

Pretzel



Di sicuro almeno una volta nella vita abbiamo assaggiato quei curiosi salatini a forma di 8 con un pezzo in più (come li chiamavo da piccola), bene in realtà quei salatini derivano da un tipico pane tedesco, dalla crosta lucida, scura e croccante, il Pretzel, appunto.

Siccome mi hanno sempre incuriosito voglio provare a farli anche io...

In Germania, Austria e anche da noi in Alto Adige, si usa accompagnarlo con Wurstel e salsiccia... che ve lo dico a fare...

Addirittura sono molto diffusi anche negli States, dove usano "arricchirli" con vari gusti, con bacon, formaggio, si trovano al gusto pizza e chi più ne ha, più ne metta... io per ora mi accontento solo del pane,

poi vediamo che dice mio marito ☐
Ma bando alle ciance, ecco la ricetta

- 500 g di farina, io tipo 1
 - 260 ml circa di acqua tiepida
 - 40 g di burro morbido
 - 10 g di sale fino
 - 10 g lievito di birra
 - sale grosso
-
- **PER LA SOLUZIONE AL BICARBONATO:**
 - 1l di acqua
 - 8 cucchiaini di bicarbonato di sodio
 - 2 cucchiaini di sale fino



Parto con la preparazione dei miei Pretzel setacciando, in una ciotola abbastanza capiente, la farina. Sciolgo il lievito con un po' di acqua a temperatura ambiente e la aggiungo alla farina insieme all'acqua tiepida ed il burro. Inizio ad impastare bene ed energicamente, aggiungo anche il sale.

Siccome bisognerà impastare bene ed anche abbastanza a lungo passo tutto nella planetaria e faccio andare per 15 min circa.

Trascorso questo tempo metto la pasta a riposare in una ciotola coperta per circa un'ora, o comunque fino a quando non abbia raddoppiato il volume.



Ad impasto raddoppiato inizio a dividerlo in circa 10 pallini, che trasformerò in 10 cordoncini di circa 40-50 cm e che intreccerò per dargli la tipica forma di Pretzel.



Dispongo quindi i miei Pretzel a lievitare ulteriormente su di una leccarda ricoperta da carta da forno, dovranno lievitare prima 20 min a temperatura ambiente e poi per altri 30 in frigo.

Passato questo tempo, tolgo i Pretzel dal frigo e porto ad ebollizione in una pentola il litro d'acqua con il sale ed il bicarbonato. Quando la soluzione bollirà immergo per 30 secondi i Pretzel uno alla volta ed aiutandomi con una schiumarola li ridispongo sulla teglia , spolverizzo la superficie con del sale e con altre spezie, io ho usato curcuma, semi di papavero, paprika, ma possiamo sbizzarrirci con varie cose.

A questo punto finalmente inforno la mia teglia di Pretzel in forno caldo per 25 minuti a 200 gradi... e finalmente pronti!!





Tortini pane carasau zucchine e alici

Oggi ricetta sfiziosa: Tortini di pane carasau con
zucchine e alici.

Ingredienti

- 4 dischi di pane Carasau
- 1 zuccina media
- 12 alici sfilettate
- olio evo
- 1 spicchio di aglio
- pepe
- qualche goccia di colatura alici (o sale)
- peperoncino (a piacimento)



La prima cosa da fare, per realizzare il mio Tortini di pane carasau, zucchine e alici, è pulire e sfilettare le alici. Passo poi alla zuccina, che lavo e taglio a julienne, aiutandomi con un tagliaverdure manuale.



In una padella verso l'olio, l'aglio e la zuccina, faccio andare qualche minuto, verso fine cottura aggiungo anche i filetti di alici e qualche goccia di colatura di alici. Non faccio cuocere troppo tutto, lascio le zucchine croccanti e anche i filetti li salto per un paio di minuti massimo. Spengo e metto da parte.

Passo quindi ai dischi di pane carasau, li inumidisco sotto l'acqua e aspetto qualche minuto, finchè non diventino morbidi.

