

IL RICETTARIO IN CRAVATTA

DI CHEF VALERIO LA ROSA

40

RICETTE
ESCLUSIVE



SFORNA LA PIZZA IN 2 MINUTI!

PIZZE DI OGNI TIPO: NAPOLETANA, SOTTILE,
IN TEGLIA, SURGELATA, E TANTO ALTRO

FERRARI

INDICE RICETTE

PIZZE, FOCACCE e TORTE SALATE	p. 2
Pizza in teglia alla Romana.....	p. 2
Le pieghe degli impasti.....	p. 2
Pizzette dei forni romani.....	p. 3
Pizza 'nto rutiello.....	p. 4
Pizza Liquida.....	p. 5
Focaccia barese.....	p. 6
Cudduruni siciliani.....	p. 7
Schiacciata.....	p. 8
Parigina.....	p. 9
Focaccia alle olive.....	p. 10
Focaccia alle cipolle.....	p. 11
Focaccia piumino.....	p. 12
Millefoglie di patate.....	p. 13
Schiacciata di patate.....	p. 14
Pan di patate croccante.....	p. 15
Quiche con zucchine e pancetta.....	p. 16
Parmigiana di melanzane.....	p. 17
Carne alla pizzaiola.....	p. 18
PANE e LIEVITATI	p. 19
Panini al latte (buns).....	p. 19
Baguette francesi.....	p. 20
Bastoncini di pane con olive.....	p. 21
Panuozzi.....	p. 22
Panini hamburger con spinaci.....	p. 23
Pretzels.....	p. 24
DOLCI	p. 25
Crostata frangipane alle fragole.....	p. 25
Lingue di Procida.....	p. 26
Caprese.....	p. 27
Pasta biscotto.....	p. 28
Nuvolette con crema al latte.....	p. 29
Flauti.....	p. 30
Flan alla vaniglia.....	p. 31
Migliaccio.....	p. 32
Nastrine con crema pasticcera.....	p. 33
Ventagli di pasta sfoglia.....	p. 34
Maritozzi romani.....	p. 35
Girelle all'arancia.....	p. 36
Viennesi messinesi.....	p. 37
Brioscine con cioccolato alle nocciole.....	p. 38
Torta di mele.....	p. 39
Macarons.....	p. 40
Pan gocciole.....	p. 41

PIZZA IN TEGLIA ALLA ROMANA

Prepara questa pizza per la tua serata con gli amici.

INGREDIENTI

500g di farina 0/00 340w

400g di acqua

15g olio

2g lievito di birra



ACCESSORI: Pietra refrattaria

PREPARAZIONE:

Impastare tutti gli ingredienti in una ciotola, escluso il sale che dovrà essere aggiunto alla fine quando il composto è già compattato. Si consiglia di versare l'acqua a filo mentre si impasta.

Una volta formato un bel panetto omogeneo, lasciare riposare l'impasto a temperatura ambiente per 2 ore poi in frigo per 20 ore.

Il giorno successivo creare dei panetti di 300g. e lasciarli lievitare per altre 2 ore a temperatura ambiente.

COTTURA:

Preparare **Pronto Pizza 2 Minuti** inserendo la refrattaria.

Preriscaldare a 250°C.

Stendere le pizze, guarnirle a piacere e cuocerle per 15 minuti a 250°C.

Le pieghe degli impasti

La piega è la procedura di manipolazione dell'impasto, attraverso la quale l'impasto viene ripiegato più volte su se stesso, per consentirgli di crescere in altezza e migliorare la struttura.

Se nelle ricette si parla di pieghe, effettuare le operazioni sotto descritte:

Piega a 2: l'impasto viene piegato a metà.



Piega a 3: l'impasto viene piegato in terzi, sovrapponendo l'ultimo terzo sugli altri 2.



Piega a 4: l'impasto viene piegato una volta a destra, una a sinistra, e poi a metà.



PIZZETTE DEI FORNI ROMANI

Ingredienti:

Per l'impasto:

500g di farina media forza (anche 00)

300g di acqua

10g lievito di birra fresco, o 3g secco

30g di olio evo

10g di sale fino

Per il condimento:

300g di pomodori pelati

olio evo q.b.

origano e sale fino qb

ACCESSORI: Pietra refrattaria



PREPARAZIONE

Impasta in primo luogo farina, acqua e lievito.

Dopo la formazione dell'impasto aggiungi il sale, e alla fine l'olio.

Lavora l'impasto facendo delle pieghe e dando una forma sferica

Lascia lievitare per 2-3 ore o fino al raddoppio.

Dopo la lievitazione stendi fino a raggiungere i 2/3 mm di spessore, ricava le pizzette e farcisci con i pomodori pelati, frullati e conditi con olio, sale e origano.

COTTURA:

Prepara **Pronto Pizza 2 Minuti** inserendo la refrattaria.

Preriscalda a 250°C.

Inforna le pizzette con la pala e cuocile a 250 gradi per 10/12 minuti.

Dopo la cottura aggiungi un filo di olio extra vergine.

PIZZA' NTO RUTIELLO

Ingredienti per 2 teglie rotonde da 32 cm di diametro
(peso di ogni panetto 450 g)

450g farina 0

100g farina tipo 1

50g semola rimacinata

450g acqua

9g lievito fresco

15g sale

10g olio evo

Per il condimento:

1 barattolo di pomodorini

Pomodorini freschi qb

Olio evo qb

Sale e pepe qb

ACCESSORI: griglia e vassoio

PREPARAZIONE:

Inserisci tutte le farine e 360g di acqua nella ciotola della planetaria. Fai girare a velocità bassa per meno di 5 minuti.

Lascia riposare l'impasto, coperto, per almeno 1 ora.

Nel frattempo disciogli tutto il lievito nella rimanente acqua (90g).

Passato il tempo di riposo dell'impasto, unisci tutto il sale e impasta a velocità bassa.

Dopo un paio di minuti inizia ad aggiungere la soluzione di acqua e lievito in circa 3 volte aumentando anche un po' la velocità dell'impastatrice.

Non aggiungere acqua fin quando la precedente non risulterà assorbita.

In ultimo aggiungi l'olio, fino ad ottenere un impasto omogeneo.

Rovescia sul banco, effettua delle pieghe all'impasto e fai la pirlatura.

Ripeti questa operazione altre 2 volte, e lascia riposare coperto 2 ore fino al raddoppio.

Finita la lievitazione riporta l'impasto su di un banco con semola rimacinata e dividi in due panetti uguali (da circa 450g l'uno).

Effettua delle pieghe ai due panetti, fai la pirlatura e lascia riposare altre 2 ore in contenitori oleati, coperti, fino al raddoppio.

Stendi i panetti su abbondante semola rimacinata e sposta in teglia.

Condisci bene e informa.

COTTURA:

Prepara **Pronto Pizza 2 Minuti** togliendo la refrattaria e mettendo la griglia.

Preriscalda a 250°C.

Informa e cuoci a 250 gradi per circa 20 minuti.



PIZZA LIQUIDA

Ingredienti:

300g acqua

300g farina 0

10g di lievito istantaneo per salati

1 cucchiaino di sale

1 cucchiaino di miele

1 cucchiaio di olio EVO

ACCESSORI: griglia e vassoio

PREPARAZIONE:

Versa in una ciotola l'acqua e mescolaci dentro il sale ed il miele. Fai sciogliere bene il sale.

Versaci anche l'olio, mescola e aggiungi la farina 0 (un pochino per volta mescolando sempre).

Aggiungi alla fine il lievito.

Mescola e sbatti bene fino a quando non ottieni un composto liquido.

Versa nel vassoio leggermente oliato e con un velo di farina di semola.

Stendi bene la pizza, condisci con la salsa di pomodoro e inforna.

COTTURA:

Prepara **Pronto Pizza 2 Minuti** togliendo la refrattaria e mettendo la griglia.

Preriscalda a 250°C.

Inforna e cuoci a 250 gradi per circa 20 minuti.

Aggiungi anche la mozzarella e inforna per circa altri 15 minuti a 210 gradi.



FOCACCIA BARESE

Ingredienti:

200g farina
100g semola
190 ml acqua tiepida
1/2 cucchiaino di sale
1 cucchiaino miele/zucchero
10g lievito
80g patata (peso da cruda)
olio evo

Per il condimento:

Pomodori maturi
Sale, Origano
Olive baresane (circa 20)
Olio evo

ACCESSORI: griglia



PROCEDIMENTO:

Sciogli nell'acqua leggermente tiepida il lievito e il miele.

