



La magia
belle tue mani



Calendario 2021



Cari Amici

Il nostro 2020 volge al termine e, come ogni anno, siamo felici di mostrarvi un nuovo numero del calendario Paneangeli, con le sue 12 ricette inedite e qualche novità! L'anno appena trascorso ci ha dato la possibilità di riscoprire il valore del tempo e di coltivare tante passioni, come la cucina.

Vi vogliamo ringraziare: in tanti avete scelto Paneangeli per mettere le mani in pasta e condividere momenti di dolcezza e divertimento, assieme ai vostri cari ma anche a distanza. Molti di voi si sono trovati a sperimentare nuove ricette e a scoprire ingredienti mai utilizzati prima: in cucina sono tante le variabili da affrontare per la buona riuscita di un dolce o di un salato e noi di Paneangeli lo sappiamo bene! Per questa ragione da oltre 80 anni testiamo i nostri prodotti in qualunque condizione, provando a metterci nei vostri panni: che preferiate la planetaria o vi sporchiate le mani come una volta, che siate fan del forno statico o del ventilato, che amiati il burro o preferiate l'olio, con i prodotti Paneangeli il risultato è garantito per tutti. Ed è proprio per tutti che sono pensate le nostre ricette: dolci e salate, semplici o più complesse, con tanti consigli per personalizzare o adattare la preparazione.

Infine, siamo felici di presentarvi l'ultimo arrivato nella gamma Paneangeli: il Cacao Amaro ideale per pasticceria, con una pratica confezione che permette di setacciare e spolverizzare!

Ingredienti per dolci



Decorazioni



Lieviti per Salati



Non ci resta che augurare a tutti i pasticceri e fornai di casa un buon anno con Paneangeli!!

Cosa c'è di nuovo in questa edizione del calendario

Mettere le mani in pasta è un'avventura che conquista, lo sappiamo, ma riuscire a realizzare a regola d'arte un dolce o un salato non è così scontato: alcuni procedimenti richiedono esperienza, a volte non si conosce bene un ingrediente della ricetta o non si ha a disposizione lo stampo indicato, altre volte siamo costretti a fare delle variazioni perché la ricetta non incontra le nostre esigenze o scelte alimentari.

Così quest'anno, per il nostro calendario, abbiamo pensato davvero ad ognuno di voi: per meglio supportarvi nella realizzazione delle nostre ricette troverete in ogni pagina uno o più consigli dei nostri pasticciери riguardo a ingredienti, procedimento o variazioni che potete apportare alla preparazione.

Per trovare la ricetta più adatta a voi, lasciatevi guidare dai simboli che troverete in fondo ad ogni pagina: per ogni ricetta sono indicati il grado di difficoltà, il tempo di preparazione e se è necessaria la lievitazione, l'occasione di consumo ideale e le caratteristiche peculiari (ricetta vegana, con farine alternative etc).



In cucina serve sempre un magico alleato e con Paneangeli il risultato è una magia garantita... per tutti!



Gennaio

1 VENERDÌ
SS. Maria Madre di Dio

17 DOMENICA
S. Antonio Abate

2 SABATO
S. Basilio Magno

18 LUNEDÌ
S. Liberata

3 DOMENICA
S. Genoveffa

19 MARTEDÌ
S. Mario

4 LUNEDÌ
S. Ermete

20 MERCOLEDÌ Ⓞ
S. Sebastiano

5 MARTEDÌ
S. Amelia

21 GIOVEDÌ
S. Agnese

6 MERCOLEDÌ Ⓞ
Spirito del Signore

22 VENERDÌ
S. Vincenzo

7 GIOVEDÌ
S. Raimondo

23 SABATO
S. Emerenziana

8 VENERDÌ
S. Severino

24 DOMENICA
S. Francesco di Sales

9 SABATO
S. Giuliano martire

25 LUNEDÌ
Conv. di S. Paolo

10 DOMENICA
S. Rido Eremita

26 MARTEDÌ
SS. Timoteo e Tito

11 LUNEDÌ
S. Iginio

27 MERCOLEDÌ
S. Angela Merici

12 MARTEDÌ
S. Modesto martire

28 GIOVEDÌ Ⓞ
S. Tommaso d'Aquino

13 MERCOLEDÌ ●
S. Ilario

29 VENERDÌ
S. Costanzo

14 GIOVEDÌ
S. Felice da Nola

30 SABATO
S. Martina

15 VENERDÌ
S. Mauro Abate

31 DOMENICA
S. Giovanni Bosco

16 SABATO
S. Marcello I Papa

INGREDIENTI per 36 biscotti:

Per l'impasto:

- 150 g farina di farro integrale - 100 g fiocchi d'avena - 100 g Zucchero di canna al Velo PANEANGELI - 20 g Cacao amaro PANEANGELI - 1 uovo - 2 cucchiaini di Estratto di Vaniglia naturale PANEANGELI - 125 g Gocce di cioccolato PANEANGELI - 50 g Granella di nocciola PANEANGELI - 50 g Mandorle affettate PANEANGELI - 125 g olio di cocco liquefatto tiepido - mezza bustina di Lievito Istantaneo per Biscotti PANEANGELI - 25 ml latte.

Per farcire e decorare:

- Granella di nocciola PANEANGELI - Mandorle affettate PANEANGELI.

Mescola la farina di farro con i fiocchi d'avena, aggiungi lo zucchero di canna al velo, il cacao, l'uovo, l'estratto, le gocce di cioccolato, la granella di nocciola, le mandorle a lamelle, l'olio di cocco, il Lievito Istantaneo per Biscotti PANEANGELI e il latte.

Impasta rapidamente il tutto con le mani, fino ad ottenere un impasto omogeneo.

Forma 36 palline di impasto e cospargile a piacere con la granella di nocciola e le mandorle affettate, avendo cura che vi restino ben attaccate.

Disponi le palline su una lastra foderata con carta da forno, premile fino ad ottenere dei dischetti sottili e cuoci nella parte media del forno preriscaldato (elettrico: 180°C, ventilato: 170°C, a gas: nella parte alta a 180°C) per 21 minuti circa.

Conserva i biscotti a temperatura ambiente.



Consiglio:

Nella preparazione dei dolci, la scelta dell'olio di cocco al posto del burro permette la riduzione della quantità di zucchero da utilizzare, grazie al suo forte profumo aromatico e al suo gusto dolce. In Sud America l'olio di cocco è molto apprezzato, anche per la preparazione della sfoglia e frolla nei dolci, proprio come il nostro burro di latte vaccino.

(l'olio di cocco può essere sostituito con qualsiasi altro olio, ma i biscotti risulteranno meno dolci).

Note

.....

.....

.....

.....

.....

Biscotti ai cereali e cacao



Ordina gli ingredienti **PANANGELI** su shop.dolcidea.it



Facile



Tempo 30'



Senza
Burro



Farina
Integrale



Merenda



Febbraio

1 LUNEDÌ
S. Verdiana

2 MARTEDÌ
Pres. d. Signore

3 MERCOLEDÌ
S. Biagio

4 GIOVEDÌ ●
S. Gilberto

5 VENERDÌ
S. Agata

6 SABATO
S. Paolo Miki

7 DOMENICA
S. Teodoro

8 LUNEDÌ
S. Girolamo

9 MARTEDÌ
S. Apollonia

10 MERCOLEDÌ
S. Scolastica

11 GIOVEDÌ ●
Madonna di Lourdes

12 VENERDÌ
S. Eulalia

13 SABATO
S. Maura

14 DOMENICA
S. Valentino

15 LUNEDÌ
SS. Faustino e Giovita

16 MARTEDÌ
S. Giuliana

17 MERCOLEDÌ
Le Ceneri

18 GIOVEDÌ
S. Simone Vescovo

19 VENERDÌ ○
S. Mansueto

20 SABATO
S. Silvano

21 DOMENICA
I di Quaresima

22 LUNEDÌ
S. Margherita

23 MARTEDÌ
S. Renzo

24 MERCOLEDÌ
S. Edilberto

25 GIOVEDÌ
S. Cesario

26 VENERDÌ
S. Romeo

27 SABATO ○
S. Leandro

28 DOMENICA
II di Quaresima

INGREDIENTI:

Per l'impasto:

- 150 g farina 00 - 150 farina manitoba - 1 busta di *Lievito di birra per Dolci Lievitati PANEANGELI* - 75 g zucchero - 1 uovo - 100 ml circa latte tiepido - 50 g burro morbido.