Ungo 4 stampini di alluminio monoporzione e li foderò con le fette di pane carasau, ormai morbido e modellabile. Riempio quindi le coppette con le zucchine ed il pesce e richiudo la parte superiore, non sono precisa, mi piace che qualche pezzetto di pane spunti fuori dagli stampini

Passo un filo d'olio sulla superficie dei cestini ed inforno per circa 15 minuti, facendo attenzione che non si colorino troppo.

Sforno e dopo qualche minuto tolgo i tortini dagli stampini, io li ho serviti, per un buffet, senza salse in accompagnamento, ma ci starebbe bene una salsina verde o allo yogurt o magari una grattugiata di bottarga in superficie! □



Una giornata con le mai in pasta... madre :)



Come fare il pane in casa con il lievito madre.

Ecco come mi piace passare una giornata!

Immersa nella campagna, tutto verde intorno, il profumo dell'erba, oche e galline che si aggirano libere nei prati e che rubano qua e là qualche foglia di insalata, il tepore del camino acceso e le mani sporche di farina! Sì oggi infatti sarò impegnata con una bella Ricetta per fare il pane con lievito madre.

Sono al ristoro di un amico, "Dai cornuti" in campagna a Ladispoli non distante da Roma. Lezione di panificazione e pasta madre con l'appassionatissimo Davide e la mitica Stefania blogger e panificatrice di "Appassionatinellacucinadistefy"

E' da un po' che mi diletto con il pane fatto in casa e da un paio di anni ho anche il mio caro VITO, il mio lievito madre.

La lezione inizia con un po' di teoria sulle farine, sul lievito, su come si fa e come si mantiene. Si parla di rinfreschi, di esubero di pasta madre, di licoli, di pieghe e formature... mamma mia quanto devo studiare!!!!

E dopo un'infarinata teorica... (ok battutaccia) si parte

con l'impasto del pane.

Questa la ricetta:

Ingredienti:

- 500 gr di farina, noi abbiamo usato Vivenza
- 325 gr di acqua
- 100 gr di lievito madre
- 10 gr di sale

Bene, gli ingredienti li abbiamo ora iniziamo ad imparare questa nuova Ricetta per fare il pane con lievito madre. Per prima cosa abbiamo sciolto il lievito in un po' d'acqua di quella già pesata. In una ciotola abbastanza grande abbiamo unito farina, sale, il lievito sciolto e pian piano l'acqua.



Raggiunta una buona consistenza abbiamo passato l'impasto sulla spianatoia e abbiamo continuato ad impastare per circa 10 minuti. Abbiamo messo poi a riposare la pasta per circa mezz'ora coperta dalla ciotola.



Trascorso questo tempo

abbiamo infarinato la spianatoia e allargato l'impasto, abbiamo poi effettuato una serie di pieghe a 3, ripiegando l'impasto prima per il lato più lungo e poi da quello più corto ancora su stesso.

Dopo l'ultima piega abbiamo messo nuovamente a riposare l'impasto per un paio d'ore circa.

Trascorso questo tempo abbiamo fatto la forma rotonda al pane e lo abbiamo riposto con la chiusura verso l'alto in un cestino con un canovaccio spolverato di farina. Richiuso ancora con il canovaccio lo abbiamo messo a lievitare per l'ultima volta fino a che raddoppiasse di volume.

Finito pronti per la cottura!!!!



Il tempo di lievitazione è sempre difficile da indicare, dipende sempre dalla temperatura esterna, se fa caldo o freddo ecc ecc... io prima di cuocere ho atteso circa 6-7 ore, ma in estate il tempo si dimezza.

Per la cottura, ho preriscaldato il forno a 250°, ho messo la mia pagnotta sulla leccarda spolverata di farina, ho fatto un buco al centro per avere una ciambella e fatto un taglio lungo la parte esterna di questa. All'interno del forno ho messo anche un pentolino con dell'acqua ed ho infornato e cotto per 20min a 250°, 20 minuti a 200° e gli ultimi 20 minuti ho abbassato ancora a 180° e ho aperto leggermente il forno in modo da lasciare una fessura d'aria. Il pane ha cotto in totale quindi per 60 minuti.