Lessa la patata.

Unisci in una ciotola la farina, la semola, la patata lessata ed impasta il tutto con l'acqua.

Aggiungi il sale, l'olio, la restante acqua e continua a lavorare fino ad ottenere un impasto liscio.

Metti un po' di olio di oliva in una teglia da 33 cm e trasferisci l'impasto.

Copri e fai lievitare per circa 2,5 ore.

Riprendi l'impasto, aggiungi un altro po' di olio, rigiralo e schiaccialo bene.

Ricopri con tanti pomodori maturi, le olive baresane e altro a piacere.

COTTURA:

Prepara **Pronto Pizza 2 Minuti** togliendo la refrattaria e mettendo la griglia.

Preriscalda a 250°C.

Inforna e cuoci a 250 gradi per circa 25/30 minuti, fino a doratura.

CUDDURUNI SICILIANI

Focaccia di pane tipica di Lentini in Sicilia, ricetta antica contadina.

Ingredienti per l'impasto:

320g farina di semola rimacinata
100g farina 00
250 ml di acqua
10g lievito fresco oppure 7g secco
10g sale

Per il ripieno:

500g di cipolle
400g di salsicce
150g di formaggio primo sale
100g olive nere
50g passata di pomodoro
Sale q.b.
Olio evo q.b.

ACCESSORI: griglia e vassoio

PREPARAZIONE:

Mischiare tutti gli ingredienti per l'impasto in una ciotola o sul piano da lavoro.

Impastare per circa 10 minuti fino a formare un panetto e lasciarlo lievitare 3 ore fino al raddoppio.

Dividere l'impasto a metà.

Formare due dischi ampi e farcirli con le cipolle cotte, formaggio, salsiccia cotta, olive, passata di pomodoro, sale e olio. (Prima di farcire scolare bene dai liquidi le cipolle e le salsicce)

Chiudere i dischi formando una mezzaluna e chiudere il bordo ripiegandolo come una corda.

COTTURA:

Preparare **Pronto Pizza 2 Minuti** togliendo la refrattaria e mettendo la griglia.

Preriscaldare a 200°C.

Infornare e cuocere a 200 gradi per circa 15 minuti, fino a che il Cudduruni non raggiunge la classica doratura del pane.



SCHIACCIATA

Ingredienti:

1 kg farina w 280
10g lievito fresco
450 ml acqua

Per il rinfresco

350 ml acqua
3g lievito
10g malto
30g sale

ACCESSORI: griglia e vassoio

PREPARAZIONE:

In una terrina mettere la farina e in un'altra terrina sciogliere il lievito nell'acqua
Unire, a mano o in impastatrice, le due parti e mescolare fino ad ottenere degli straccetti.
Trasferire in frigo per 24 ore.



Il giorno dopo riportare in macchina l'impasto e aggiungere gli ingredienti del rinfresco: lievito, malto e un terzo dell'acqua (circa 120 ml).

Lavorare l'impasto e, quando l'acqua sarà assorbita, aggiungere un altro terzo di acqua.

Continuare a lavorare l'impasto e, quando l'acqua sarà assorbita, aggiungere l'ultimo terzo d'acqua.

Continuare a lavorare fino ad ottenere un panetto liscio ed elastico, che non si attacca alle mani.

Trasferire sul piano, lavorarlo a mano per formare un panetto e lasciar lievitare fino a raddoppio (circa 4 ore).

Dividere l'impasto in pezzi da circa 500g, lavorarli a mano per formare dei panetti e lasciar lievitare nuovamente fino a raddoppio (circa 2 ore).

Con l'aiuto della semola disporre il panetto da 500g sul vassoio e formare la schiacciata

È possibile rendere irregolare la superficie premendo con le dita, o effettuando buchi con la forchetta, o praticando tagli con il coltello. Ungere la superficie con olio

COTTURA:

Prepara **Pronto Pizza 2 Minuti** togliendo la refrattaria e mettendo la griglia.

Preriscalda a 250°C.

Informare e cuocere a circa 250 gradi per 12/15 minuti.

PARIGINA

La parigina è una pizza in teglia ricoperta da uno strato di pasta sfoglia
Facciamola insieme!

Ingredienti:

400g farina 00

270 ml acqua

5g lievito di birra fresco

13g olio evo

10g sale

ACCESSORI: Griglia e teglia

PREPARAZIONE:

Preparare l'impasto con farina, lievito, acqua poco alla volta e mescoliamo.

Impastare a mano oppure in planetaria e terminare con il sale e l'olio a filo.

Fare qualche piega e quando la pagnotta è pronta far lievitare per 4/5 ore in un contenitore oliato coperto.

Stendere la pagnotta sulla farina di semola e disporla sulla teglia rivestita da carta forno leggermente oliata.

Farcire con pomodoro, mozzarella, scamorza affumicata e prosciutto cotto.

Ricoprire con un foglio di pasta sfoglia e sigilliamo bene i bordi.

Spennellare la superficie con uovo sbattuto e bucherellare con una forchetta.

COTTURA:

Preparare **Pronto Pizza 2 Minuti** togliendo la refrattaria e mettendo la griglia.

Preriscaldare a 250°C.

Informare e cuocere 250 gradi per 10/15 minuti.

Coprire con un foglio di alluminio per non scurire troppo la superficie e cuocere altri 20 minuti a 200 gradi.

Non resta che gustarvi la vostra parigina.



FOCACCIA ALLE OLIVE

INGREDIENTI:

Poolish:

150g farina w280

150 ml di acqua

1,5 g lievito di birra

Restanti ingredienti:

320g farina tipo 1

3g di lievito fresco

di birra

10g di sale

200 ml di acqua

ACCESSORI:

Pietra refrattaria



PREPARAZIONE:

Crea il poolish unendo in una terrina tutti gli ingredienti. Mescolando ottieni una pastella: coprila con pellicola e lasciala a temperatura ambiente a circa 20°C per 20 ore.

Il giorno successivo metti in planetaria il poolish, la farina e il lievito.

Comincia la lavorazione con la velocità bassa aggiungendo un goccio d'acqua alla volta quando il precedente sarà stato assorbito.

Quando l'impasto comincerà a formarsi, aggiungi il sale e la restante acqua.

Una volta che sarà incordato, trasferisci l'impasto su una spianatoia o sul banco da lavoro e forma un panetto dandogli delle pieghe.

Lascialo lievitare fino al raddoppio (circa due ore).

Unghi la superficie, stendila sulla teglia in dotazione, aggiungi abbondanti olive e un pizzico di sale.

COTTURA:

Prepara **Pronto Pizza 2 Minuti** inserendo la refrattaria.

Preriscalda a 220°C.

Inforna e cuoci 220 gradi per 15/20 minuti.

Fai raffreddare e gustati la tua fantastica focaccia.

FOCACCIA DI CIPOLLE

Ingredienti per 6 focacce:

1kg di Farina Manitoba

800 ml di Acqua

60g di olio extravergine di oliva

7g di lievito di birra secco

30g di sale

8 cipolle

ACCESSORI: pietra refrattaria e vassoio

PREPARAZIONE:

Setacciate la farina in una ciotola.

Impastate versando metà dell'acqua poco alla volta, poi aggiungete il lievito e continuate fino a terminare l'acqua.

Infine aggiungete sale e olio extravergine di oliva. L'impasto è molto idratato: se non siete abituati a gestirlo, fatelo riposare 30 minuti prima di procedere.

Fare una piega a 2 lasciar riposare 15 minuti.

Effettua l'operazione di piega e riposo per un totale di 4 volte.

Coprite e mettete a lievitare l'impasto nel forno spento con luce accesa per 3/4 ore.

Dividete in panetti da 300 gr e metteteli a riposare per altre 2 ore.

Nel mentre tagliate e appassite le cipolle con un filo di olio extravergine di oliva per 10/15 minuti. Fatele raffreddare prima d'usarle.

Stendete i panetti, disponeteli sul vassoio spennellato di olio extravergine di oliva e condite con le cipolle. Aggiungete olio extravergine di oliva

COTTURA:

Preparate **Pronto Pizza 2 Minuti** inserendo la pietra refrattaria.