Per farcire e decorare:

- 1 uovo sbattuto - 1 confezione di *Codette arcobaleno PANEANGELI* - *Crema al gusto cioccolato PANEANGELI* - 250 ml latte a temperatura ambiente.

Setaccia le farine in una terrina larga e aggiungi il *Lievito di birra per Dolci Lievitati PANEANGELI*.

Al centro del mucchio versa lo zucchero e l'uovo.

Amalgama il tutto con l'aiuto di una forchetta, aggiungendo un po' per volta il latte tiepido.

Incorpora il burro morbido.

Lavora l'impasto sul piano leggermente infarinato per almeno 10 minuti, allargandolo con i pugni chiusi, riavvolgendolo e sbattendolo sul tavolo.

Rimetti l'impasto nella terrina infarinata, copri lo ermeticamente con pellicola alimentare e ponilo a lievitare in luogo tiepido fino a quando il suo volume sarà raddoppiato.

Dividi l'impasto ben lievitato in 16 parti uguali, con ogni pezzo forma un rotolo lungo 30 cm circa e arrotolalo su se stesso per creare la treccina. Disponi le treccine sulla lastra foderata con carta forno, spennellale con l'uovo sbattuto, cospargi con le codette arcobaleno e lascia lievitare nuovamente in luogo tiepido per 20 minuti circa.

Cuoci per 15 minuti circa nella parte centrale del forno preriscaldato (elettrico: 200°C, ventilato: 190°C, a gas nella parte media: 200°C).

Prepara la crema con il latte seguendo le istruzioni riportate sulla confezione e farcisci le treccine intiepidite tagliandole a metà.

Conserva le eventuali treccine avanzate in frigorifero e consumale entro 24 ore.



Consiglio:

Per rendere le treccine più golose, puoi friggerle in abbondante olio di semi di arachide. Ricordati però di non decorarle prima con le codette, ma di spolverizzarle dopo la cottura con zucchero al velo.

Note

.....

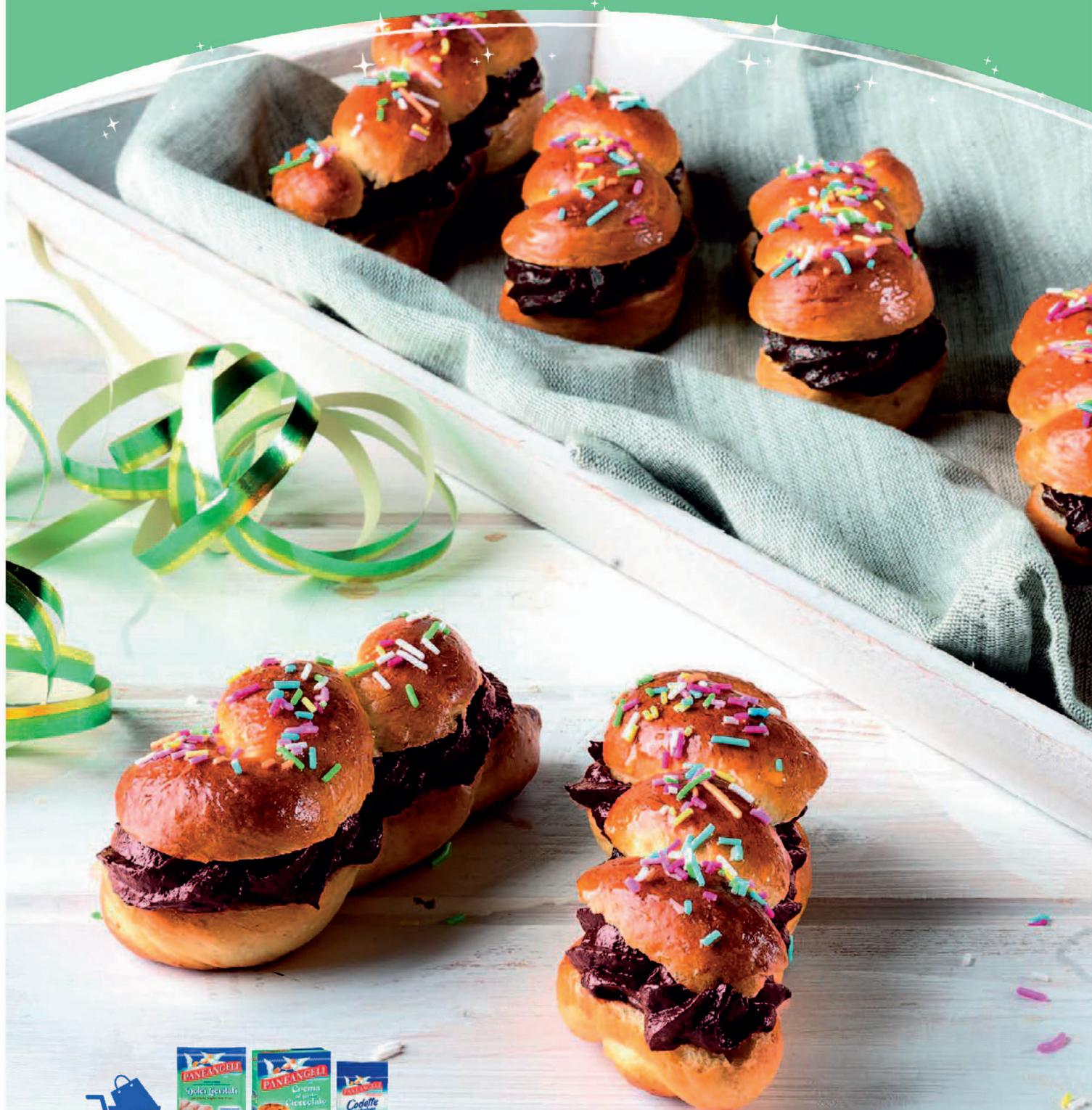
.....

.....

.....

.....

Treccine di carnevale



Ordina gli ingredienti **PANEANGELI** su shop.dolcidee.it



Facile



Tempo 40'



Lievitazione



Merenda



Marzo

- | | |
|---|--|
| 1 LUNEDÌ
S. Albino | 17 MERCOLEDÌ
S. Patrizio |
| 2 MARTEDÌ
S. Basileo | 18 GIOVEDÌ
S. Salvatore |
| 3 MERCOLEDÌ
S. Cunegonda | 19 VENERDÌ
Festa del papà |
| 4 GIOVEDÌ
S. Lucio | 20 SABATO
S. Alessandra |
| 5 VENERDÌ
S. Adriano | 21 DOMENICA
V di Quaresima |
| 6 SABATO
S. Giordano | 22 LUNEDÌ
S. Lea |
| 7 DOMENICA
III di Quaresima | 23 MARTEDÌ
S. Turibio |
| 8 LUNEDÌ
S. Giovanni di Dio | 24 MERCOLEDÌ
S. Romolo |
| 9 MARTEDÌ
S. Francesca Romana | 25 GIOVEDÌ
Annunc. del Signore |
| 10 MERCOLEDÌ
S. Simeone Papa | 26 VENERDÌ
S. Emanuele |
| 11 GIOVEDÌ
S. Costantino | 27 SABATO
S. Augusto |
| 12 VENERDÌ
S. Massimiliano | 28 DOMENICA
Le Palme |
| 13 SABATO
S. Eufrazia | 29 LUNEDÌ
S. Secondo Martire |
| 14 DOMENICA
IV di Quaresima | 30 MARTEDÌ
S. Amedeo |
| 15 LUNEDÌ
S. Longino | 31 MERCOLEDÌ
S. Beniamino |
| 16 MARTEDÌ
S. Eriberto | |

INGREDIENTI:

Per l'impasto:

- 350 g farina tipo 1 - 150 g farina di farro - 1 busta di *Pasta madre disidratata con lievito PANEANGELI* - 10 g zucchero - 300 ml circa acqua tiepida - 1 cucchiaino colmo di sale.

