



Fragranti delizie
dal forno

12 SQUISITE RICETTE



Tutte le ricette di questa raccolta
sono state sviluppate
dai Maestri Pasticceri *PANEANGELI*
e vi assicureranno il successo.

Per ulteriori informazioni e consigli scrivere a:

PANEANGELI

Casella Postale 213 - 25015 Desenzano del Garda (BS)
Visitateci sul sito www.paneangeli.it

- Raccolta ricette n°2 -



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; è quindi più pratico del lievito fresco, perché 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 grosso 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, più alti e soffici e conferisce loro un gusto più 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.

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 2 cucchiaini 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 180 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 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.

- 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.

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

Il forno

- Attenersi con precisione alle temperature ed ai tempi di cottura prescritti dalla ricetta. È comunque 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.



Pizza alla mortadella

Ingredienti: Per l'impasto: • 400 g farina bianca • 1 busta di Lievito di birra Mastro Fornaio **PANEANGELI** • 10 g zucchero (2 cucchiaini) • 1 cucchiaino colmo di sale • 2 cucchiaini di olio d'oliva • 225-250 ml acqua tiepida (37-40°C). Per farcire: • 400 g polpa di pomodoro • 200 g scamorza affumicata • 250 g mozzarella • 150 g mortadella affettata • 4 filetti di acciughe spezzettati • 100 g olive nere snocciolate • 4 cucchiaini di olio d'oliva • sale.

*Setacciare la farina in una terrina larga e mescolarvi il **Mastro Fornaio**. Al centro del mucchio praticare una buca e versarvi zucchero, sale ed olio. Amalgamare il tutto con una forchetta, aggiungendo un po' per volta l'acqua tiepida.*

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 in 2 dischi del diametro di 30 cm e trasferirli su 2 teglie per pizza (Ø 30 cm) unte con 2 cucchiaini d'olio ciascuna.

Distribuire su ogni pizza, lasciando vuoto un bordo di 1 cm, la metà della polpa di pomodoro, della scamorza tagliata a fettine, della mozzarella a dadini, della mortadella, delle acciughe e delle olive tagliate a metà. Completare con 2 cucchiaini di olio e salare a piacere.

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



Calzoni saporiti

Ingredienti: Per l'impasto di 6 calzoni: • 400 g farina bianca • 1 busta di Lievito di birra Mastro Fornaio **PANEANGELI** • 10 g zucchero (2 cucchiaini) • 1 cucchiaino di sale • 2 cucchiaini di olio d'oliva • 225-250 ml acqua tiepida (37-40°C). Per il ripieno: • 400 g ricotta • 3 uova • 200 g salame leggermente piccante affettato • 250 g mozzarella • 65 g grana grattugiato • sale.

*Setacciare la farina in una terrina larga e mescolarvi il **Mastro Fornaio**. Al centro del mucchio praticare una buca e versarvi zucchero, sale ed olio. Amalgamare il tutto con una forchetta, aggiungendo un po' per volta l'acqua tiepida. 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).*

Per il ripieno mescolare in una terrina la ricotta con 2 uova, il salame tagliato a listarelle, la mozzarella tagliata a dadini, 50 g di grana e salare a piacere.

Dividere l'impasto ben lievitato in 6 parti uguali e con un matterello stendere ogni parte in un disco del diametro di 15 cm circa. Distribuire il ripieno sulla metà di ogni disco, lasciando un bordo vuoto di 1/2 cm circa. Bagnare leggermente con acqua il bordo dei dischi e chiuderli a mezzaluna.

Disporre i calzoni sulla lastra del forno infarinata, spennellarne la superficie con un uovo sbattuto e cospargervi il grana rimasto. Cuocere per 15-20 minuti nella parte media del forno preriscaldato (elettrico: 200-210°C, ventilato: 190-200°C, a gas: 200-210°C).



Focaccia alle olive e rosmarino

Ingredienti: Per l'impasto: • 500 g farina bianca • 1 busta di Lievito di birra Mastro Fornaio **PANEANGELI** • 10 g zucchero (2 cucchiaini) • 1 cucchiaino colmo di sale • 2 cucchiai di olio di oliva • 325-350 ml acqua tiepida (37-40°C). Per farcire: • 150 g olive verdi snocciolate • 10 g rosmarino (2 cucchiai) • 2 cucchiai di olio d'oliva • sale grosso.