Preriscaldare a 300°C.

Infornate e cuoci a 300 gradi per circa 15 minuti.



FOCACCIA PIUMINO

Ingredienti:

600g Farina 00
20g Zucchero
5g Lievito di birra secco
80g Olio di semi (o burro morbido)
300g Latte
15g Sale
1 uovo
1 uovo (per spennellare)

Ingredienti per farcire:

250g Prosciutto cotto
130g Mozzarella
200g Edamer

ACCESSORI: griglia e vassoio

PREPARAZIONE:

Sciogli il lievito con latte e zucchero, dopodiché versalo sopra alla farina e inizia ad impastare.
Rompi l'uovo e sbattilo con la forchetta, poi uniscilo all'impasto.
Aggiungi olio di semi e sale e impasta fino ad avere una massa bella morbida ed elastica.



Copri la ciotola con pellicola e lascia riposare per 1 ora e mezzo nel forno spento con la lucina accesa.
Trascorso il tempo di lievitazione dividi l'impasto in due.
Stendi con le mani i due rettangoli sopra la carta forno oliata, e adagia il primo sul vassoio.

Farcisci l'impasto con il prosciutto cotto e la mozzarella.
Prendi l'altro impasto, disponilo sopra e sigilla bene i bordi.
Con un coltello a lama liscia pratica dei tagli creando dei quadrati non troppo piccoli.
Inserisci il formaggio edamer sui tagli ottenendo così l'effetto piumino.
Copri con pellicola e lascia lievitare ancora per mezz'ora.

Spennella la superficie con l'uovo

COTTURA:

Prepara **Pronto Pizza 2 Minuti** togliendo la refrattaria e mettendo la griglia.
Preriscalda a 200°C.
Inforna il vassoio e cuoci 20-25 minuti a 200 gradi.
Sforna e lascia intiepidire prima di servire.

MILLEFOGLIE DI PATATE

INGREDIENTI:

4 patate
55g di burro
15 ml di olio di oliva
30g di parmigiano grattugiato
Rosmarino
Sale (da aggiungere dopo la cottura)

ACCESSORI: griglia

PREPARAZIONE:

Tagliate le patate a fettine sottili, possibilmente con una mandolina.

In una ciotola mettete il burro fuso, l'olio, il parmigiano e il rosmarino.

Mescolate velocemente, aggiungete le patate e mescolate ancora per farle insaporire.

Adagiate le patate in uno stampo per muffin esercitando una leggera pressione.



COTTURA:

Prepara **Pronto Pizza 2 Minuti** togliendo la refrattaria e mettendo la griglia.

Preriscalda a 180°C.

Inforna e cuoci a 180 gradi per circa 1 ora coprendole con della stagnola per evitare che si brucino.

SCHIACCIATA di PATATE

Ingredienti per la schiacciata di patate:

600g di patate

130g di farina 00

80g di acqua

1 cucchiaio di rosmarino tritato

Sale e pepe (q.b.)

40g di Parmigiano grattugiato

40g di Pecorino grattugiato

Per il condimento:

20g di Parmigiano grattugiato

20g di Pecorino grattugiato

Olio extravergine d'oliva, sale e pepe (q.b.)

ACCESSORI: griglia e vassoio

PREPARAZIONE:

Pela le patate e tagliale a julienne.

Aggiungi parmigiano, pecorino, rosmarino, sale, pepe, farina, olio e acqua.

Mescola bene gli ingredienti.

Stendi il composto su una teglia oleata e coprilo con fettine di patate.

Condisci con olio, sale, pepe e formaggi grattugiati.

COTTURA:

Prepara **Pronto Pizza 2 Minuti** togliendo la refrattaria e mettendo la griglia.

Preriscalda a 220°C.

Inforna e cuoci a 220 gradi per circa 40 minuti, fino a doratura.



PAN DI PATATE CROCCANTE

Ingredienti:

5 patate
80g di parmigiano grattugiato
200g farina tipo 00
300g di acqua fredda
Olio extra vergine di oliva all'occorrenza
5g Sale fino
Rosmarino fresco o le tue erbe aromatiche preferite, se necessario.

ACCESSORI: griglia e vassoio

PREPARAZIONE:

In una ciotola capiente mescola la farina, l'acqua fredda, il parmigiano grattugiato, un filo di olio extravergine d'oliva e un pizzico di sale fino ad ottenere una miscela liscia e omogenea. Affetta sottilmente le patate con l'aiuto di una mandolina. Incorpora con cura le patate tagliate nell'impasto, mescolando accuratamente fino a quando le patate non saranno ben inglobate.

Versa e spalma la miscela di patate e pastella in un vassoio foderato di carta da forno e leggermente oliato per evitare che si attacchi.

Assicurati che la miscela sia diffusa in modo uniforme nel vassoio. Per un sapore extra, puoi aggiungere olio extravergine di oliva e spargere sopra qualche foglia di rosmarino fresco (o erbe scelte).

COTTURA:

Prepara **Pronto Pizza 2 Minuti** togliendo la refrattaria e mettendo la griglia.

Preriscalda a 200°C.

Inforna e cuoci a 200 gradi per circa 40 minuti, fino a quando diventa croccante e dorata.



QUICHE con VERDURA e PANCETTA

Questa quiche è una torta salata squisita con un sostanzioso ripieno di verdure e pancetta.

La puoi servire calda, a temperatura ambiente o fredda.

Che aspetti? Non ti resta che provare!

Ingredienti Per la base:

150g farina 00

75g burro

40g di acqua fredda

1 cucchiaino raso di sale

Oppure Pasta Brisè 230g



Per il ripieno:

Carota (piccola) 1

Melanzana (piccola) 1

Porri 1

Panna fresca liquida 200ml

Sale fino q.b

Burro 40g

Zucchina (piccola) 1

Peperoni rossi ½

Gran Padano grattugiato 100g.

Olio extravergine d'oliva 2 cucchiari

Pepe nero q.b

Uova 3

Cipollotto fresco 1

Peperoni gialli ½

Pancetta affumicata 150g

Noce moscata q.b

PREPARAZIONE:

La pasta brisè può essere comprata già pronta o preparata come segue.

Metti la farina e il burro morbido nella ciotola della planetaria e aziona a velocità 1 per 2,30 minuti.

Aumenta la velocità a 2 e aggiungi acqua fredda poco alla volta entro 2 minuti

Una volta assorbita l'acqua aggiungi il sale e continua per altri 3 minuti.

Lascia riposare l'impasto in frigo 40 minuti, avvolto in pellicola trasparente.

Prepara le verdure: pela la carota e tagliala a cubetti piuttosto piccoli; taglia a cubetti anche la zucchina e la melanzana; elimina i semi dei peperoni e tagliali a cubetti sempre piuttosto piccoli; taglia il porro a rondelle.

Trita il cipollotto e soffriggilo in una padella con due cucchiari di olio; quando sarà dorato, aggiungi le verdure tagliate (tranne il porro). Sala, pepa e fai cuocere per circa 10 minuti (le verdure dovranno scottarsi e non cuocersi completamente).

In un'altra padella metti il burro e fallo sciogliere; aggiungi il porro appassendolo per 5 minuti, poi aggiungi la pancetta tagliata a dadini. Fai cuocere il tutto per altri 5 minuti.

In una ciotola capiente, metti la panna e le 3 uova; con l'aiuto di una frusta, comincia a sbattere amalgamando gli ingredienti; aggiungi il Grana Padano grattugiato, le verdure stufate, il composto di porri e pancetta, il pepe e la noce moscata. Mischia bene il tutto, assaggia e aggiusta di sale.

Tira fuori dal frigorifero la pasta brisè, tirala con il mattarello in una sfoglia sottile e mettila in una tortiera (o teglia): fa in modo di coprire con la pasta anche i bordi laterali della tortiera.

Bucherella il fondo della pasta brisè con una forchetta e riempi con il composto precedentemente ottenuto; con l'aiuto di una spatola livella il composto e poi abbassa i bordi di pasta non coperti dal ripieno formando una cornice intorno alla quiche. Spennella con albume d'uovo.

COTTURA:

Prepara **Pronto Pizza 2 Minuti** togliendo la refrattaria e mettendo la griglia. Preriscalda a 180°C. Inforna la quiche con verdure e pancetta per 50 minuti a 180 gradi e servila tiepida.