Per spolverizzare:

- farina tipo 1.

Setaccia le farine in una terrina larga e aggiungi la *Pasta madre disidratata con lievito PANEANGELI*.

Al centro del mucchio, crea una buca e versa lo zucchero.

Amalgama il tutto con l'aiuto di una forchetta, aggiungendo un po' alla volta l'acqua tiepida e il sale.

Lavora 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.

Rimetti l'impasto nella terrina infarinata, coprilo ermeticamente con pellicola alimentare e lascialo lievitare in un luogo tiepido, fino a quando il suo volume sarà raddoppiato (1 ora circa).

Con l'impasto ben lievitato, forma una pagnotta, cospargila bene con la farina da tutti i lati e con una lama ben affilata incidila la superficie formando dei disegni a piacere.

Poni a lievitare nuovamente in un luogo tiepido per 50 minuti circa.

Cuoci per 25 minuti circa, nella parte media del forno preriscaldato (elettrico: 190°C, ventilato: 180°C, a gas nella parte alta: 210°C).

Conserva il pane a temperatura ambiente e consumalo entro 48 ore.



Consiglio:

Per ottenere alcune varianti, puoi sostituire la farina di farro con la stessa quantità di farina di segale (per pane di segale) o farina integrale (per pane semintegrale).

Note

.....

.....

.....

.....

.....

Pane con farina di farro



Ordina gli ingredienti **PANEANGELI** su shop.dolcidee.it



Media



Tempo 40'



Levitazione



Farine
Alternative



Aprile

1 GIOVEDÌ
Sant'Ugo di Grenoble

2 VENERDÌ
S. Francesco di P.

3 SABATO
S. Riccardo

4 DOMENICA
Pasqua di Resurrezione

5 LUNEDÌ
Dell'Angelo

6 MARTEDÌ
S. Guglielmo

7 MERCOLEDÌ
S. Ermanno

8 GIOVEDÌ
Sant'Alberto Dionigi

9 VENERDÌ
S. Maria di Cleofe

10 SABATO
S. Terenzio Martire

11 DOMENICA
S. In Albis

12 LUNEDÌ
S. Giulio Papa

13 MARTEDÌ
S. Martino Papa

14 MERCOLEDÌ
S. Abbondio

15 GIOVEDÌ
S. Annibale

16 VENERDÌ
S. Lamberto

17 SABATO
S. Aniceto

18 DOMENICA
S. Galdino

19 LUNEDÌ
S. Ermogene

20 MARTEDÌ
S. Adalgisa

21 MERCOLEDÌ
S. Anselmo

22 GIOVEDÌ
S. Caio

23 VENERDÌ
S. Giorgio

24 SABATO
S. Fedele

25 DOMENICA
S. Marco Evangelista
Festa della Liberazione

26 LUNEDÌ
S. Cleto

27 MARTEDÌ
S. Zita

28 MERCOLEDÌ
S. Valeria

29 GIOVEDÌ
S. Caterina da Siena

30 VENERDÌ
S. Pio V

INGREDIENTI per 10 tartellette:

Per l'impasto:

- 200 g farina tipo 2 - 200 g farina di mandorle - 100 g **Zucchero di canna al Velo PANEANGELI** - 35 ml olio di semi - 80 ml bevanda vegetale - 1 **Vaniglia in Bacca PANEANGELI** - 1 bustina di **LIEVITO PANE DEGLI ANGELI**.

Per farcire e decorare:

- 600 ml acqua - 200 g zucchero di canna - 70 g **Amido di Mais PANEANGELI** - 40 g **Cacao amaro PANEANGELI** - 100 g cioccolato fondente - 500 g frutta mista a piacere.

Mescola la farina tipo 2 con la farina di mandorle, aggiungi lo zucchero al velo, l'olio, la bevanda vegetale, i semi della bacca di vaniglia tenendo il baccello da parte e, per ultimo, il **LIEVITO PANE DEGLI ANGELI** setacciato.

Impasta rapidamente il tutto con le mani, fino ad ottenere un impasto liscio e omogeneo.

Stendi l'impasto sul fondo di 10 stampini del diametro di 10 cm circa, formando un bordo alto 2 cm circa e bucherella la base con i rebbi di una forchetta.

Copri la pasta con carta forno, riempi la base con pesetti o legumi e cuoci per 18-20 minuti nella parte media del forno preriscaldato (elettrico: 180°C, ventilato: 170°C, a gas: 190°C).

Per la crema, scaldi l'acqua con la bacca di vaniglia privata dei semi e lascia raffreddare.

In un altro pentolino, mescola lo zucchero con l'amido e il cacao, aggiungi l'acqua aromatizzata a piccole dosi. Porta a bollire e cuoci a fuoco moderato per qualche minuto, continuando a mescolare.

Togli dal fuoco la crema, aggiungi il cioccolato tritato e mescola fino a che è ben amalgamato.

Lascia raffreddare la crema e mescola ogni tanto per evitare che si formi la pellicina.

Sforma le tartellette raffreddate dagli stampini, distribuisci la crema sulle tortine e decoralo a piacere con la frutta fresca.

Conserva le tartellette farcite in frigorifero e consuma entro 24 ore.



Consiglio:

Per raffreddare la crema puoi trasferirla in una pirofila bassa e larga, coprirla con pellicola trasparente (a contatto con la crema), e riportarla in frigorifero. Questa operazione evita la formazione in superficie della pellicina. Prima di utilizzare la crema, per farla tornare cremosa, mescolala con una frusta.

