 pere a pezzetti (150 g circa).

*Sbattere a schiuma i tuorli (serbando le chiare) con 4 cucchiaini di acqua bollente ed aggiungere gradatamente grana, pecorino, panna ed erba cipollina, sbattendo fino a ottenere una massa cremosa.*

*Montare le chiare a neve durissima con il sale, metterle sopra i tuorli, setacciarvi sopra la farina mescolata alla *Frumina* e, per ultimo, il **Lievito Pizzaiolo**.*

*Con la frusta a mano incorporare delicatamente il tutto senza sbattere, ruotando la terrina e muovendo la frusta dal basso verso l'alto, in modo che la neve non si smonti; incorporare infine le pere.*

*Mettere l'impasto in uno stampo a ciambella (diametro 24 cm) imburato e infarinato e cuocere per 35-40 minuti nella parte bassa del forno preriscaldato (elettrico: 180°C, ventilato 170°C, a gas nella parte media: 190°C).*





# Pizza con bresaola rucola e grana

**Ingredienti per 2 pizze.**

**Per l'impasto:**

• 400 g farina bianca '00' • 1 cucchiaino di sale • 1 cucchiaino raso di zucchero • 1 busta di **Lievito Pizzaiolo PANEANGELI** • 2 cucchiaini di olio d'oliva • 225 ml latte freddo.

**Per farcire:** • 4 cucchiaini di olio di oliva • 400 g polpa di pomodoro • 250 g mozzarella a dadini • sale • 100 g bresaola affettata • 60 g rucola • 50 g grana a scaglie.

*Setacciare la farina in una terrina larga e mescolarvi sale, zucchero e il **Lievito Pizzaiolo** setacciato; unire 2 cucchiaini d'olio e aggiungere un po' alla volta il latte, amalgamando il tutto con una forchetta.*

*Lavorare velocemente l'impasto con le mani sul piano del tavolo infarinato finché risulta liscio ed omogeneo.*

*Dividere l'impasto in due panetti uguali. Con l'aiuto di un matterello stendere il primo panetto in un disco del diametro di circa 30 cm e trasferirlo in una teglia per pizza (diametro 30 cm) unta con 1 cucchiaino d'olio.*

*Distribuire sul disco, lasciando vuoto un bordo di 1 cm, la metà della polpa di pomodoro e della mozzarella, 1 cucchiaino d'olio e sale a piacere.*

*Cuocere per 12-15 minuti nella parte inferiore del forno preriscaldato (elettrico: 210°C, ventilato: 190°C, a gas parte alta: 220°C).*

*A cottura ultimata completare con metà della bresaola, della rucola e delle scaglie di grana.*

*Seguendo le stesse istruzioni, preparare la seconda pizza.*





# Torta salata alla scarola

## **Ingredienti.**

### **Per l'impasto:**

- 175 g farina bianca '00'
- 1 pizzico di sale • 50 g grana grattugiato • 1 uovo
- 100 g burro a pezzettini • 1 busta di **Lievito Pizzaiolo**

### **PANEANGELI.**

- Per farcire:**
- 1 spicchio d'aglio
  - 3 cucchiai di olio d'oliva • 350 g insalata scarola pulita e sminuzzata • 4 filetti di acciuga sott'olio • 50 ml vino bianco
  - 100 g ricotta • 2 uova • 2 cucchiai di grana grattugiato
  - 40 g olive nere snocciolate • sale e pepe.