*Setacciare la farina in una terrina larga e mescolarvi il **Mastro Fornaio**. Al centro del mucchio praticare una buca e versarvi zucchero, sale ed olio. Amalgamare il tutto con una forchetta, aggiungendo un po' per volta l'acqua tiepida.*

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).

Incorporare all'impasto ben lievitato 100 g di olive ed 1 cucchiaino e mezzo di rosmarino tritati finemente. Con un matterello stendere l'impasto in una sfoglia rettangolare e trasferirla su una lastra da forno (30x40 cm) unta con 2 cucchiaini di olio.

Tagliare a rondelle le olive rimaste, distribuirle sulla pasta con il rosmarino rimasto e cospargere con sale grosso a piacere. Completare con 2 cucchiaini di olio e porre a lievitare nuovamente in luogo tiepido per 20 minuti circa.

Cuocere per 10-15 minuti nella parte media del forno preriscaldato (elettrico: 200-225°C, ventilato: 190-200°C, a gas: 210-220°C).



Focaccia gustosa

Ingredienti: Per l'impasto: • 500 g farina bianca • 1 busta di Lievito di birra Mastro Fornaio **PANEANGELI** • 10 g zucchero (2 cucchiaini) • 1 cucchiaino colmo di sale • 2 cucchiai di olio d'oliva • 325-350 ml acqua tiepida (37-40°C). Per la copertura: • 100 g prosciutto crudo a fettine sottili • 100 g gorgonzola dolce • 50 g gherigli di noci • 2 cucchiaini di olio d'oliva • sale.

*Setacciare la farina in una terrina larga e mescolarvi il **Mastro Fornaio**. Al centro del mucchio praticare una buca e versarvi zucchero, sale ed olio. Amalgamare il tutto con l'aiuto di una forchetta, aggiungendo un po' per volta l'acqua tiepida. 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 ben lievitato in una sfoglia rettangolare. Trasferire la sfoglia su una lastra da forno (30x40 cm) unta con 2 cucchiaini di olio, distribuirvi il prosciutto, il gorgonzola tagliato a dadini, i gherigli di noci e porre a lievitare nuovamente in luogo tiepido per 15 minuti.

Completare con 2 cucchiaini di olio e salare a piacere.

Cuocere per 10-15 minuti nella parte media del forno preriscaldato (elettrico: 200-225°C, ventilato: 190-200°C, a gas: 210-220°C).



Pancarré al sesamo

Ingredienti: **Per l'impasto:** • 500 g farina bianca • 1 busta di Lievito di birra Mastro Fornaio PANEANGELI • 10 g zucchero (2 cucchiaini) • 10 g sale (2 cucchiaini) • 100 g burro (o strutto) liquefatto tiepido • 325-350 ml latte tiepido (37-40°C) • 1 uovo • 50 g semi di sesamo.

Setacciare la farina in una terrina larga e mescolarvi il **Mastro Fornaio**. Al centro del mucchio praticare una buca e versarvi zucchero, sale e burro tiepido. 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 (40 minuti circa).

Con un matterello stendere l'impasto ben lievitato in una sfoglia rettangolare (30x50 cm) e spennellarla con uovo sbattuto. Cospargervi i semi di sesamo, tenendone da parte un cucchiaino per decorare il pane.

Arrotolare la sfoglia dal lato più corto e metterla in uno stampo a cassetta lungo 30 cm circa, imburato e infarinato. Porre a lievitare nuovamente in luogo tiepido per 20 minuti.

Prima di cuocere, spennellare il pane con uovo sbattuto, cospargervi i semi di sesamo tenuti da parte e cuocere per 35-40 minuti nella parte inferiore del forno preriscaldato (elettrico e a gas: 200-220°C, ventilato: 190-210°C).

Avvertenze: durante la cottura porre nel forno una ciotola piena d'acqua. Se dopo 15-20 minuti di cottura la superficie del pane apparisse troppo scura, coprirlo con carta stagnola.