Note

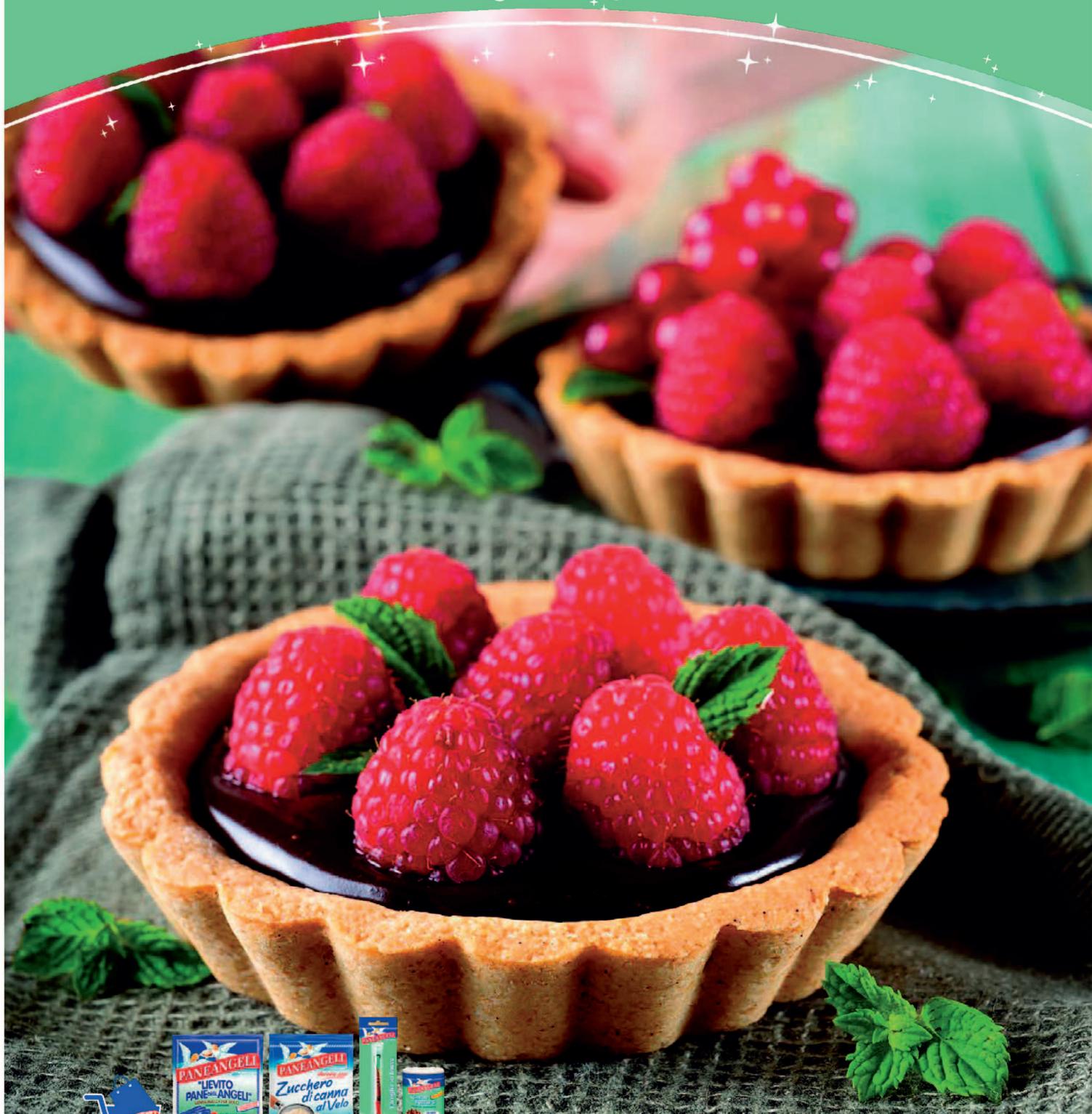
.....

.....

.....

.....

Tartellette vegane con crema all'acqua e frutta



Ordina gli ingredienti **PANEANGELI** su shop.dolcidee.it



Media



Tempo 50'



Vegana



Merenda



Maggio

1 SABATO
S. Giuseppe Artigiano
Festa del lavoro

2 DOMENICA
S. Atanasio

3 LUNEDÌ ○
SS. Filippo e Giacomo

4 MARTEDÌ
S. Silvano

5 MERCOLEDÌ
S. Pellegrino

6 GIOVEDÌ
S. Giuditta Martire

7 VENERDÌ
S. Flavia

8 SABATO
S. Desiderato

9 DOMENICA
Festa della mamma

10 LUNEDÌ
S. Antonino

11 MARTEDÌ ●

12 MERCOLEDÌ
S. Rossana

13 GIOVEDÌ
S. Emma

14 VENERDÌ
S. Mattia

15 SABATO
S. Torquato

16 DOMENICA
Ascensione del Signore

17 LUNEDÌ
S. Pasquale

18 MARTEDÌ
S. Giovanni I Papa

19 MERCOLEDÌ ●

20 GIOVEDÌ
S. Bernardino da Siena

21 VENERDÌ
S. Vittorio

22 SABATO
S. Rita da Cascia

23 DOMENICA
Pentecoste

24 LUNEDÌ
S. V. Maria Ausiliatrice

25 MARTEDÌ
S. Beda

26 MERCOLEDÌ ○

27 GIOVEDÌ
S. Agostino

28 VENERDÌ
S. Emilio e S. Ercole

29 SABATO
S. Massimo di Verona

30 DOMENICA
S. S. Trinità

31 LUNEDÌ
Visitazione B. M. V.

INGREDIENTI:

Per l'impasto:

- 6 uova medie a temperatura ambiente - 100 ml olio - 125 ml acqua
- 50 ml succo di limone - 1 *fialetta di Aroma Limone PANEANGELI*
- scorza di 1 limone grattugiata - 300 g zucchero semolato
- 300 g farina 00 - 1 bustina di *LIEVITO PANE DEGLI ANGELI*.

Per farcire e decorare:

- 50 g *Dolceneve PANEANGELI* - 150 ml latte freddo di frigorifero
- fragole - *Cuoricini di Cioccolato PANEANGELI* - scorza di limone.

Sbatti a schiuma i tuorli (serbando le chiare) e aggiungi gradatamente l'olio, l'acqua, il succo di limone, l'aroma e la scorza di limone fino ad ottenere un composto spumoso.

Monta le chiare a neve durissima e poi, sempre sbattendo, aggiungi 100 g di zucchero.

Metti la neve sopra i tuorli sbattuti, aggiungi lo zucchero rimasto, la farina e il *LIEVITO PANE DEGLI ANGELI* setacciati.

Con la frusta a mano incorpora 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.

Metti l'impasto in uno stampo per chiffon cake (diametro di 25 cm) e cuoci per circa 1 ora nella parte inferiore (media nel forno a gas) del forno preriscaldato (forno elettrico 160°C, forno ventilato 150°C, forno a gas 170°C).

Prepara la Dolceneve con il latte freddo di frigorifero, come indicato sulla confezione, e con una tasca da pasticciere con bocchetta a stella decora in superficie la chiffon cake raffreddata.

Termina la decorazione con le fragole fresche, i cuoricini di cioccolato e la scorza di limone.

Conserva la torta farcita in frigorifero e consuma entro 24 ore.



Consiglio:

Per questa torta si usa un particolare stampo e la cui caratteristica è quella di diffondere il calore per tutta l'altezza, permettendo così una corretta cottura. Lo stampo non deve essere assolutamente imburato, oliato o infarinato. L'unica accortezza può essere rivestire il fondo con carta forno.

Note

.....

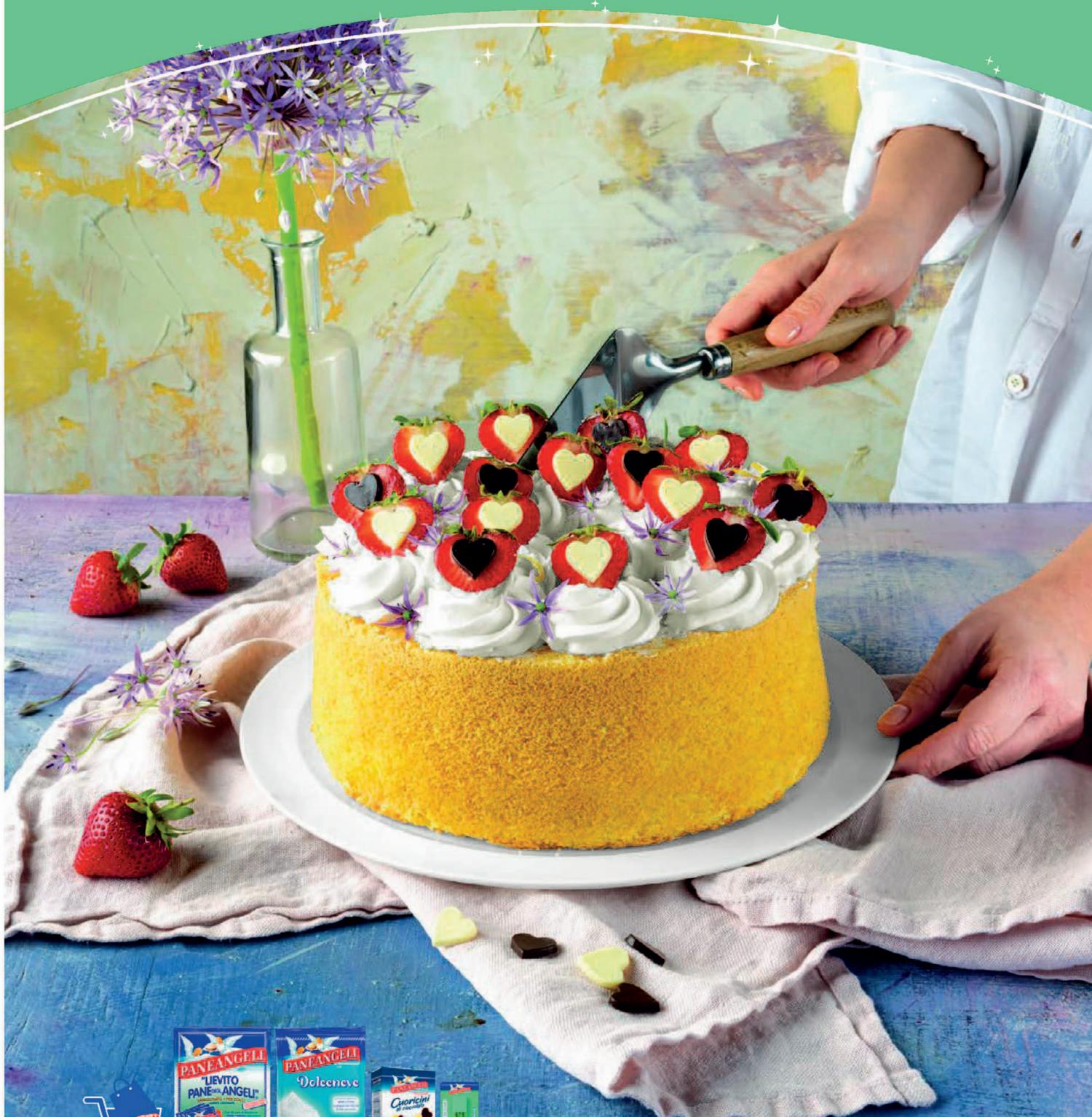
.....