*Soffriggere l'aglio nell'olio, aggiungere la scarola e le acciughe, saltare in padella a fiamma vivace, sfumare con il vino bianco e cuocere per 10-12 minuti a fuoco medio.*

*Togliere la padella dal fuoco ed eliminare l'aglio. In una terrina mescolare ricotta, uova, grana ed unirvi la scarola e le olive tagliate a rondelle. Salare e pepare a piacere.*

*Per l'impasto, setacciare la farina in una terrina larga, aggiungerci sale, grana, uovo, burro e il **Lievito Pizzaiolo** setacciato e mescolare bene, amalgamando il tutto con una forchetta.*

*Lavorare velocemente con le mani sul piano del tavolo infarinato, fino a ottenere un impasto ben amalgamato.*

*Stendere l'impasto sul fondo e sulle pareti di uno stampo a cerchio apribile (diametro 26 cm) imburato e infarinato, formando un bordo alto 3 cm circa.*

*Distribuire il ripieno sull'impasto e cuocere per 25-30 minuti nella parte inferiore del forno preriscaldato (elettrico: 180°C, ventilato: 170°C, a gas: 190°C).*





# Cannoncini brioche

## **Ingredienti per 34 cannoncini:**

• 225 g farina bianca '00' • 275 g farina manitoba • 1 busta di **Lievito di birra Mastro Fornaio PANEANGELI** • 75 g zucchero • 1 busta di **Vanillina PANEANGELI** • 1 uovo • mezzo uovo sbattuto • 40 g burro morbido • 200-225 ml latte tiepido • 1 pizzico di sale.

**Per farcire e decorare :** • mezzo uovo sbattuto • 1 cucchiaino di latte • 2 buste di **Preparato per Crema Pasticcera PANEANGELI** • 500 ml latte.

*Setacciare le farine in una terrina larga e mescolarvi il lievito di birra Mastro Fornaio. Al centro del mucchio praticare una buca, versarvi zucchero, vanillina, uovo, mezzo uovo sbattuto, burro, sale e amalgamare il tutto con una forchetta, aggiungendo un po' per volta il latte tiepido. Lavorare l'impasto sul piano del tavolo infarinato per almeno 10 minuti, allargandolo con i pugni chiusi, riavvolgendolo e sbattendolo sul tavolo, fino al completo assorbimento del liquido. Rimettere l'impasto nella terrina infarinata, coprirlo con un canovaccio umido e porlo a lievitare in luogo tiepido, fino a quando il suo volume sarà raddoppiato (1 ora circa). Dividere l'impasto ben lievitato in due parti e stendere la prima in una sfoglia rettangolare (20x34 cm). Tagliare la sfoglia in 17 strisce (20x2cm) e arrotolare ogni striscia a spirale su una cannetta per cannoncini (diametro 1 cm) sigillandola da un lato e sovrapponendo parzialmente la striscia, in modo da ottenere un cannoncino lungo 6-7 cm. Mantenere la chiusura del cannoncino sempre nella parte bassa, in modo che non si apra. Ripetere quindi l'operazione con l'impasto rimanente. Porre a lievitare in luogo tiepido per circa 30 minuti. Spennellare la superficie dei cannoncini con mezzo uovo sbattuto e latte. Cuocere per 13-15 minuti nella parte media del forno preriscaldato (elettrico: 180°C, ventilato: 170°C, a gas nella parte alta: 190°C). Staccare delicatamente la cannetta quando i cannoncini sono ancora tiepidi e lasciarli raffreddare. Preparare la crema con il latte e farcire i cannoncini aiutandosi con una tasca da pasticcere.*





# Autunno goloso

## **Ingredienti.**

**Per l'impasto:** • 200 g farina manitoba • 150 g farina bianca '00' • 1 busta di *Lievito di birra Mastro Fornaio* PANEANGELI • 60 g zucchero • 1 busta di *Vanillina* PANEANGELI • 1 uovo • 50 g burro liquefatto • 125 ml latte tiepido.

**Per farcire:** • 300 g mele tagliate a cubetti • mezza fialetta di *Aroma mandorla* PANEANGELI • 50 g pinoli tostati • 50 g uvetta • 100 g confettura di albicocche • 100 g amaretti sbriciolati • 50 g pane grattugiato.