PARMIGIANA DI MELANZANE

Ingredienti:

400g Passata di pomodoro
200g Farina
300g Mozzarella
150g Parmigiano
4 Melanzane
4 Foglie di basilico
Mezza cipolla
Q.b. Olio di semi
Q.b. Olio extra
Q.b. Sale

ACCESSORI: griglia

PREPARAZIONE:

Prendete le melanzane e tagliatele a fette spesse circa 1 cm.

Stendetele sopra una teglia e ricopritele di sale per far spurgare la parte amara.

Prendete le mozzarelle e spezzettatele dentro un colino. Lasciatele scolare.

Tritate finemente mezza cipolla e soffriggetela in una pentola con un filo d'olio extravergine, poi aggiungete la passata di pomodoro, le foglie di basilico spezzettate e il sale, mescolando bene.

Lasciate cuocere il sugo a fiamma bassa per circa 30 min.



Nel frattempo sciacquate bene le melanzane dal sale e asciugatele.

Infarinatele, sbattetele e friggetele in abbondante olio di semi finché non saranno ben dorate.

Sulla base di una pirofila aggiungete uno strato di melanzane, un mestolino di sugo, mozzarella e infine parmigiano e ripetete questi passaggi creando ulteriori strati fino a esaurire le melanzane.

COTTURA:

Preparate **Pronto Pizza 2 Minuti** togliendo la refrattaria e mettendo la griglia.

Preriscaldate a 200°C.

Infornate e cuocete a 200 gradi per circa 35/40 minuti.

La parmigiana dovrà risultare ben dorata e con una crosticina croccante. Impiattate e usate un ciuffetto di basilico come decorazione.

CARNE ALLA PIZZAIOLA DI E. DE FILIPPO

Ingredienti:

4 Costate di vitello circa 600g in totale
400g di pomodorini ciliegino
100 ml olio evo
2 spicchi d'aglio
sale e origano

ACCESSORI: griglia e vassoio

PREPARAZIONE:

Disporre le costate sulla teglia e aggiungere 50ml di olio sul fondo.
Aggiungere il resto degli ingredienti e gli altri 50ml di olio.

COTTURA:

Preparare **Pronto Pizza 2 Minuti** togliendo la refrattaria e mettendo la griglia.

Preriscaldare a 250°C.

Infornare a 250 gradi per 20 minuti, poi rimuovere gli spicchi d'aglio e far cuocere altri 2 o 3 minuti per bruciacchiare i pomodorini.



PANINI AL LATTE (BUNS)

Che sia kebab, hamburger o Pulled Pork, prepara questi fantastici panini morbidissimi in sole 2 ore per la tua serata pub, e vedrai che i tuoi ospiti resteranno tutti a bocca aperta... anzi no a bocca piena!!

INGREDIENTI:

250g farina 00

20g zucchero

7g Lievito fresco

Un uovo intero piccolo + 1 tuorlo

150 ml di latte

5g sale

30g burro

ACCESSORI: Griglia e teglia

PREPARAZIONE:

Sciogliere il lievito nel latte.

Mettere la farina nella ciotola della planetaria, aggiungere lo zucchero ed il composto di latte e lievito.

Azionare la planetaria con il gancio partendo dalla prima velocità per 2 minuti, poi aumentare alla terza velocità per 3/4 minuti.

Aggiungere un uovo intero + 1 tuorlo e continuare ad impastare per altri 5/6 minuti.

Quando l'impasto risulterà incordato ed elastico, aggiungere il burro un pezzetto per volta e il sale.

Continuare a mischiare l'impasto fino a che il burro non risulterà totalmente assorbito e comunque almeno per 15 minuti. In assenza della planetaria l'impasto potrà essere realizzato a mano in una ciotola seguendo lo stesso ordine di cui sopra.

Trasferire l'impasto su una spianatoia o sul banco da lavoro e lavorarlo a mano per formare un panetto liscio ed omogeneo. Lasciarlo lievitare fino al raddoppio (circa un'ora e mezza).

Trascorse due ore circa tagliare l'impasto formando dei panetti più piccoli da 150g. Posizionare i panetti sulla teglia con carta da forno e spalmare sopra un mix di uova e latte.

COTTURA:

Preparare **Pronto Pizza 2 Minuti** togliendo la refrattaria e mettendo la griglia.

Preriscaldare a 190°C.

Inserire la teglia con i panetti sopra alla griglia.

Lasciare cuocere in forno a 190°C per circa 15 minuti e all'uscita spennellare con burro fuso per far venire la superficie bella lucida.



BAGUETTE FRANCESI

Prepara le tue baguette squisite e prova la specialità francese.



Ingredienti:

450g farina di frumento (11-14g proteine)
50g farina integrale (o più farina bianca)
10g lievito fresco (o 4g lievito secco attivo)
350g di acqua
10g sale

ACCESSORI: Pietra refrattaria e vassoio

PREPARAZIONE

In una ciotola mescola tutti gli ingredienti fino a quando non sono ben combinati, poi lascialo riposare per 15 minuti.

Trasferisci l'impasto sul banco da lavoro e forma un panetto dandogli delle pieghe. Lascialo riposare per 30 minuti. (bagna leggermente le mani, così l'impasto non si attacca). Ripeti l'operazione di piega e riposo per 2-3 volte.

Riporta l'impasto nella ciotola, coprila con un coperchio, poi metti in frigorifero per 12-24 ore.

Utilizzando un raschietto per pasta togli l'impasto dalla ciotola e posizionalo su una superficie ben infarinata. Cerca di sgonfiarlo il meno possibile.

Modella l'impasto dando la forma allungata della baguette, mettilo su carta forno, copri e lascia riposare per 25 minuti. Fai dei tagli usando un coltello affilato.

Trasferisci l'impasto sul vassoio preriscaldato

COTTURA:

Prepara **Pronto Pizza 2 Minuti** inserendo la refrattaria.

Preriscalda a 250°C.

Inserisci il vassoio sulla refrattaria e cuoci a 250°C fino a doratura

Lascia raffreddare per almeno 30 minuti.

BASTONCINI DI PANE CON OLIVE

Ingredienti:

Pre impasto poolish

700g farina tipo 0 oppure manitoba

700g acqua temperatura ambiente

7g lievito di birra fresco

Impasto:

200g farina tipo 0 oppure integrale

25g sale

400g olive tagliate a pezzetti

ACCESSORI: griglia e vassoio

PREPARAZIONE:

La sera prima:

Unisci 700g di farina con 700g di acqua e sbriciola il lievito dentro.

Lavora in impastatrice per 3 minuti a velocità media o mescola con una frusta per qualche minuto finché il composto non sarà liscio.

Copri con pellicola e lascia riposare a temperatura ambiente. Il poolish può stare a temperatura ambiente da 12 a 17 ore.



Trascorso il tempo di riposo, metti nella ciotola dell'impastatrice il poolish e le olive.

Aziona a velocità bassa e dopo un minuti aggiungi il sale.

Dopo un minuto comincia ad aggiungere la farina poco alla volta.

Lavora con il gancio per circa 10 minuti fino a quando l'impasto sarà incordato.

Se fai l'impasto a mano: mescola il poolish con le olive e poi aggiungi il sale e con un cucchiaino la farina.

Quando la farina è amalgamata fa una pausa di 30 minuti coprendo l'impasto. Lavora ancora l'impasto lascia riposare per altri 20 minuti.

Lavora l'impasto a mano ripiegandolo su sé stesso, chiudilo bene facendo una palla e adagialo in una ciotola a lievitare finché il suo volume non sarà raddoppiato. A seconda delle temperature il tempo di lievitazione può variare da circa 1 ora a 3 ore.

Trasferisci l'impasto su un piano di lavoro e taglialo in panetti da circa 200g.

Falli lievitare per 30 minuti poi mettili sulla teglia oliata dando la forma allungata del bastoncino.

Lasciali lievitare altri 20 minuti e ungi la loro superficie

COTTURA:

Prepara **Pronto Pizza 2 Minuti** togliendo la refrattaria e mettendo la griglia.

Preriscalda a 200°C.

Inforna la teglia e cuoci per 10 minuti a 200 gradi. Quando saranno cotti oliati ancora e rimettili nel forno per 3 minuti.

PANUOZZI

Conoscete il panuozzo Napoletano? Fatelo subito!