.....

.....

.....

Chiffon cake



Ordina gli ingredienti **PANEANGELI** su shop.dolcidee.it



Media



Tempo 40'



Celebrazione



Giugno

1 MARTEDÌ
S. Giustino

2 MERCOLEDÌ ○
Festa della Repubblica

3 GIOVEDÌ
S. Carlo

4 VENERDÌ
S. Quirino

5 SABATO
S. Bonifacio Vescovo

6 DOMENICA
Corpus Domini

7 LUNEDÌ
S. Roberto

8 MARTEDÌ
S. Medardo

9 MERCOLEDÌ
S. Efrein

10 GIOVEDÌ ●
S. Diana

11 VENERDÌ
S. Barnaba

12 SABATO
S. Guido

13 DOMENICA
S. Antonio da Padova

14 LUNEDÌ
S. Eliseo

15 MARTEDÌ
S. Germana

16 MERCOLEDÌ
S. Aureliano

17 GIOVEDÌ
S. Gregorio

18 VENERDÌ ○
S. Marina

19 SABATO
S. Gervasio

20 DOMENICA
S. Silvestro

21 LUNEDÌ
S. Luigi Gonzaga

22 MARTEDÌ
S. Paolino

23 MERCOLEDÌ
S. Lanfranco

24 GIOVEDÌ ○
Nativ. S. Giov. Battista

25 VENERDÌ
S. Guglielmo

26 SABATO
S. Virgilio Vescovo

27 DOMENICA
S. Cirillo

28 LUNEDÌ
S. Attilio

29 MARTEDÌ
SS. Pietro e Paolo

30 MERCOLEDÌ
SS. Primi Martiri

INGREDIENTI:

Per l'impasto:

- 350 g farina 00 - 50 g *Frumina PANEANGELI* - 1 bustina di *Lievito istantaneo Pizzaiolo PANEANGELI* - 1 cucchiaino di sale - 75 g formaggio grana grattugiato - Erba cipollina - 1 uovo - 80 g burro - 125/150 ml latte.

Per farcire:

- yogurt greco - salmone affumicato.

Setaccia la farina, la Frumina e il *Lievito istantaneo Pizzaiolo PANEANGELI* in una terrina, aggiungi il sale, il grana e l'erba cipollina. Mescola bene tutti gli ingredienti, aggiungi l'uovo, il burro e impasta il tutto incorporando gradatamente il latte. Lascia riposare l'impasto in frigorifero per 30 minuti. Stendi l'impasto in una sfoglia dello spessore di 2 cm e, con un coppapasta del diametro di 6 cm circa, ricava dei cerchi. Disponili poi sulla lastra foderata con carta da forno, rimpastando i ritagli fino al loro esaurimento.

Cuoci gli scones per 15-18 minuti nella parte media del forno preriscaldato (elettrico: 180°C, ventilato: 170°C, a gas nella parte alta: 190°C).

Farcisci gli scones raffreddati, con yogurt greco condito a piacere con sale e pepe, e con salmone affumicato.

Conserva gli eventuali scones avanzati a temperatura ambiente e consumali entro 24 ore.



Consiglio:

Per evitare che la pasta risulti "nervosa" dopo aver rimpastato i ritagli, lasciala riposare 10-15 minuti avvolta nella pellicola prima di stenderla nuovamente.

Note

.....

.....

.....

.....

Scones al formaggio con salmone



Ordina gli ingredienti **PANEANGELI** su shop.dolcidee.it



Media



Tempo 30'



Aperitivo



Luglio

- | | |
|---|---|
| 1 GIOVEDÌ
S. Teobaldo | 17 SABATO
S. Alessio |
| 2 VENERDÌ
S. Ottone | 18 DOMENICA
S. Calogero |
| 3 SABATO
S. Tommaso | 19 LUNEDÌ
S. Giusta |
| 4 DOMENICA
S. Elisabetta | 20 MARTEDÌ
S. Elia |
| 5 LUNEDÌ
S. Antonio M. Zaccaria | 21 MERCOLEDÌ
S. Lorenzo da Brindisi |
| 6 MARTEDÌ
S. Maria Goretti | 22 GIOVEDÌ
S. Maria Maddalena |
| 7 MERCOLEDÌ
S. Edda | 23 VENERDÌ
S. Brigida |
| 8 GIOVEDÌ
SS. Adriano e Priscilla | 24 SABATO
S. Cristina |
| 9 VENERDÌ
S. Letizia | 25 DOMENICA
S. Giacomo |
| 10 SABATO
S. Silvana | 26 LUNEDÌ
SS. Gioacchino e Anna |
| 11 DOMENICA
S. Benedetto | 27 MARTEDÌ
S. Liana |
| 12 LUNEDÌ
S. Fortunato Martire | 28 MERCOLEDÌ
S. Nazario |
| 13 MARTEDÌ
S. Enrico II | 29 GIOVEDÌ
S. Marta |
| 14 MERCOLEDÌ
S. Camillo de Lellis | 30 VENERDÌ
S. Pietro Crisologo |
| 15 GIOVEDÌ
S. Bonaventura | 31 SABATO
S. Ignazio di Loyola |
| 16 VENERDÌ
B.V. del Carmelo | |

INGREDIENTI:

Per l'impasto:

- 500 g farina tipo 2 - 1 bustina di *Lievito di birra Pizza Bella Alta PANEANGELI* - 10 g zucchero - 300 ml circa acqua tiepida - 1 cucchiaino colmo di sale.

Per farcire:

- 400 g pomodori pelati datterini - 1 aglio a pezzetti - olio extravergine di oliva - origano.

Setaccia la farina in una terrina larga, aggiungi il *Lievito di birra Pizza Bella Alta PANEANGELI* e mescola.

Fai una buca al centro del mucchio e versa lo zucchero e l'olio. Amalgama il tutto con l'aiuto di una forchetta, aggiungendo un po' alla volta l'acqua tiepida e il sale.

Lavora 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.