Quando l'ho sfornato l'ho lasciato raffreddare lasciandolo rialzato in modo da far risalire l'umidità verso l'alto e non far "ammosciare" la crosticina...

mmmh che buono!!!!

questo il risultato:



Metodo Autolisi



Abbiamo fatto anche una seconda ricetta seguendo il metodo dell'autolisi.

In pratica con la stessa ricetta e gli stessi ingredienti abbiamo fatto una sorta di preimpasto: in

una ciotola capiente abbiamo inserito la farina e circa metà dell'acqua pesata e abbiamo impastato grossolanamente.

Quando si sono formate tipo degli "straccetti" abbiamo lasciato riposare l'impasto per favorire la formazione del glutine ed avere quindi un impasto più elastico. Dopo circa un'ora abbiamo aggiunto la restante acqua ed il lievito sciolto con parte dell'acqua dosata ed ho impastato.



In questa fase si potrebbero aggiungere anche altri ingredienti per esempio noci, olive, semi di lino o papavero (come ha fatto Davide) crusca, fiocchi d'avena... insomma libero sfogo alla creatività.



Ho scelto di fare questa pagnotta senza sale per capire anche la differenza di gusto e struttura del pane, ma cmq volendo in questa fase si può aggiungere. Abbiamo quindi impastato bene fino ad ottenere la giusta consistenza dell'impasto e lasciato riposare.

Da qui in poi tutto diventa uguale al primo metodo. Quindi riposo per 30 minuti, pieghe, riposo, formatura e riposo fino alla completa lievitazione. Pronti quindi alla cottura con i 3 step e via!

E questo è il risultato



Pan de queso – panini al formaggio



Che ne dite di panini al formaggio? Ricetta però d'oltreoceano.

Torno a fare una ricetta della mia rubrica "Dal Mondo"

Oggi vi parlo dei panini formaggiosi più buoni che ci siano!!!

Li ho scoperti in viaggio a Rio de Janeiro, anzi vi racconto proprio come li ho scoperti!

Ero in macchina in giro per Rio insieme a Mery, mia cognata, e sua zia che vive lì, anzi a dire la verità io le aspettavo fuori in macchina, erano entrate al supermercato a comprare qualcosa... ad un certo punto uscendo, si fermano ad una specie di box lì vicino alle porte del supermercato e si comprano un sacchettino per una specie di palline di pane non ben identificate... mmh, interessante, pensai... solo che... ALLARME...

Man mano che si avvicinavano ste palline diminuivano sempre più... al ché, con la scusa di aiutarle con le buste, gli vado incontro e mi accaparro una pallina... beh, ho scoperto un mondo!

Buonissima, soffice, saporita, formaggiosa, oddio, era un po' anche ustionante perchè era proprio appena stata sfornata, ma davvero buona!

Tornata in Italia ho provato varie volte a rifarla e anche con varie ricette, ma i risultati non sono mai stati soddisfacenti, fino ad arrivare a questa variante che più si avvicina a quella saggjata a Rio.

Ve la racconto:



INGREDIENTI

- 250 g di farina (amido) di tapioca
- 130 ml di latte
- 50 ml di olio di girasole
- 40 g di parmigiano grattugiato
- 40 g di formaggio"con i buchi" grattugiato
- 1 uovo
- 1 bustina di lievito di birra istantaneo
- sale q.b.

PREPARAZIONE



Fatta la spesa? Bene allora vi racconto i miei Panini al formaggio o Pan de queso brasiliani. Per prima cosa faccio scaldare latte, olio e sale, che verso poi, poco alla volta in una ciotola con l'amido di tapioca. Mescolo bene il tutto. Aggiungo man mano anche i formaggi grattugiati ed impasto bene.

Per ultimo aggiungo l'uovo mescolando molto per farlo amalgamare bene, continuando ad impastare bene fino a ottenere un composto compatto e liscio. Per ultimo ho aggiunto il lievito all'impasto



Pronto l'impasto, comincio a fare delle palline non molto grandi, io mi sono aiutata con una formina per polpette, fino a terminare il composto. Le dispongo su una placca rivestita di carta da forno e faccio cuocere a 200°C per circa 20 minuti.