Tigelle dell'Emilia

Ingredienti: **Per l'impasto di 18 tigelle:** • 400 g farina bianca • 1 busta di Lievito di birra Mastro Fornaio PANEANGELI • 10 g zucchero (2 cucchiaini) • 1 cucchiaino colmo di sale • 40 g strutto (o burro) a temperatura ambiente • 250-275 ml acqua tiepida (37-40°C). **Per farcire:** • 80 g lardo (o strutto) • 1 rametto di rosmarino • 1 spicchio d'aglio oppure salumi o formaggi vari.

Setacciare la farina in una terrina larga e mescolarvi il **Mastro Fornaio**. Al centro del mucchio praticare una buca e versarvi zucchero, sale e strutto. Amalgamare il tutto con una forchetta, aggiungendo un po' per volta l'acqua tiepida.

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). Per la farcitura tritare insieme lardo, rosmarino ed aglio. Con un matterello stendere la pasta ben lievitata in una sfoglia spessa 1 cm circa e con uno stampino o un bicchiere infarinati ritagliare 18 dischetti del diametro di 8 cm circa.

Cottura nella tigelliera: scaldare la tigelliera per 2 minuti da ogni lato a fuoco basso, inserirvi i dischetti di pasta e cuocerli per 6-7 minuti sempre a fuoco molto basso, girando ogni tanto lo stampo.

Cottura in padella antiaderente: scaldare un po' la padella e cuocervi 3 o 4 dischetti alla volta a fuoco molto basso per 5-6 minuti, girandoli ogni tanto. Si consiglia di coprire la padella con il coperchio, in modo che il calore non si disperda.

Le tigelle si consumano calde, tagliate a metà e farcite con la crema di lardo, rosmarino e aglio oppure con salumi o formaggi.



Torta di rose



Ingredienti: Per l'impasto: • 500 g farina bianca • 1 busta di Lievito di birra Mastro Fornaio **PANEANGELI** • 100 g zucchero • 1 busta di Vanillina **PANEANGELI** • 1 cucchiaino raso di sale • scorza grattugiata di un limone • 2 uova • 80 g burro liquefatto tiepido • 125-150 ml latte tiepido (37-40°C). Per farcire: • 100 g burro a temperatura ambiente • 100 g zucchero.

*Setacciare la farina in una terrina larga e mescolarvi il **Mastro Fornaio**. Al centro del mucchio praticare una buca e versarvi zucchero, vanillina, sale, scorza di limone, uova, burro tiepido ed 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 e mezza circa).

Per la farcitura lavorare il burro a crema, aggiungendo gradatamente lo zucchero.

Con un matterello stendere l'impasto ben lievitato in una sfoglia rettangolare (35x50 cm circa), spalmarvi la crema di burro e quindi arrotolare la sfoglia dal lato più lungo.

Tagliare il rotolo in 12 pezzi uguali e sistemarli in uno stampo (Ø 26 cm) foderato con carta da forno. Porre a lievitare una seconda volta in luogo tiepido per 20 minuti circa.

Cuocere per 20-30 minuti nella parte media del forno preriscaldato (elettrico: 200-220°C, ventilato: 190-210 °C, a gas: 210-230°C).



Maritozzi romani



Ingredienti: Per l'impasto di 15 maritozzi: • 350 g farina bianca • 1 busta di Lievito di birra Mastro Fornaio **PANEANGELI** • 75 g zucchero • 1 cucchiaino raso di sale • 3 cucchiaini di olio d'oliva • 1 uovo e 1 tuorlo • 125-150 ml acqua tiepida (37-40°C) • 100 g uvetta • 70 g Arancia candita **PANEANGELI** • 25 g pinoli. Per spennellare: • 1 uovo • 50 g zucchero • 1 fialetta di Aroma vaniglia **PANEANGELI** • 75 ml acqua.

*Setacciare la farina in una terrina larga e mescolarvi il **Mastro Fornaio**. Al centro del mucchio praticare una buca e versarvi zucchero, sale, olio, l'uovo e il tuorlo ed amalgamare il tutto con una forchetta, aggiungendo un po' per volta l'acqua tiepida.*

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.