Lascia lievitare l'impasto coperto con pellicola alimentare, per 40 minuti circa, fino a quando il suo volume sarà raddoppiato. Stendi l'impasto su un foglio di carta forno e trasferiscilo nella teglia.

Distribuisci la polpa di pomodoro condita con sale, aglio e un filo di olio, lascia lievitare nuovamente per 30 minuti circa.

Cuoci la pizza per 10-12 minuti nella parte media del forno preriscaldato (elettrico: 250°C, ventilato: 240°C, a gas nella parte alta: 250°C).

Completa con una spolverata di origano.

Conserva l'eventuale pizza avanzata in frigorifero e consumala entro 24 ore.



Consiglio:

Per ottenere un bordo più colorato, puoi spennellarlo con olio extravergine di oliva un attimo prima di infornare.

Impastando un lievitato può capitare che si debba aggiungere più acqua rispetto a quanto indicato dalla ricetta per ottenere la consistenza ideale: rispetto alle farine molto raffinate come la 00, quelle più ricche di fibra (come la 2) hanno una diversa capacità di assorbimento dei liquidi e un maggiore bisogno di idratazione. Per questo potrebbe essere necessario aggiungere una maggiore quantità di acqua per ottenere una lavorabilità ottimale.

Note

.....

.....

.....

.....

.....

Pizza alta marinara



Ordina gli ingredienti **PANEANGELI** su shop.dolcidee.it



Facile



Tempo 20'



Lievitazione



Farina
Integrale



Agosto

1 DOMENICA
S. Alfonso

2 LUNEDÌ
S. Eusebio

3 MARTEDÌ
S. Lidia

4 MERCOLEDÌ
S. Nicodemo

5 GIOVEDÌ
S. Osvaldo

6 VENERDÌ
Trasfig. del Signore

7 SABATO
S. Gaetano da Thiene

8 DOMENICA
S. Domenico

9 LUNEDÌ
S. Romano

10 MARTEDÌ
S. Lorenzo

11 MERCOLEDÌ
S. Chiara

12 GIOVEDÌ
S. Giuliano

13 VENERDÌ
S. Ponziano

14 SABATO
S. Alfredo

15 DOMENICA
Assunz. B.V. Maria

16 LUNEDÌ
S. Rocco

17 MARTEDÌ
S. Giacinto

18 MERCOLEDÌ
S. Elena

19 GIOVEDÌ
S. Italo

20 VENERDÌ
S. Bernardo

21 SABATO
S. Pio X

22 DOMENICA
B.V.M. Regina

23 LUNEDÌ
S. Rosa da Lima

24 MARTEDÌ
S. Bartolomeo

25 MERCOLEDÌ
S. Ludovico

26 GIOVEDÌ
S. Alessandro Martire

27 VENERDÌ
S. Monica

28 SABATO
S. Agostino

29 DOMENICA
Martirio S. Giovanni B.

30 LUNEDÌ
S. Faustina

31 MARTEDÌ
S. Aristide

INGREDIENTI:

Per l'impasto:

- 400 g farina 00 - 1 cucchiaino di zucchero - 1 cucchiaino colmo di sale - 1 busta di *Lievito Istantaneo Pizza Veloce PANEANGELI* - 50 ml di olio extravergine di oliva - 225 ml circa acqua.

Per farcire:

- 300 g polpa di pomodoro - 200 g mozzarella - olio extravergine di oliva - acciughe - capperi - funghetti - olive.

Setaccia la farina in una terrina larga, aggiungi il sale, lo zucchero e, per ultimo, il *Lievito Istantaneo Pizza Veloce PANEANGELI* setacciato; mescola bene, quindi unisci l'olio, e un po' alla volta l'acqua, amalgamando il tutto con una forchetta.

Lavora velocemente con le mani, fino ad ottenere un impasto ben amalgamato.

Stendi l'impasto in una sfoglia dello spessore di 5 mm circa e, con un coppapasta del diametro di 7-8 cm circa, ricava dei cerchi e disponili sulla lastra foderata con carta da forno, rimpastando i ritagli fino al loro esaurimento.

Farcisci i dischetti con la polpa di pomodoro condita con sale e olio, aggiungi della mozzarella tagliata a dadini e completa a piacere con acciughe e capperi, qualche funghetto oppure un'oliva.

Cuoci le pizzette per circa 12 minuti nella parte media del forno preriscaldato (elettrico: 250°C, ventilato: 240°C, a gas nella parte alta: 250°C).

Conserva le eventuali pizzette avanzate in frigorifero e consumale entro 24 ore.



Consiglio:

Per ottenere delle pizzette dalla consistenza più morbida, puoi sostituire l'olio presente nell'impasto con 30 g di strutto.

Note

.....

.....

.....

.....

.....

Pizzette buffet



Ordina gli ingredienti **PANEANGELI** su shop.dolcidea.it



Facile



Tempo 25'



Aperitivo



Settembre

- | | |
|--|--|
| 1 MERCOLEDÌ
S. Egidio | 17 VENERDÌ
S. Roberto B. |
| 2 GIOVEDÌ
S. Elpidio | 18 SABATO
S. Sofia Martire |
| 3 VENERDÌ
S. Gregorio Magno | 19 DOMENICA
S. Gennaro |
| 4 SABATO
S. Rosalia | 20 LUNEDÌ
S. Eustachio |
| 5 DOMENICA
S. Vittorino | 21 MARTEDÌ
S. Matteo |
| 6 LUNEDÌ
S. Petronio | 22 MERCOLEDÌ
S. Maurizio |
| 7 MARTEDÌ
S. Regina | 23 GIOVEDÌ
S. Pio da Pietrelcina |
| 8 MERCOLEDÌ
Natività B.V. Maria | 24 VENERDÌ
S. Pacifico |
| 9 GIOVEDÌ
S. Sergio Papa | 25 SABATO
S. Aurelia |
| 10 VENERDÌ
S. Nicola da T. | 26 DOMENICA
SS. Cosimo e Damiano |
| 11 SABATO
S. Diomede | 27 LUNEDÌ
S. Vincenzo de Paoli |
| 12 DOMENICA
SS. Nome di Maria | 28 MARTEDÌ
S. Venceslao |
| 13 LUNEDÌ
S. Maurilio | 29 MERCOLEDÌ
SS. Michele, Gabriele |
| 14 MARTEDÌ
Esalt. S. Croce | 30 GIOVEDÌ
S. Girolamo |
| 15 MERCOLEDÌ
B.V.M. Addolorata | |
| 16 GIOVEDÌ
SS. Cornelio e Cipriano | |

INGREDIENTI per 30 bigné:

Per l'impasto:

- 100 ml latte - 100 ml acqua - 40 g burro - 150 g farina 00 - mezza bustina di **LIEVITO PANE DEGLI ANGELI** - 1 bustina di **Vanillina PANEANGELI** - 4 uova.

Per la copertura craquelin:

- 50 g burro - 50 g **Zucchero al Velo PANEANGELI** - 40 g farina 00 - 10 g **Cacao Amaro PANEANGELI**.

Per farcire: 400 ml panna da montare fredda di frigorifero - 2 cucchiaini di caffè solubile in polvere - 1 busta di **Crema Chantilly PANEANGELI**.

Per prima cosa prepara la copertura craquelin mescolando il burro, lo zucchero al velo, la farina ed il cacao fino ad ottenere un composto omogeneo. Stendi l'impasto al cacao tra due fogli di carta forno e riponilo in frigorifero coperto da pellicola.

Porta ad ebollizione in un pentolino con manico lungo il latte, l'acqua ed il burro; toglilo dal fuoco ed aggiungi, tutta in una volta, la farina setacciata con il **LIEVITO PANE DEGLI ANGELI**. Mescola con un cucchiaino di legno, fino ad ottenere una palla liscia e compatta, quindi riscalda per 1 minuto, sempre mescolando.