Ingredienti per 6 panuozzi:

1 kg di farina 00

700g di acqua fredda

3g di lievito

25g di sale

Per la farcitura sceglie secondo il tuo gusto.

ACCESSORI: Pietra refrattaria

PREPARAZIONE:

Metti la farina in planetaria e aggiungi 3g di lievito secco o fresco.

Mescola con il gancio a velocità 2-3 aggiungendo l'acqua fredda a filo

Quando l'impasto si stacca dalla ciotola della planetaria aggiungi il sale e continuare a impastare per cinque minuti.

Trasferisci l'impasto sul piano da lavoro e copri con una ciotola per un'oretta. A questo punto effettua delle pieghe all'impasto e finisci con la pirlatura.

Metti a riposo il panetto chiuso in frigo per 24 ore.

Forma dei panetti da 200g e lasciali lievitare per 3 o 4 ore e comunque fino al raddoppio.

Preriscaldare il forno e cuocere a 300 gradi per 5 minuti

COTTURA:

Prepara **Pronto Pizza 2 Minuti** inserendo la refrattaria.

Preriscalda a 300°C.

Inforna i panetti sulla refrattaria e cuocili per 5 minuti.

Lascia raffreddare e farcisci a piacere.



PANINI HAMBURGER DI SPINACI

Ingredienti per impasto:

440g di farina per pane
700g circa di spinaci
40g di zucchero semolato
8g di sale
6g di lievito istantaneo
2 uova grandi
30g di burro

Per Tangzhong (pre-impasto):

20g di farina
100g di latte intero

ACCESSORI: griglia e vassoio

PREPARAZIONE:

Bollisci gli spinaci e pressali per far uscire l'acqua in eccesso. Metti gli spinaci in un frullatore insieme ad un po' di acqua fino al peso di 140g.

Frulla fino ad ottenere una crema liscia.

Fai il tangzhong. Metti il latte in un pentolino e aggiungi la farina mescolando continuamente a fuoco medio fino a quando il composto non si addensa e sarà privo di grumi. Lascia raffreddare per 10 minuti.

Copri con pellicola per non far formare uno strato solido in superficie.

Con l'aiuto di un'impastatrice miscela il tangzhong insieme a tutti gli altri ingredienti dell'impasto, tranne il burro che va aggiunto alla fine poco per volta fino a far diventare l'impasto liscio ed elastico.

Lascia lievitare per 1-2 ore o fino al raddoppio.

Dividi l'impasto in 6 parti uguali e modellali in palline.

Se scegli di modellare nella forma di classici panini per hamburger, appiattisci delicatamente le palline di pasta in modo che abbiano un diametro di 5 cm e ponile in coppapasta o ciotoline di diametro 8-9 cm, appoggiate su vassoio con carta da forno.

Copri e lascia lievitare per 1 ora o fino a quando l'impasto non sarà notevolmente gonfio.

In alternativa, per avere la forma intrecciata della fotografia, allunga l'impasto a forma di bastoncino spesso 2cm e modellalo ad intreccio.

COTTURA:

Prepara **Pronto Pizza 2 Minuti** togliendo la refrattaria e mettendo la griglia.

Preriscalda a 220°C.

Inforna e cuoci a 180 gradi per circa 20 minuti, fino a doratura.



PRETZELS

Ingredienti:

400g farina 00

220g di acqua

4g di lievito istantaneo

7g di sale

40g di burro morbido

1g di malto diastatico in polvere

Per il bagno:

950g acqua fredda

35g di liscivia per cibo (Kansui - reperibile online)

ACCESSORI: griglia e vassoio

PREPARAZIONE:

Unire tutti gli ingredienti dell'impasto tranne il burro.

Impastare fino a quando l'impasto non sarà omogeneo.

Incorporare il burro e impastare fino ad ottenere un composto liscio ed elastico

Formare un panetto d'impasto e posizionarlo in una ciotola.

Coprire e lasciar lievitare per 2 ore.

Dividere l'impasto in 6 parti uguali e modellarle in palline.

Coprire e lasciar riposare per 20 minuti.

Modellare ogni pallina di pasta in una corda lunga 28 cm e arrotolarla dando la forma classica del pretzel.

Se l'impasto si ritira durante l'arrotolamento, lasciarlo riposare qualche minuto e riprovare.

Posizionare i pretzel sagomati su singoli fogli di carta da forno (questo rende più facile il trasferimento).

Coprire e lasciar riposare per 45 minuti o fino a quando non sono notevolmente gonfi.

Intanto, in una zona ben ventilata e usando i guanti, frustare l'acqua e la liscivia in un grande contenitore di metallo o plastica fino a quando la soluzione non diventa chiara.

Usando i guanti immergere ogni pretzel nel bagno di soda caustica per un paio di secondi, quindi trasferire il pretzel su un piatto o una teglia.

Sbucherellare ogni pretzel e disporre sale grosso su di essi.

COTTURA:

Prepara **Pronto Pizza 2 Minuti** togliendo la refrattaria e mettendo la griglia.

Preriscalda a 220°C.

Inforna e cuoci a 220 gradi per circa 15-20 minuti, o fino a quando i pretzel non saranno di colore marrone dorato scuro.



CROSTATA FRANGIPANE ALLE FRAGOLE

Le crostate sono sempre buone, ma qui vai sul sicuro!!

INGREDIENTI

Per la frolla:

100g burro
40g zucchero a velo (se non lo hai va bene anche il semolato)
1 tuorlo
150g farina (o farina senza glutine)
2 cucchiaini acqua fredda.

Per la crema:

120g latte
20g tuorli (poco più di uno)
40g zucchero
10g farina (o 15g di amido di riso)
1 pizzico di sale
Vaniglia o scorza di limone a piacere

Per il frangipane:

230g burro morbido
160g zucchero semolato
2 uova
150g farina mandorle
2 cucchiaini rum
2 cucchiaini farina di riso
8 fragole



Per completare: Fragole fresche, Zucchero a velo

PREPARAZIONE:

Prepara la frolla con burro morbido, farina e zucchero in una ciotola.

Mescola fino ad ottenere un impasto non perfettamente compatto, poi aggiungi un uovo e un tuorlo e continua a mischiare fino ad ottenere un impasto omogeneo. Lascia riposare in frigo almeno mezz'ora. Rivesti uno stampo da 20 cm di diametro con la frolla.

Prepara la crema pasticcera mescolando in una ciotola con un frustino tutti gli ingredienti escluso il latte. Poi porta a bollire il latte e versalo nella ciotola insieme agli altri ingredienti.

Riporta il composto sul fuoco mescolando sempre fino a che la crema non si addensa. Lascia raffreddare. Trasferisci la crema in una sac a poche.

Prepara il frangipane mescolando tutti gli ingredienti insieme, fragole escluse.

Distribuisi il composto nel guscio di frolla e completa con le fragole tagliate a spicchi, infilandole bene all'interno.

COTTURA:

Prepara **Pronto Pizza 2 Minuti** togliendo la refrattaria e mettendo la griglia.

Preriscalda a 200°C.

Informa e cuoci a 200 gradi per 20 minuti.

Sforna e lascia raffreddare, poi decora con tanti ciuffi di crema pasticcera e con le fragole fresche.

LINGUE di PROCIDA

Questo è un dolce buonissimo tipico dell'isola di Procida, preparalo per scoprirlo anche tu.

Ingredienti Per 6 pezzi grandi
2 rotoli Pasta sfoglia rettangolare
Acqua
Zucchero

Ingredienti per la crema al limone:
500ml di latte
2 uova
40g Amido di Mais
90g di zucchero
2 limoni grattugiati
Succo di limone ½

ACCESSORI: Griglia e teglia

PREPARAZIONE

Prepara la crema mescolando in un pentolino amido di mais e zucchero con uova e buccia di limone. Metti il pentolino sul fuoco, aggiungi latte e succo di limone e porta a bollire fino all'addensamento. Lascia raffreddare.

Dividi ogni rotolo di pasta sfoglia in 6 rettangoli uguali.
Disponi i rettangoli sulla teglia.
Farcisci ogni rettangolo con la crema.
Ricoprili con l'altro foglio di pasta sfoglia e sigilla i bordi.
Spennella la superficie con acqua e zucchero.