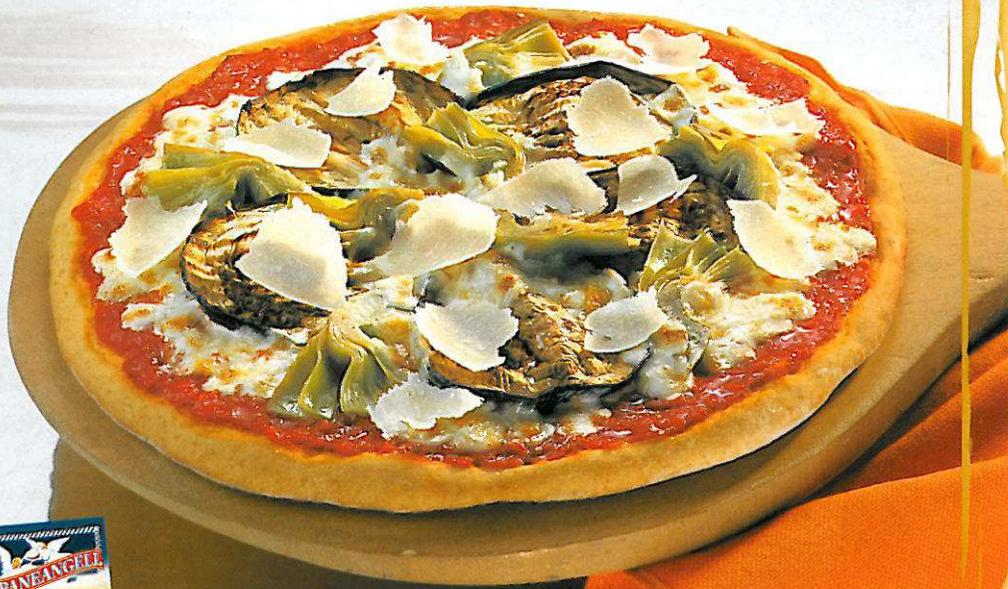
Rimettere l'impasto nella terrina infarinata, coprirlo con un canovaccio umido e porlo a lievitare in luogo tiepido, fino a quando il suo volume sarà raddoppiato (1 ora e mezza circa).

Incorporare all'impasto ben lievitato l'uvetta lavata ed asciugata, arancia candita e pinoli.

Formare un rotolo lungo 30 cm e dividerlo in 15 pezzi. Da ogni pezzo formare dei panini rotondi e metterli sulla lastra del forno foderata con carta da forno.

Porre a lievitare una seconda volta in luogo tiepido per 20 minuti. Prima di cuocere, spennellare i maritozzi con un uovo sbattuto. Cuocere per 8-10 minuti nella parte media del forno preriscaldato (elettrico: 200-220°C, ventilato: 190-210°C, a gas: 210-230°C).

Sciogliere in un pentolino zucchero, aroma vaniglia e acqua ed a cottura ultimata spennellare i maritozzi con questo sciroppo. Avvertenza: durante la cottura porre nel forno una ciotola piena d'acqua.



Pizza con melanzane e carciofi

Ingredienti: **Per l'impasto:** • 400 g farina bianca • 1 cucchiaino raso di zucchero • 1 cucchiaino colmo di sale • 1 busta di Lievito Pizzaiolo **PANEANGELI** • 2 cucchiai di olio d'oliva • 225 ml acqua fredda.
Per farcire: • 400 g polpa di pomodoro • 250 g mozzarella • 200 g melanzane grigliate • 200 g cuori di carciofi lessati • 4 cucchiai di olio d'oliva • sale • 50 g grana a scaglie.

*Setacciare la farina in una terrina larga, aggiungervi sale, zucchero ed il **Pizzaiolo** setacciato, mescolare bene, quindi unire l'olio. Amalgamare il tutto con una forchetta, aggiungendo un po' per volta l'acqua. Lavorare l'impasto con le mani sul piano del tavolo infarinato, fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo.*