Trasferisci la palla in una terrina ed aggiungi la vanillina, un uovo alla volta, mescola finché l'impasto assuma un aspetto di forte lucentezza e cada pesantemente dal mestolo, formando lunghe punte.

Con l'aiuto di una tasca da pasticciere forma sulla lastra foderata con carta da forno delle palline, non troppo vicine tra loro.

Poggia su ciascun bigné un disco tondo di copertura craquelin.

Cuoci per circa 20 minuti nella parte media del forno preriscaldato (elettrico e a gas: 200°C, ventilato: 190°C).

Non aprire il forno durante i primi 15 minuti di cottura in quanto la lievitazione potrebbe essere compromessa.

Prepara la crema chantilly con la panna e il caffè in polvere nel modo indicato sulla confezione. Taglia i bigné in due strati e, con una tasca da pasticciere con bocchetta a stella, farciscili con la crema al caffè.

Conserva i bigné farciti in frigorifero e consuma entro 24 ore.



Consiglio:

Nella preparazione della pasta choux, l'asciugatura dell'impasto sul fuoco è un passaggio fondamentale e molto delicato che determina la riuscita o meno della ricetta. In funzione di una corretta asciugatura, le uova inserite saranno perfettamente assorbite e l'impasto avrà la giusta consistenza né troppo liquida né troppo dura. Infatti sono proprio le uova che permettono ai bigné di risultare leggeri e vuoti, perfetti da farcire.

Note

.....

.....

.....

Bignè craquelin



Ordina gli ingredienti **PANEANGELI** su shop.dolcidee.it



Elaborata



Tempo 60'



Celebrazione



Ottobre

1 VENERDÌ
S. Teresa di G. Bambino

17 DOMENICA
S. Ignazio al R.

2 SABATO
Festa dei nonni

18 LUNEDÌ
S. Luca

3 DOMENICA
S. Gerardo Ab.

19 MARTEDÌ
S. Isacco Martire

4 LUNEDÌ
S. Francesco d'Assisi

20 MERCOLEDÌ ○
S. Irene

5 MARTEDÌ
S. Placido

21 GIOVEDÌ
S. Orsola

6 MERCOLEDÌ ●
S. Bruno

22 VENERDÌ
S. Giovanni Paolo II

7 GIOVEDÌ
N.S. del Rosario

23 SABATO
S. Giovanni da C.

8 VENERDÌ
S. Pelagia

24 DOMENICA
S. Antonio M. C.

9 SABATO
S. Dionigi

25 LUNEDÌ
S. Crispino

10 DOMENICA
S. Daniele

26 MARTEDÌ
S. Evaristo

11 LUNEDÌ
S. Firmino Vescovo

27 MERCOLEDÌ
S. Fiorenzo

12 MARTEDÌ
S. Serafino

28 GIOVEDÌ
S. Simone

13 MERCOLEDÌ ○
S. Edoardo Re

29 VENERDÌ ●
S. Ermelinda

14 GIOVEDÌ
S. Callisto

30 SABATO
S. Germano

15 VENERDÌ
S. Teresa d'Avila

31 DOMENICA
S. Lucia S. Quintino

16 SABATO
S. Edvige

INGREDIENTI:

Per l'impasto:

- 3 uova - 3 cucchiari di acqua a temperatura ambiente - 150 g zucchero semolato - 100 g farina 00 - 100 g *Frumina PANEANGELI* - 1 bustina di *Lievito istantaneo per Pan di Spagna PANEANGELI* - 1 fialetta di *Aroma Rum PANEANGELI* - 100 g burro liquefatto tiepido.

Per farcire e decorare:

- 200 ml acqua - 100 g zucchero semolato - 100 ml liquore alchermes - 1 confezione di *Gelatina in Fogli PANEANGELI* - 100 g *Dolceneve PANEANGELI* - 300 ml latte freddo di frigorifero - 1 busta di *Crema al gusto Cioccolato PANEANGELI* - 600 ml latte a temperatura ambiente - 250 g mascarpone - 1 busta *Crema Pasticcera PANEANGELI* - *Cacao amaro PANEANGELI*.

Con uno sbattitore elettrico, sbatti a schiuma le uova intere per 2 minuti alla massima velocità. Aggiungi l'acqua e lo zucchero sbattendo sempre alla massima velocità per altri 5 minuti, fino ad ottenere una massa cremosa.

Aggiungi alle uova sbattute farina, Frumina e il *Lievito istantaneo per Pan di Spagna PANEANGELI* setacciati e l'aroma.

Con la frusta a mano incorpora delicatamente il tutto e aggiungi il burro liquefatto tiepido. Metti l'impasto in uno stampo tondo da 26 cm, con il fondo foderato con carta da forno e cuoci per 30-35 minuti nella parte inferiore del forno preriscaldato (elettrico: 175°C, ventilato: 165°C, a gas ripiano medio: 185°C).

Prima di sfornare verifica la cottura con uno stecchino. Sforna la torta, attendi 10 minuti e togliila dallo stampo lasciandola raffreddare su una gratella.

Per la bagna, scaldi l'acqua facendo sciogliere lo zucchero e aggiungi l'alchermes. Togli la crosta della torta e ritaglia uno strato spesso circa 1 cm, tagliandolo poi a dadini. Poni su un piatto da portata lo strato di torta, metti intorno un cerchio apribile foderato di carta forno e cospargi abbondantemente con la bagna.

Bagna anche i dadini che serviranno per la decorazione (20 circa) e lasciali asciugare all'aria. Ammolla la gelatina in acqua fredda per 10 minuti.

Prepara la Dolceneve con 300 ml di latte freddo, come indicato sulla confezione, e riponila in frigorifero.

In un pentolino scaldi 50 ml di latte, toglilo dal fuoco e aggiungi metà (3 fogli) della gelatina strizzata, mescolando fino allo scioglimento.

Per il primo strato della bavarese, prepara la crema al gusto cioccolato con 250 ml di latte a temperatura ambiente, come indicato sulla confezione, aggiungi 125 g di mascarpone, il latte caldo con la gelatina e amalgama il tutto.

Usando una frusta, incorpora 1/3 della Dolceneve alla crema al gusto cioccolato, distribuiscila sul fondo della torta, livella e metti in frigorifero per almeno 2 ore.

Per il secondo strato della bavarese, in un pentolino scaldi 50 ml di latte, quindi togli dal fuoco, aggiungi il resto della gelatina strizzata e mescola fino al completo scioglimento.

Prepara la crema pasticciera con 250 ml di latte a temperatura ambiente, nel modo indicato in confezione, aggiungi il mascarpone restante, il latte caldo con la gelatina e amalgama il tutto.

Con l'aiuto di una frusta incorpora 1/3 della Dolceneve alla crema pasticciera, distribuiscila sullo strato di crema scura, livella e rimetti in frigorifero per almeno 2 ore. Sforna la torta e con una tasca da pasticciere forma dei ciuffetti in superficie con la Dolceneve avanzata.

Termina la decorazione con i dadini di torta lasciati asciugare e spolverizza con il cacao.

Conserva la zuppa inglese in frigorifero e consuma entro 24 ore.



Consiglio:

Quando utilizzi la gelatina in fogli, per prima cosa strizzala bene dopo l'ammollo, poi incorporala ad un liquido caldo affinché si sciolga in modo uniforme ed infine aggiungila ad un composto freddo. Tutti questi passaggi ti garantiranno la riuscita di una crema liscia ed omogenea.

Per tagliare perfettamente un pan di Spagna, preparalo il giorno prima dell'utilizzo, il taglio sarà più facile e preciso e l'impasto assorbirà meglio la bagna.