Zucchine ripiene



Oggi vi racconto di una delle ricette cult della mia mamma! In realtà credo sia la ricetta cult di buona parte delle famiglie italiane, ma vi racconto lo stesso la mia versione! Spesso, molto spesso, mamma se la cavava con una buona teglia di zucchini ripiene e la cena

era servita!

Ovviamente, essendo una ricetta proveniente dal mondo

vegetale, non è propriamente la preferita di mio marito e infatti ogni volta che la propongo, lui un po' borbottante mi rifà lo stesso siparietto:

Io: oggi zucchine ripiene!

Lui: ripiene di che?

Io: di zucchine!

Lui: e che le svuoti a fa? Lasciale in pace!

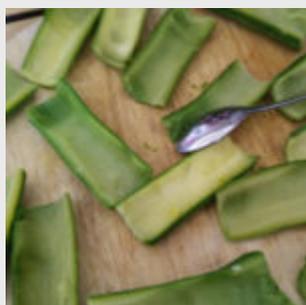
E vabbè ci divertiamo con poco! ☐

Vi racconto la ricetta va...

Ingredienti:

- 500 g di zucchine
- 1 uovo
- 40 g pane raffermo
- 50 g formaggio grattugiato
- 50 g prosciutto cotto
- 1 wurstel
- Olio Evo q.b
- Pepe
- Sale
- Tabasco
- Latte

Preparazione:



Per iniziare lavo bene le zucchine le taglio a metà e le metto a bollire. Intanto, in una ciotola, metto ad ammolare nel latte il pane raffermo tagliato a pezzettoni.

Cotte le zucchine le lascio raffreddare un po' e poi con un cucchiaino le svuoto, la polpa la metto da parte in una seconda ciotola, mi servirà per fare il ripieno.



Dispongo le “barchette” di zucchine in una teglia con un foglio di carta da forno, (oppure per chi le volesse più saporite, in una teglia ben oleata e magari una spolveratina di pangrattato sul fondo) e le insaporisco una per una con un pizzico di sale.



Passo ora al ripieno. Trito il prosciutto cotto ed il wurstel, strizzo e frantumo con le mani il pane ammollato, ed unisco tutto alla polpa di zucchine, aggiungo anche il formaggio grattugiato, sale, pepe e a piacere qualche goccia di Tabasco.



Con uno schiacciapatate schiaccio ed amalgamo bene tutto, fino ad avere un composto omogeneo.

Passo ora a riempire le zucchine, metto un po' di

impasto per ogni barchetta, così fino a finire il tutto.



Per ultimare la ricetta passo ancora un filo d'olio sulla superficie ed un'ultima spolveratina di formaggio grattugiato in modo che si formi una bella crosticina, pronte!

In forno preriscaldato a 250° in modalità grill, per circa 10-12 minuti, o finché siano belle dorate. Quando le tolgo le lascio riposare ancora 5 minuti prima di servirle. Buone E brava mammina!! ☐



Rosette soffiate con lievito madre



Girovagando su internet alla ricerca di una nuova ricetta per utilizzare il mio Vito, il lievito madre, mi sono imbattuta su questa delle Rosette sfogliate.

Chi non l'ha mai mangiata magari con una bella fetta di mortadella?

Ho dovuto provare per forza questa ricetta! Devo dire un po' lunga, ma ha dato delle belle soddisfazioni.

Vi racconto come le ho fatte...



Ingredienti:

Primo impasto

- 190 gr di acqua
- 350 gr di farina 0 W 160-220
- 60 gr lievito madre rinfrescato

Secondo impasto

- 60 gr di farina

- 20 gr acqua
- 5 gr sale
- 1 cucchiaino di miele

Preparazione:

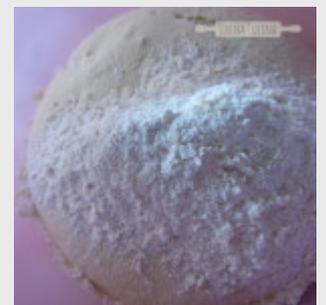
Primo impasto



Inizio a fare il mio impasto sciogliendo il lievito in metà quantitativo di acqua. In una ciotola abbastanza grande aggiungo la farina e il lievito sciolto ed impasto. Piano piano aggiungo il resto dell'acqua e lavoro fino ad ottenere un impasto ben amalgamato. Copro la ciotola con un foglio di pellicola, lascio riposare per 2 ore e poi lo ripongo a lievitare in frigo per altre 10 ore.