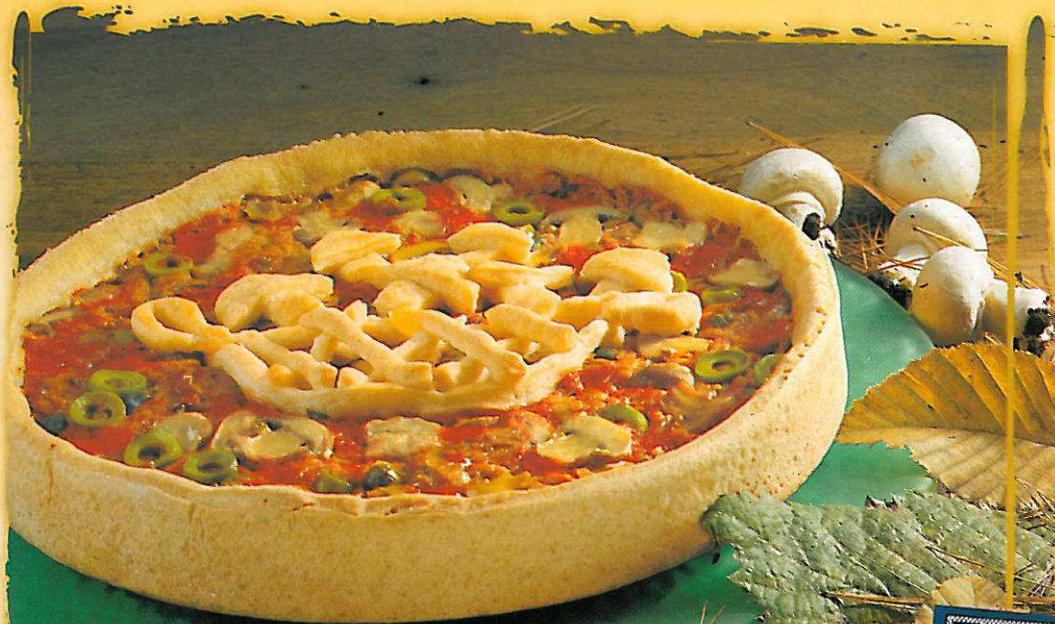
Dividere l'impasto in 2 panetti uguali e preparare una pizza alla volta. Stendere il primo panetto in un disco del diametro di 30 cm circa e trasferirlo in una teglia per pizza (Ø 30 cm) unta con 1 cucchiaino d'olio.

Distribuire sul disco la metà della polpa di pomodoro, lasciando vuoto un bordo di 1 cm, della mozzarella tagliata a dadini, delle melanzane grigliate e dei cuori di carciofi tagliati in quarti. Completare con 2 cucchiai di olio e salare a piacere.

Cuocere la pizza per 15-20 minuti nella parte media del forno preriscaldato (elettrico: 200-210°C, ventilato: 190-200°C, a gas: 210-220°C).

A cottura ultimata cospargere sulla pizza la metà delle scaglie di grana.

Preparare quindi la seconda pizza, seguendo le stesse modalità.



Tortino di tonno alla portoghese

Ingredienti: **Per l'impasto:** • 300 g farina bianca • 1 cucchiaino colmo di sale • 1 cucchiaino raso di zucchero • 1 busta di Lievito Pizzaiolo **PANEANGELI** • 2 cucchiai di olio d'oliva • 160 ml latte freddo. **Per il ripieno:** • 750 g pomodori • 480 g tonno sott'olio • 1 cipolla piccola tagliata a rondelle • 2 spicchi d'aglio tritato finemente • 200 g funghi champignon freschi tagliati a fettine • 75 g olive verdi tagliate a rondelle • 30 g capperi • sale, pepe, basilico tritato.

*Per il ripieno scottare i pomodori in acqua bollente, pelarli e tagliarli a spicchi. Scolare il tonno (serbandolo l'olio). Soffriggere a fuoco basso la cipolla e l'aglio con 2 cucchiai dell'olio del tonno, quindi aggiungere i funghi e far cuocere per 5 minuti circa. Aggiungere tonno, pomodori, olive e capperi, insaporire con sale, pepe e basilico a piacere e cuocere a fuoco medio per 5-10 minuti. Per l'impasto, setacciare la farina in una terrina larga, aggiungervi sale, zucchero ed il **Pizzaiolo** setacciato, mescolare bene, quindi unire l'olio e poco per volta il latte, amalgamando il tutto con una forchetta.*

Lavorare l'impasto con le mani sul piano del tavolo infarinato, finché risulta ben amalgamato. Stendere i 3/4 della pasta sul fondo e sulle pareti di una teglia rotonda (Ø 30 cm) unta con due cucchiai di olio, formando un bordo alto 3 cm circa.