Zuppa inglese alle due bavaresi



Ordina gli ingredienti **PANEANGELI** su shop.dolcidee.it



Elaborata



Tempo 90'



Celebrazione



Novembre

1 **LUNEDÌ**
Tutti i Santi

2 **MARTEDÌ**
Comm. dei Defunti

3 **MERCOLEDÌ**
S. Martino

4 **GIOVEDÌ**
S. Carlo Borromeo

5 **VENERDÌ**
S. Zaccaria

6 **SABATO**
S. Leonardo

7 **DOMENICA**
S. Ernesto

8 **LUNEDÌ**
S. Goffredo

9 **MARTEDÌ**
S. Oreste

10 **MERCOLEDÌ**
S. Leone Magno

11 **GIOVEDÌ**
S. Martino di Tours

12 **VENERDÌ**
S. Renato Martire

13 **SABATO**
S. Diego

14 **DOMENICA**
S. Giocchino

15 **LUNEDÌ**
S. Alberto Magno

16 **MARTEDÌ**
S. Margherita di S.

17 **MERCOLEDÌ**
S. Elisabetta d'Ungheria

18 **GIOVEDÌ**
S. Oddone Ab.

19 **VENERDÌ**
S. Fausto

20 **SABATO**
S. Benigno

21 **DOMENICA**
Presentazione B.V.M.

22 **LUNEDÌ**
S. Cecilia

23 **MARTEDÌ**
S. Clemente

24 **MERCOLEDÌ**
S. Cristo Re

25 **GIOVEDÌ**
S. Caterina d'A.

26 **VENERDÌ**
S. Corrado

27 **SABATO**
S. Massimo S. Virgilio

28 **DOMENICA**
I. d'Avvento

29 **LUNEDÌ**
S. Saturnino

30 **MARTEDÌ**
S. Andrea

INGREDIENTI:

Per l'impasto:

- 200 g farina 00 - 150 g farina manitoba - 1 bustina di **Lievito di birra Mastro Fornaio PANEANGELI** - 10 g zucchero - 2 uova - 150 ml circa latte tiepido - 1 cucchiaino colmo di sale - 80 g burro morbido.

Per farcire:

- 300 g polpa di zucca (lessata o cotta in microonde) - sale - pepe - rosmarino - 80 g grana grattugiato - 1 confezione di **mandorle affettate PANEANGELI** - 1 uovo sbattuto.

Setaccia le farine in una terrina larga e aggiungi il **Lievito di birra Mastro Fornaio PANEANGELI**.

Al centro versa lo zucchero e le uova. Amalgama il tutto con l'aiuto di una forchetta, aggiungendo un po' per volta il latte tiepido e il sale. Incorpora il burro morbido all'impasto.

Lavora 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.

Rimetti l'impasto nella terrina infarinata, copri lo ermeticamente con pellicola alimentare e ponilo a lievitare in luogo tiepido, fino a quando il suo volume sarà raddoppiato (40 minuti circa).

In una terrina mescola la polpa di zucca con sale, pepe, rosmarino e mezza confezione di mandorle affettate.

Dividi l'impasto ben lievitato in 14 pezzi uguali e stendili leggermente formando dei dischetti del diametro di circa 6 cm.

Distribuisi il ripieno di zucca su tutti i dischetti e chiudilo bene formando delle palline.

Adagia le palline in uno stampo a cake (lunghezza 30 cm) con il solo fondo foderato con carta forno, spennella la superficie con l'uovo sbattuto e decora con le mandorle affettate rimaste.

Poni a lievitare nuovamente in luogo tiepido per 20 minuti circa. Cuoci per circa 25 minuti nella parte inferiore del forno preriscaldato (elettrico: 180°C, ventilato: 170°C, a gas: nella parte media a 190°).

Conserva l'eventuale danubio avanzato in frigorifero e consumalo entro 24 ore.



Consiglio:

Se non possiedi uno stampo a cassetta, puoi utilizzare uno stampo rotondo del diametro di 24 cm, posizionando le palline in modo circolare.

Note

.....

.....

.....

.....

.....

Danubio cake alla zucca



Ordina gli ingredienti **PANEANGELI** su shop.dolcidee.it



Elaborata



Tempo 40'



Levitazione



Antipasto



Dicembre

1 **MERCOLEDÌ**
S. Ansano

17 **VENERDÌ**
S. Lazzaro

2 **GIOVEDÌ**
S. Bibiana

18 **SABATO**
S. Graziano Vescovo

3 **VENERDÌ**
S. Francesco Saverio

19 **DOMENICA** ○
IV d'Avvento

4 **SABATO** ●
S. Barbara

20 **LUNEDÌ**
S. Liberato Martire

5 **DOMENICA**
II d'Avvento

21 **MARTEDÌ**
S. Pietro Canisio

6 **LUNEDÌ**
S. Nicola

22 **MERCOLEDÌ**
S. Francesca Cabrini

7 **MARTEDÌ**
S. Ambrogio

23 **GIOVEDÌ**
S. Giovanni di Kenty

8 **MERCOLEDÌ**
Immacolata Concezione

24 **VENERDÌ**
S. Delfino

9 **GIOVEDÌ**
S. Siro

25 **SABATO**
Patris del Signore

10 **VENERDÌ**
N.S. di Loreto

26 **DOMENICA**
S. Stefano

11 **SABATO** ○
S. Damaso Papa

27 **LUNEDÌ** ○
S. Giovanni

12 **DOMENICA**
III d'Avvento

28 **MARTEDÌ**
SS. Martiri

13 **LUNEDÌ**
S. Lucia

29 **MERCOLEDÌ**
S. Tommaso Becket

14 **MARTEDÌ**
S. Giovanni D. Cr.

30 **GIOVEDÌ**
S. Eugenio

15 **MERCOLEDÌ**
S. Valeriano

31 **VENERDÌ**
S. Silvestro

16 **GIOVEDÌ**
S. Albina

INGREDIENTI:

Per l'impasto:

- 300 g farina 00 - 150 farina manitoba - 1 busta di *Lievito di birra per Dolci Lievitati PANEANGELI* - 80 g zucchero - 2 uova - 1 fialetta di *Aroma Limone PANEANGELI* - 175 ml circa latte tiepido - 100 g burro morbido - 100 g uvetta.

Per decorare:

- *Mandorle affettate PANEANGELI*
- *Zucchero al velo PANEANGELI*.

Setaccia le farine in una terrina larga e aggiungi il *Lievito di birra per Dolci Lievitati PANEANGELI*.

Al centro del mucchio versa lo zucchero, le uova e l'aroma.

Amalgama il tutto con l'aiuto di una forchetta, aggiungendo un po' per volta il latte tiepido.

Incorpora anche il burro morbido e l'uvetta ammollata.

Lavora l'impasto sul piano del tavolo leggermente infarinato per almeno 10 minuti, allargandolo con i pugni chiusi, riavvolgendolo e sbattendolo sul tavolo.

Rimetti l'impasto nella terrina infarinata, copri ermeticamente con pellicola alimentare e ponilo a lievitare in luogo tiepido fino a quando il suo volume sarà raddoppiato.

Con l'impasto ben lievitato, forma un rotolo e sistemalo in uno stampo per Gugelhupf (diametro 24 cm) imburato e cosparso con le mandorle affettate. Poni a lievitare nuovamente in luogo tiepido per 30 minuti circa.

Cuoci per 45 minuti circa nella parte inferiore del forno preriscaldato (elettrico: 200°C, ventilato: 190°C, a gas nella parte media: 200°C).

Dopo 15 minuti di cottura, copri il Gugelhupf con un foglio d'alluminio, in modo che non si bruci in superficie.

Cospargi il Gugelhupf raffreddato di zucchero al velo.

Conserva l'eventuale Gugelhupf avanzato a temperatura ambiente e consumalo entro 48 ore.



Consiglio:

Se non hai uno stampo specifico per Gugelhupf, puoi utilizzare uno stampo a ciambella del diametro di 24 cm, con il bordo alto almeno 8 cm.

Note

.....

.....

.....

.....

Gugelhupf



Ordina gli ingredienti **PANEANGELI** su shop.dolcidee.it



Media



Tempo 40'



Levitazione



Festività