Secondo impasto

Passate le 10 ore, tolgo l'impasto dal frigo e lo lascio fuori ancora per un paio di ore, per farlo tornare a temperatura. Intanto sciolgo il cucchiaino di miele nell'acqua, mescolando bene. All'impasto a temperatura ambiente aggiungo la farina e poco alla volta l'acqua col miele ed inizio ad impastare, aggiungo anche il sale. Trasferisco il tutto su una spianatoia e continuo ad impastare. Copro con la ciotola capovolta e lascio riposare per 2 ore.





Passate le 2 ore separo l'impasto in panetti da circa 90 gr l'uno, infarino leggermente e inizio a stendere con il mattarello ogni panetto, ne faccio un rettangolo, ne ripiego i 2 lati esterni verso il centro e poi ancora a metà, ristendo col matterello e ripeto di nuovo ancora le 4 pieghe.



Ristendo l'impasto ripiegato fino ad ottenere una striscia molto lunga che arrotolo su se stessa. Intanto che finisco di fare i rotolini copro i panetti già fatti, per evitare che si secchino. Finito di arrotolare passo un po' di olio su ogni rotolino, copro con un foglio di pellicola ed un telo e lascio a lievitare per altre 2 ore.



Quando i panetti saranno raddoppiati spolvero un po' di farina sulla superficie dei panetti e con il tagliamela pratico i tipici tagli sulla superficie.

Li adagio a testa in giù sulla spianatoia, copro con la pellicola e lascio rilievitare per altre 2 ore.



50 minuti prima di infornare accendo il forno a 240° statico. Inserisco un pentolino sul fondo con dell'acqua. Al 3° piano del forno andrebbe messa la

pietra refrattaria, ma io non ce l'ho allora cuocerò direttamente sulla leccarda capovolta.

Passate le 2 ore adagio su una pala un foglio di carta di forno e sopra ci rigiro velocemente le rosette, inforno per 20 minuti spruzzando con dell'acqua ogni 10.



Pronte!

Lunghe ma buone!!! ☐

PS: un grazie va al gruppo su fb dei “panificatori di lievito madre”





Il mio casatiello



Ok, non poteva mancare ovviamente la mia versione del casatiello...

Io so i puristi avranno la pelle d'oca, ma anche qui ho apportato le mie debite modifiche, ho sostituito lo strutto con l'olio di oliva, ciò non significa che sia light, ma forse ha un po' di colesterolo di meno.

Ho anche aggiunto alla farcitura la scamorza e poi ho dato un tono personale con i salumi, ho inserito infatti la corallina, tipica laziale, e la salsiccia calabrese...
ma ecco come l'ho preparato...

Ingredienti

- 200 gr di lievito madre
- 250 ml di acqua
- 250 gr di farina 0
- 250 gr di farina 00
- 100 gr di olio
- 1 cucchiaino di sale
- pepe

Per la farcitura

- 150 gr di salame corallina
- 100 gr di salsiccia calabrese curata
- 150 gr di provolone piccante
- 100 gr di scamorza
- 30 gr di pecorino
- 2 uova



Inizio dal lievito, lo metto nel boccale della planetaria insieme all'acqua e lo lavoro in modo che si sciolga, aggiungo quindi la farina e inizio ad impastare, lavoro un po' e poi aggiungo l'olio, il sale ed il pepe, riattivo la planetaria e lascio la lavorare l'impasto per circa 10-15 minuti. Formo una palla di impasto e fate lievitare per 12 ore circa o fino al raddoppio.