COTTURA:

Prepara **Pronto Pizza 2 Minuti** togliendo la refrattaria e mettendo la griglia.
Preriscalda a 180°C.
Inforna per 20-25 minuti a 180°C.



CAPRESE

Oggi prepareremo il dolce tipico di Capri.

Ingredienti:

230g di mandorle già pelate

250g di cioccolato fondente

5 uova

180g di zucchero semolato

200g di burro

Mezzo bicchierino di liquore strega

Aroma di mandorla qualche goccia



ACCESSORI: griglia e vassoio

PREPARAZIONE:

Con un tritatutto trita le mandorle pelate insieme a metà dello zucchero.

In un pentolino sciogli il burro insieme al cioccolato e fallo raffreddare.

Dividi il tuorlo dagli albumi.

Monta i tuorli con un po' di zucchero preso dal totale.

Aggiungi l'aroma di mandorla, il cioccolato fuso e le mandorle tritate; mescola con un cucchiaio.

Monta gli albumi con il restante zucchero, unisci al composto precedente e versa in una tortiera.

COTTURA:

Prepara **Pronto Pizza 2 Minuti** togliendo la refrattaria e mettendo la griglia.

Preriscalda a 170°C.

Inforna la tortiera e cuoci a 170 gradi per circa 45 minuti.

Lascia raffreddare e aggiungi lo zucchero a vela.

PASTA BISCOTTO

Questa è una pasta che si arrotola facilmente senza rompersi, adatta a tantissime preparazioni e farciture.

Ingredienti:

3 uova temperatura ambiente
100g di zucchero
80g di farina 00
20g di fecola di patate
Vanillina
1 cucchiaino di miele

ACCESSORI: griglia e vassoio

PREPARAZIONE:

Separa gli albumi dai tuorli.

Lavora per almeno 5 minuti gli albumi delle uova montandoli con un frullino all'interno di una ciotola.

Incorpora con una spatola ai tuorli anch'essi montati in altra ciotola con zucchero, miele e vanillina.

Setaccia due volte la farina e la fecola di patate e uniscile con la spatola mescolando dal basso verso l'alto.

Prepara il vassoio rivestendolo con la carta da forno.

Stendi l'impasto sul vassoio.

COTTURA:

Prepara **Pronto Pizza 2 Minuti** togliendo la refrattaria e mettendo la griglia.

Preriscalda a 180°C.

Inforna il vassoio e cuoci 12 minuti a 180 gradi.



NUVOLETTE CON CREMA A LATTE

Ingredienti: PER L'IMPASTO

300g di farina O Manitoba
80g zucchero semolato
10g di sale
200g di latte intero
40g di acqua
100g burro
20g lievito di birra fresco
1 bustina di vanillina

PER SPENNELLARE

1 uovo
50g di latte intero

PER LA CREMA AL LATTE

400g latte intero
un cucchiaino di miele
100g zucchero semolato
1 bacca di vaniglia o vanillina
30g amido di mais

PER LA CREMA DI RICOTTA

300g di ricotta di pecora
40g zucchero a velo



100g panna da montare già zuccherata
200 ml di crema al latte (preparata prima)

PREPARAZIONE:

Sciogliere il lievito nel latte tiepido.

Nella ciotola della planetaria inserire la farina (forza W370/390), il lievito sciolto nel latte, lo zucchero e la vaniglia e iniziare ad impastare con gancio a velocità bassa.

Una volta incorporati tutti gli ingredienti aggiungere poco alla volta (far assorbire la parte precedente prima di mettere la successiva) l'acqua a temperatura ambiente fino a completo assorbimento. Aggiungere il sale e in ultimo aggiungere il burro a piccoli pezzi, poco alla volta.

Una volta ottenuto un panetto liscio, portarlo sulla spianatoia leggermente oliata e lavorarlo dandogli delle pieghe e facendo la pirlatura (ungere le mani per non farle attaccare all'impasto).

Ripartire nella ciotola, coprire con pellicola e mettere a lievitare per 2 ore in forno spento con luce accesa. Al termine della lievitazione dividere il panetto in pezzi da 30g ciascuno e realizzare delle palline pirlando l'impasto. Mettere le palline a lievitare in forno spento con luce accesa per un'ora e mezza.

Al termine spennellare con uova e acqua.

Cuocere le palline di brioche e in forno preriscaldato a 180 gradi per 10/12 minuti.

Per il ripieno preparare la crema di latte, mettendo sul fuoco un pentolino con 300g di latte, la vaniglia e lo zucchero. In una ciotola mettere la restante parte di latte e l'amido di mais e mescolare.

Quando nel pentolino lo zucchero si sarà sciolto versare all'interno il composto di latte e amido, aggiungere un cucchiaino di miele e girare con una frusta manuale a fuoco basso fin quando la crema non sarà liscia e densa.

Versare la crema in una terrina bassa e far raffreddare a temperatura ambiente prima e poi in frigo (sempre continuando a mescolare).

Preparare la crema di ricotta passando la ricotta in un setaccio e aggiungendo lo zucchero a velo setacciato. Mescolare il tutto con una frusta.

Montare la panna già zuccherata e aggiungerla con una spatola dal basso verso l'alto alla ricotta.

Per ultimo unire la crema di latte e la crema di ricotta, mescolando sempre con una spatola.

Bucare sotto le brioche e svuotarle un pochino all'interno aiutandovi con il beccuccio della sac à poche.

Riempirle di crema e spolverizzare con zucchero a velo.

FLAUTI

Prepariamo queste deliziose merendine

Ingredienti:

500g farina 0 o Manitoba

280g acqua

80g di zucchero

80g di burro

1/2 cubetto lievito di birra

ACCESSORI: griglia e vassoio

PREPARAZIONE

Mettere tutti gli ingredienti (tranne il burro) in una ciotola.

Impasta a mano o con una planetaria aggiungendo il burro alla fine un po' alla volta.

Far lievitare fino al raddoppio.

Stendere l'impasto e formare 8/10 rettangoli.

Incidere la parte superiore con un coltello, farcire a piacere (marmellata, cioccolato, crema di nocciole) e arrotolare.

Far lievitare nuovamente 30/40 minuti.

Spennellate con latte e tuorlo (non è necessario, ma rende la superficie lucida).

Rivestire il vassoio con carta da forno e appoggiarvi i flauti.

COTTURA:

Prepara **Pronto Pizza 2 Minuti** togliendo la refrattaria e mettendo la griglia.

Preriscalda a 180°C.

Inforna il vassoio e cuoci 15 minuti a 180 gradi.



FLAN ALLA VANIGLIA

Ingredienti per la pasta brisè:

100g farina 00
20g amido di mais
70g di burro
2g di sale
20g di tuorlo
30g di latte

Ingredienti per la crema:

500g di latte parzialmente scremato
150g di panna
1 bacca di vaniglia
90g di uova
30g di tuorli
150g zucchero
40g di amido di mais

Per lucidare:

Gelatina spray oppure fogli sciolti e spennellati

ACCESSORI: griglia

PREPARAZIONE:

Unite tutti gli ingredienti secchi della pasta brisè con il burro. Aggiungete gli ingredienti liquidi e fate andare la planetaria con la foglia finché non otterrete un impasto liscio ed omogeneo.

Lasciate riposare almeno 15 minuti in frigo.

Stendete l'impasto in modo da ricoprire un anello da pasticceria da 16 cm e lasciate raffreddare in frigo.

Per preparare la crema scaldate il latte e la panna con la vaniglia.

Nel frattempo frustate le uova con i tuorli e lo zucchero, poi aggiungete l'amido di mais e mescolate.

Aggiungete parte del latte caldo con la panna e mescolate.

Rimettete tutto sul fuoco finché l'amido non addenserà leggermente la crema.

A questo punto potete versare la crema nello stampo.

COTTURA:

Preparate **Pronto Pizza 2 Minuti** togliendo la refrattaria e mettendo la griglia.

Preriscaldate a 170°C.

Cuocete per 45 minuti a 170 gradi.

Lasciate raffreddare a temperatura ambiente e spruzzare con la gelatina spray per lucidare la parte superiore oppure sciogliete i fogli e spennellate.



MIGLIACCIO

Ingredienti:

1 litro di latte
250g di semolino
1 baccello di vaniglia
100g di burro
Buccia di limone e arancia
6 uova intere
350g di zucchero
500g di ricotta di Agerola
50g di zucchero a velo

ACCESSORI: griglia e vassoio

PREPARAZIONE:

Mescola tutto in pentola girando con una spatola, riscalda il semolino e tutti gli ingredienti.