**Per decorare:** • 1 uovo • 1 cucchiaino di latte • *Zucchero granella* PANEANGELI.

Setacciare le farine in una terrina larga e mescolarvi il *lievito di birra Mastro Fornaio*. Al centro del mucchio praticare una buca e versarvi zucchero, vanillina, uovo e burro tiepido. Amalgamare il tutto con una forchetta, aggiungendo poco per volta il latte tiepido. Lavorare l'impasto sul piano del tavolo infarinato per almeno 10 minuti, allargandolo con i pugni chiusi, riavvolgendolo e sbattendolo sul tavolo, fino al completo assorbimento del liquido. Rimettere l'impasto nella terrina infarinata, coprirlo con un canovaccio umido e porlo a lievitare in luogo tiepido, fino a quando il suo volume sarà raddoppiato (1 ora circa). Mescolare in una terrina mele, aroma, pinoli, l'uvetta lavata, confettura, amaretti e pane grattugiato. Stendere l'impasto con un matterello in una sfoglia rettangolare (30 x 40 cm) e disporla sulla lastra foderata con carta da forno. Distribuire nella parte centrale della sfoglia il ripieno, lasciando libero un bordo di 3 cm circa ai lati più corti. Ripiegare verso il centro i lati lunghi (vedi fotografia) sigillandoli con i rebbi di una forchetta. Porre a lievitare in luogo tiepido per 30 minuti. Spennellare il dolce con l'uovo sbattuto insieme ad un cucchiaino di latte e cospargerlo di zucchero granella. Cuocere nella parte media del forno preriscaldato (elettrico: 180°C, ventilato: 170°C, a gas: 170°C) per 18-20 minuti.





# Alcuni consigli per impasti perfetti

## Mastro Fornaio

### Gli ingredienti:

- Gli ingredienti devono essere a temperatura ambiente e non freddi di frigorifero.
- I liquidi aggiunti all'impasto devono essere tiepidi (37-40° C).

### La preparazione:

- Il lievito va sempre mescolato alla farina, perché non venga a contatto con i grassi o con il sale.
- L'aggiunta di 10 g di zucchero agli impasti sia dolci che salati è importante, perché attiva la lievitazione.
- L'impasto deve risultare morbido e quasi appiccicoso (lavorando per 10 minuti, i liquidi si assorbono).

### La lievitazione:

- Per attivarsi, il lievito ha bisogno di caldo, al riparo da correnti d'aria.  
La prima lievitazione può avvenire:
  - nel forno spento, dopo averlo riscaldato per pochi minuti (50°C): 40 minuti circa per impasti salati e 120 minuti circa per dolci.
  - nel forno a microonde, in una terrina grande per microonde, a 90 Watt di potenza per 10 minuti. Lasciare poi riposare l'impasto nel forno spento, fino a quando il suo volume sarà raddoppiato (20 minuti circa per impasti salati e 40 minuti circa per impasti dolci). Coprire sempre la terrina con un canovaccio umido, affinché la superficie dell'impasto non si asciughi.

## Pizzaiolo

### Gli ingredienti:

- Gli ingredienti devono essere a temperatura ambiente, senza essere troppo caldi.
- I liquidi aggiunti all'impasto devono essere a temperatura ambiente o freddi per evitare un'eventuale prelievitazione.

### La preparazione:

- Il lievito va setacciato e aggiunto come ultimo ingrediente, prima di aggiungere i liquidi.
- Nella preparazione delle torte salate è importante preparare il ripieno prima di accingersi alla preparazione dell'impasto.
- Lavorare bene l'impasto fino a quando diventa liscio, nel minor tempo possibile: in questo modo la pasta risulterà più friabile.
- L'impasto deve essere abbastanza asciutto, per cuocersi bene.

### La lievitazione:

- Il lievito Pizzaiolo è istantaneo: non appena completata la preparazione dell'impasto, questo va messo subito nel forno già caldo.

## Il forno

- Attenersi con precisione alle temperature e ai tempi di cottura prescritti dalla ricetta.
- È importante conoscere bene il proprio forno, perché solo l'esperienza permette di stabilire le temperature ed i tempi di cottura più adatti.
- Se si dispone di forno a gas, cuocere sempre nella parte media o alta del forno.