Distribuire sulla pasta il ripieno; con la pasta avanzata decorare la torta, formando un cestino pieno di funghi, e disporlo al centro della torta.

Completare con 2 cucchiai dell'olio del tonno, spennellando anche la pasta.

Cuocere per 35-40 minuti nella parte inferiore del forno preriscaldato (elettrico: 180-200°C, ventilato: 170-190°C, a gas: 190-200°C).



Torta salata alle zucchine e ricotta

Ingredienti: **Per l'impasto:** • 300 g farina bianca • 1 cucchiaino colmo di sale • 1 cucchiaino raso di zucchero • 1 busta di Lievito Pizzaiolo **PANEANGELI** • 2 cucchiai di olio d'oliva • 160 ml latte freddo. **Per il ripieno:** • 600 g zucchine • 4 cucchiai di olio d'oliva • 1 spicchio d'aglio • 1 mazzetto di prezzemolo tritato • sale • 250 g ricotta • 3 uova • 40 g grana grattugiato • 200 g prosciutto cotto in una fetta.

Preparare per primo il ripieno nel seguente modo.

Lavare, mondare e tagliare le zucchine a rondelle, soffriggerle in una padella per 10 minuti con 2 cucchiai di olio e l'aglio tritato. Togliere dal fuoco, insaporire con il prezzemolo e salare a piacere. In una terrina mescolare ricotta, uova, 2 cucchiai d'olio, grana ed unire infine le zucchine e il prosciutto tagliato a dadini.

*Setacciare la farina in una terrina larga, aggiungervi sale, zucchero ed il **Pizzaiolo** setacciato. Mescolare bene, quindi unire l'olio e poco per volta il latte, amalgamando il tutto con una forchetta.*

Lavorare velocemente l'impasto con le mani sul piano del tavolo infarinato, finché risulta ben amalgamato.

Con il matterello stendere uniformemente l'impasto sul piano del tavolo e trasferirlo in una teglia rotonda del diametro di 30 cm, unta con 2 cucchiai d'olio, formando un bordo alto 4-5 cm.

Versare il ripieno sopra la pasta e cuocere per 35-45 minuti nella parte inferiore del forno preriscaldato (elettrico: 180-200°C, ventilato: 170-190°C, a gas: 190-200°C).



Stuzzichini estivi

Ingredienti: **Per l'impasto di 20 stuzzichini:** • 150 g ricotta • 6 cucchiai di latte • 1 uovo • 6 cucchiai di olio d'oliva • 1 cucchiaino colmo di sale • 350 g farina bianca • 1 busta di Lievito Pizzaiolo **PANEANGELI**. **Per il ripieno:** • 4 pomodori di media grandezza (a grappolo) • 1 peperone giallo • 3 cucchiai di olive nere snocciolate • 8 filetti di acciughe • 3 cucchiai di capperi • 150 g ricotta • sale • olio d'oliva.

Per il ripieno lavare e mondare i pomodori ed il peperone. Tagliare i pomodori a spicchi ed il peperone a listarelle, tagliare le olive ad anelli e spezzettare le acciughe.

Per l'impasto mescolare bene in una terrina larga ricotta, latte, uovo, olio e sale.

*Unire a cucchiaiate la farina setacciata ed aggiungere infine il **Pizzaiolo** setacciato. Amalgamare il tutto con una forchetta, quindi lavorare velocemente l'impasto con le mani, finché risulta ben amalgamato.*

Con l'impasto formare un rotolo lungo 40 cm circa e dividerlo in 20 parti uguali. Con un matterello stendere ogni parte sul piano del tavolo infarinato, in modo da ottenere dei dischi del diametro di 8 cm e disporre 10 sulla lastra del forno infarinata.

Distribuire su ogni disco qualche spicchio di pomodoro, peperone a listarelle, capperi, olive, pezzettini d'acciughe ed infine completare con qualche fiocchetto di ricotta. Salare e distribuire 1/2 cucchiaino di olio su ogni stuzzichino.

Cuocere per 10-12 minuti nella parte media del forno preriscaldato (elettrico: 175-200°C, ventilato: 160-180°C, a gas: 190-210°C).

Ripetere l'operazione con i dischi rimanenti.