Quando il composto si addensa e si stacca dalle pareti della pentola versalo nella teglia.

COTTURA:

Prepara **Pronto Pizza 2 Minuti** togliendo la refrattaria e mettendo la griglia.

Preriscalda a 180°C.

Inforniamo a 180 gradi per 1 ora.



NASTRINE CON CREMA PASTICCERA

Ingredienti:

500 gr farina 0 o Manitoba

1 uovo

280 gr latte

80 gr di zucchero

50 gr di burro

1/2 cubetto lievito di birra

ACCESSORI: griglia e vassoio

PREPARAZIONE:

Mettere in una ciotola tutti gli ingredienti tranne il burro.

Mescolare e quando si comincia a formare l'impasto aggiungere il burro un po' alla volta.

Fare lievitare fino al raddoppio.

Formare dei rettangoli d'impasto e farcire con crema o altri ingredienti

Ripiegare i rettangoli su se stessi.

Incidere il lato lungo dei rettangoli e arrotolare a spirale.

Fare lievitare nuovamente 30/40 minuti.

Disporre sul vassoio e spennellare con latte e tuorlo.

COTTURA:

Preparare **Pronto Pizza 2 Minuti** togliendo la refrattaria e mettendo la griglia.

Preriscaldare a 190°C.

Cuocere a 190 gradi per 15/20 minuti.



VENTAGLI DI PASTA SFOGLIA

Con questa ricetta si ha una pasta sfoglia sia per dolci che per salati.

Ingredienti per 40/50 ventagli

Per il pastello:

850g Farina media forza (220W)

650g Panna fresca

15g sale

Per il panetto:

500g burro

150g Farina media forza

Zucchero qb per i ventagli

PREPARAZIONE:

La sfoglia è composta dal pastello (impasto) e dal panetto (burro).

Partite dal pastello: inserite in planetaria (munita di gancio) farina e sale e impastate.

Aggiungete la panna un po' alla volta.

La durata della lavorazione è di circa 5 minuti, e alla fine il pastello deve risultare grezzo e non incordato.

Trasferitelo sul piano di lavoro, dategli una forma rettangolare e lasciate raffreddare per 1 ora.



Per il panetto, inserite il burro tra due fogli di carta forno e date dei colpi di matterello per renderlo "plastico". Inserirlo in planetaria con gancio a foglia insieme alla farina e lavorate al minimo fino a quando la farina sarà incorporata. Lasciate riposare per 1 ora.

Ora potete iniziare a sfogliare.

Importante: Dopo ogni giro di pieghe fate riposare mezz'ora in frigorifero.

Stendete tutto il pastello in maniera rettangolare e ponetevi al centro il panetto modellato in forma quadrata. Chiudere due lati del pastello sul panetto.

Con un mattarello iniziate a stendere dai lati aperti, mantenendo una forma rettangolare dell'impasto.

Fare una prima piega a 3. Riponete in frigo 15 minuti e poi stendete nuovamente con il mattarello.

Fare una seconda piega a 3. Riponete in frigo 15 minuti e poi stendete nuovamente con il mattarello.

Fare una piega a 4.

La sfoglia è pronta; se possibile lasciare un giorno in frigorifero per un miglior risultato.

Stendete un foglio di impasto, creando un rettangolo largo e sottile (circa 0,5cm). Cospargete il piano di lavoro con lo zucchero, passateci sopra l'impasto. Aggiungete altro zucchero in superficie.

Chiudete l'impasto arrotolandolo, partendo dalla metà di destra e poi l'altra metà fino a sovrapporre delle pieghe uguali che in totale dovranno essere 4 (2 da un lato e 2 dall'altro).

Pressate un po' e poi tagliate delle fette di spessore 1,5 cm.

COTTURA:

Preparare **Pronto Pizza 2 Minuti** togliendo la refrattaria e mettendo la griglia.

Preriscaldare a 180°C.

Passate ancora i ventagli nello zucchero e infornateli a 180 gradi per 30 minuti.

MARITOZZI ROMANI

Ingredienti per 8 maritozzi:

Per il Tangzhong (pre-impasto):

80g Latte

20g Farina forte

Per impasto completo:

300g Farina (Manitoba, pizza)

50g Zucchero

5g Sale

150g Uova

7g Lievito di birra in polvere

100g Burro

1 Limone e 1 Arancia grattugiati

PREPARAZIONE:

Preparare il pre-impasto mescolando latte e farina e cuocendo fino ad addensare (circa 1 minuto).

Lasciar raffreddare.

Versare la farina in un'impastatrice e unire: pre-impasto, uova, zucchero, sale, lievito e scorze.

Impastare e poi unire il burro a poco a poco, facendolo assorbire.

Lavorare l'impasto per almeno 15 minuti fino ad ottenere un panetto morbido ma incordato.

Trasferirlo su un piano di lavoro infarinato (il panetto è morbido e questo è normale: non aggiungere altra farina, ma usare solo la quantità giusta per non far attaccare la palla al piano di lavoro).

Lasciar lievitare per un'altra ora.

Dopo la prima lievitazione dividere il panetto in pezzi da 90g e far lievitare di nuovo per circa 1 ora.

COTTURA:

Preparare **Pronto Pizza 2 Minuti** togliendo la refrattaria e mettendo la griglia.

Preriscaldare a 180°C.

Infornare e cuocere a 180 gradi per 15 minuti.

Sfornate e spennellate con glassa preparata cuocendo 2 cucchiaini di acqua con 2 di zucchero, poi farcite con panna montata fresca non zuccherata (circa 400 ml).



GIRELLE ALL'ARANCIA

Ingredienti:

250g di latte tiepido
12g di lievito fresco
80g di zucchero
1 uovo
80g di burro fuso
500g di farina Manitoba + q.b. da aggiungere sul piano.
Aroma di vaniglia
Un pizzico di sale

Per la farcitura:

30g di burro morbido
2 cucchiaini di zucchero semolato
Scorza di un'arancia

Per il topping:

60g di zucchero a velo
Succo d'arancia quanto basta

PREPARAZIONE:

Sciogliere il lievito in una ciotola con il latte tiepido: unire lo zucchero, l'uovo e il burro fuso. Mescolare e unire anche farina, vaniglia e sale.

Mescolare ed impastare fino ad ottenere una pasta morbida ed elastica che non si attacca al piano di lavoro. Lasciar riposare chiuso con pellicola e canovaccio per due o tre ore; l'impasto dovrà almeno raddoppiare il proprio volume.

Durante la lievitazione preparare la farcitura unendo in una ciotolina il burro morbido, lo zucchero e la scorza d'arancia, e mescolando con una forchetta.

Una volta lievitata riporre la pasta brioche su piano infarinato. Dare delle pieghe e appallottolare l'impasto. Lasciare riposare coperto per una decina di minuti, poi stenderlo ottenendo un quadrato dello spessore di circa un centimetro.

Stendere la farcitura sulla superficie della pasta brioche e arrotolare. Tagliare il rotolo in 8 girelle.

Imburrare una pirofila e cospargere la base di zucchero semolato.

Distribuire sulla pirofila le girelle distanziate tra loro e coprire con pellicola e canovaccio.

Far lievitare per un'altra ora.

Una volta lievitate spennellare le girelle con l'uovo sbattuto.

COTTURA:

Preparare **Pronto Pizza 2 Minuti** togliendo la refrattaria e mettendo la griglia.

Preriscaldare a 180°C.

Infornare la pirofila e cuocere per circa 20-25 minuti.

Una volta sfornate, coprire le girelle con un canovaccio e lasciarle intiepidire.

Preparare una glassa unendo in ciotola lo zucchero e quanto basta di succo d'arancia.

La quantità di succo va regolata aggiungendo poco alla volta del succo d'arancia e mescolando, fino ad ottenere una glassa abbastanza densa da filare.

Utilizzare la glassa per decorare la superficie delle girelle.