Stendo ora la pasta con le mani fino a formare un rettangolo il più sottile e largo possibile. Cospargo con salumi e i formaggi che avevo precedentemente tagliato a cubetti, cospargo il tutto con il formaggio grattugiato.





Inizio allora ad arrotolate tutto, avrò un lungo serpentone di casatiello, imburro ed infarino uno stampo per ciambelle e dispongo il serpentone al suo interno.

Sulla ciambella incastro le 2 uova e le blocco con delle strisce di pasta che avevo precedentemente prelevato. Faccio rilievitare il casatiello fino al suo raddoppio e poi finalmente lo inforno a forno già caldo a 180° per 1 ora.



E buona Pasqua!





Variazioni di panini con lievito madre



Variazioni di Panini con lievito madre

Ultima mia passione: il lievito madre...

oggi è il turno dei panini, anzi di Variazioni di panini! Sono venuti buonissimi, morbidi dentro e leggermente croccanti fuori...

Ho aggiunto anche qualche spezia, per dare una nota in più, ma anche al naturale sono davvero buoni!

Spariti in un attimo, menomale che non riuscita a scattare qualche foto... ☐

Vi racconto come li ho fatti...

Ingredienti:

- 500 gr di farina
- 150 gr di lievito madre (oppure 7 gr di lievito di birra)
- 350 ml di acqua
- 1 cucchiaio di olio extra vergine di oliva
- 1 cucchiaino di sale
- Spezie varie, io peperoncino, curcuma, origano, semi di papavero, semi di sesamo

Procedimento:

Per prima cosa amalgamo, in una grande ciotola, il lievito con l'acqua, aggiungo poi la farina ed il sale, lavoro bene. Per ultimo aggiungo pian piano anche l'olio.



Lavoro fino ad ottenere un impasto elastico e bello liscio, risulterà molto morbido, se così non fosse aggiungo ancora un po' di acqua.

Ad impasto pronto, faccio una palla e la metto a lievitare in una ciotola molto grande spennellata di olio, copro con un foglio di pellicola e metto a lievitare. La prima ora lascio l'impasto a temperatura ambiente in modo che parta la lievitazione, poi metto la ciotola in frigo e lascio tutta la notte.

La mattina dopo tiro fuori il mio impasto ed inizio a dividerlo in palline di circa 50/60 gr. Ad ogni pallina aggiungo un aroma diverso: curcuma, peperoncino, origano, semi di sesamo e papavero, impasto non troppo altrimenti si smonta la lievitazione e poi faccio le forme che più mi piacciono: treccia, rosetta ecc ecc.



Dispongo i panini su una teglia ricoperta da carta da forno e rifaccio lievitare per 2/3 ore in forno spento, devono raddoppiare di volume.



Bene è ora di informare, faccio cuocere a 200°, a forno caldo, per circa 20/30 minuti circa, dipende dalle dimensioni dei panini e quando saranno belli dorati li tiro fuori...

STREPITOSI!





Panzanella



La panzanella, buona fresca e leggera. Tipica ricetta estiva del Lazio è una dei tanti modi per riutilizzare il pane rafferma. Vi racconto la versione di mio marito e quindi la mia... ☐

Ingredienti:

- 2 Pomodori maturi da insalata oppure pomodorini ciliegini
- Basilico 10 foglie circa
- Sale
- Pepe nero macinato
- Pane rafferma 400 gr
- Aceto di vino bianco 3 cucchiari

Per prima cosa preparo la cipolla tagliandola molto fine e la metto a bagno in acqua e 2 cucchiaini di aceto, deve stare tanto circa un paio d'ore.

Taglio i pomodori e li condisco.

Passo al pane, lo spezzettato e lo metto a bagno con acqua e l'aceto rimasto, a me piace inzuppatissimo quindi, quando si è ben ammollato lo strizzo e lo metto in un piatto con la cipolla scolata e i pomodori, passo a condire il tutto e aggiungo anche qualche foglia spezzettata di basilico.

Qualcuno lascia la cipolla più grossolana e aggiunge anche il cetriolo, ma a me piace più così!

Servo con un filo d'olio ancora sopra e una foglia di basilico.

Che buona!!!