VIENNESI MESSINESI

Ingredienti per IMPASTO:

250g farina 00
250g farina Manitoba
50g zucchero
10g sale
25g lievito di birra fresco
1 Uovo
250g latte
40g burro
Mezza fialetta aroma rum

Per la BAGNA AL RUM:

150g acqua
80g zucchero
1 fialetta aroma rum

Per la CREMA AL LATTE:

750 ml latte
80g amido
150g zucchero
50g burro
Vaniglia o estratto di vaniglia
2 cucchiaini di panna montata
Qualche goccia aroma rum.

ACCESSORI: griglia e vassoio

PREPARAZIONE:

Impastare tutti gli ingredienti dell'impasto e fare lievitare (circa 2 ore).
Nel frattempo bollire per 5 minuti gli ingredienti della bagna e fare raffreddare.

Preparare la crema.

Versare il latte in una pentola e aggiungere lo zucchero, il burro, la vaniglia e infine, a poco a poco, l'amido setacciato. Mescolate per non formare grumi.

Lasciar raffreddare la crema e mescolarla da fredda con le fruste fino a renderla cremosa

Unire panna e rum.

Dividere l'impasto lievitato in palline da 80g, dare la forma allungata delle viennesi e far lievitare per 1 ora. Dopo la lievitazione spennellare con uovo e disporre sulla teglia.

COTTURA:

Preparare **Pronto Pizza 2 Minuti** togliendo la refrattaria e mettendo la griglia.

Preriscaldare a 250°C.

Infornare la teglia e cuocere a 190 gradi per 15-20 minuti.

Sfornare e lasciar raffreddare.

Tagliare e bagnare nella bagna al rum, infine aggiungere la crema.



BRIOSCHINE CON CIOCCOLATO ALLE NOCCIOLE

Ingredienti per 12 brioschine:

400g di farina 00
50g di zucchero semolato
12,5g di lievito di birra fresco (o mezza bustina secco)
200g di acqua tiepida
10g di sale fino
60g di strutto (o burro)
12 cucchiaini di cioccolato alle nocciole
1 uovo per la lucidatura

ACCESSORI: griglia e vassoio

PREPARAZIONE:

Per l'impasto lavorate in una ciotola o in planetaria tutti gli ingredienti escluso il sale fino ad ottenere un composto ben amalgamato.

Unite il sale e continuate a lavorare per una decina di minuti. Pian piano cambierà consistenza diventando morbido e setoso.

Coprite e lasciate lievitare per 2 ore. Al termine della lievitazione il volume dell'impasto dovrebbe essere raddoppiato.

Dividetelo in 12 pezzi da 60g formando delle palline, copritele e fatele riposare 30 minuti.

Stendete le palline con un mattarello e farcitele con un cucchiaino di cioccolato
Richiudetele e fatele lievitare direttamente in teglia con carta forno, ancora 1 ora.
Spennellatele con un uovo sbattuto.

COTTURA:

Prepara **Pronto Pizza 2 Minuti** inserendo la refrattaria.
Preriscalda a 190°C.

Inforna il vassoio e cuoci a 190 gradi per 20 minuti.
Finite con un pò di zucchero a velo.



TORTA DI MELE

Ingredienti:

6 mele
2 uova
100g di zucchero
120ml di latte / anche vegetale
40ml di olio di semi o olio evo
100g di farina
1 bustina di lievito per dolci
Cannella
Scorza di limone edibile



ACCESSORI: griglia

PREPARAZIONE:

Unisci in una ciotola le uova, lo zucchero, il latte e l'olio.

Utilizza uno sbattitore con le fruste e lavora l'impasto per qualche minuto.

Incorpora la farina e il lievito setacciati continuando a impastare con le fruste.

Taglia le mele a fettine sottili e aggiungile all'impasto.

Unisci anche la cannella e la scorza di limone e amalgama con una spatola.

Versa il composto in uno stampo precedentemente imburrato e infarinato, cospargi la superficie con lo zucchero e altra cannella e inforna.

COTTURA:

Prepara **Pronto Pizza 2 Minuti** togliendo la refrattaria e mettendo la griglia.

Preriscalda a 200°C.

Inforna e cuoci a 200 gradi per circa 40 minuti, fino a doratura.

MACARONS

Ingredienti:

Per i gusci:

100g di farina di mandorle

100g di zucchero a velo

75g di albumi

Colorante in polvere, q.b.

40 ml di acqua

100g di zucchero

Per le farciture alternative:

Crema alle nocciole, q.b.

Caramello, q.b.

ACCESSORI: griglia e vassoio

PREPARAZIONE:

Frulla la farina di mandorle e passala in un setaccio per ottenere dei gusci lisci e senza grumi.

Setaccia anche lo zucchero a velo.

Utilizza il colorante in polvere (quello liquido potrebbe cambiare la struttura dell'impasto) e idrosolubile.

Prepara una meringa.

In un pentolino metti acqua e zucchero e porta il composto a 121°C.

In una ciotola metti gli albumi, aziona le fruste dello sbattitore e cola a filo lo sciroppo di acqua e zucchero (caldo, non lasciar raffreddare), fino ad aver montato bene gli albumi.

Per il macaronage: mescola il composto di meringa e l'impasto di mandorle dal basso verso l'alto per amalgamare bene tutti gli ingredienti montando leggermente la meringa. Capirai che il composto è pronto quando l'impasto formerà una "V" sulla spatola, sarà lucido e non colerà ma scenderà in modo fluido.

Metti il composto in sac-a-poche con beccuccio rotondo.

Forma dei dischi da 3cm (i gusci dei macarons) su una teglia ricoperta di carta forno.

Lascia asciugare i gusci. Capirai che sono pronti quando, toccandoli con un dito, non risulteranno appiccicosi e si sarà formata una sorta di pellicina esterna.

COTTURA:

Prepara **Pronto Pizza 2 Minuti** togliendo la refrattaria e mettendo la griglia.

Preriscalda a 150°C.

Inforna e cuoci a 150 gradi per circa 15 minuti.



PAN GOCCIOLE

Ingredienti:

400g di farina forte (quella che ho utilizzato contiene il 13% di proteine)
80g di zucchero
225 ml di latte
100g di gocce di cioccolato
40g di burro
1 Uovo
5g di lievito di birra secco
3g di sale

Per spennellare:

1 tuorlo
1 cucchiaio di latte

ACCESSORI: griglia e vassoio

PREPARAZIONE:

In una ciotola mescola la farina, il lievito e lo zucchero.

Crea una fontana al centro e versa la miscela di latte e uovo poco alla volta, mescolando con una spatola.

Otterrai un impasto molto grezzo. Copri la ciotola e aspetta per 20 minuti.

Trascorso tale tempo, trasferisci l'impasto sul piano di lavoro e aggiungi il burro a temperatura ambiente poco alla volta.

L'impasto sarà molto appiccicoso ma non avere paura: il burro ti aiuterà ad impastare più facilmente. E' importante avere pazienza ed impastare energicamente per una decina di minuti senza aggiungere altra farina. Ogni tanto puoi anche aiutarti con una spatola.

Copri l'impasto con una ciotola e aspetta altri 10 minuti.

Riprendi l'impasto e lavora altri 5 minuti.

Spolvera un po' di farina sul piano di lavoro, trasferisci l'impasto e versa le gocce di cioccolato al centro.

Forma un panetto e fai lievitare 3 ore l'impasto in una ciotola ben oliata (per una lievitazione veloce ho messo l'impasto nel forno spento con la luce accesa).

Dividi l'impasto in 10 pezzi e forma dei panetti.

Fai lievitare i pangoccioli su una teglia rivestita da carta da forno per 1 ora e mezza.

Spennella con uovo e latte e inforna.

COTTURA:

Prepara **Pronto Pizza 2 Minuti** togliendo la refrattaria e mettendo la griglia.

Preriscalda a 180°C.

Inforna e cuoci a 180 gradi per circa 15 minuti fino a doratura



Seguici sui Social Network!



G3FERRARI

G3FERRARI by Trevidea S.r.l.

Sede Legale, Amministrativa e Show Room:
Strada Consolare Rimini San Marino, 62
47924 Rimini (RN) - Italy

Telefono +39 0541.756420 - Telefax +39 0541.756430

Ufficio Commerciale: commerciale@trevidea.it

Ufficio Estero: sales@g3ferrari.net

Ufficio di Modena:
Via Colombo, 35/1 - 41019 Soliera (MO) - Italy
Tel. +39 059.56.30.96 - Fax +39 059.56.32.12

www.g3ferrari.it

www.g3ferrari.eu