

Cracker - Chiaratiz

-200 g pm (semiliquida, lo dico perché così poi aggiustate le dosi a seconda di com'è la vostra) 250 farina 0 oppure 00 oppure manitoba. 50 g olio d'oliva, 50 ml acqua*, sale. Erbe o semi o spezie a piacere.

- io con queste dosi ottengo una pasta bella solida. La prima volta pensavo di aver sbagliato quantità di acqua invece no: va bene così. Se vi viene troppo dura ovviamente aggiungete un goccio d'acqua. Dopo aver impastato bene mettete in frigo tutta la notte. La mattina o quando avete tempo tirate fuori e lasciate un paio d'ore a stemperare (o meno se avete molto caldo in casa: io non ho molto caldo in questo momento), stendete col mattarello MOLTO sottile (la pasta non è molto cedevole). Trasferite la sfoglia su una carta da forno, bucherellate la superficie e tagliate a rettangolini come vi piace. IO li lascio lì come stanno, poi nel forno eventualmente si staccano da soli. lasciateli una mezz'oretta a lievitare prima di infornare. I tempi di cottura sono un po' vaghi, io dopo una decina di minuti guardo, giro le teglie, cambio le altezze etc, a seconda di quanto sottili li ho fatti etc. Con queste dosi a me vengono due teglie, che finiscono subito

- se fate pochi buchi o nessun buco i crackers si gonfiano, sono buoni uguale. Ho fatto delle prove e io i semi li preferisco eventualmente dentro e non sopra perché essendo la pasta non molto umida va a finire che poi si staccano. Adesso ne ho da cuocere due palle: una con i capperi e l'altra con la paprika dolce. Vediamo come vengono.

- AH MI SONO DIMENTICATA: sono arrivata alla conclusione che la croccantezza migliore e più duratura (anche se il duraturo è abbastanza superfluo) si ottiene facendo raffreddare i crackers dentro il forno spento (attenzione quindi a non stracuocerli altrimenti poi si biscottano troppo. Io in pratica quando sono dorati ma non troppo spengo il forno e li lascio lì (al limite anche con la porta socchiusa)

Panini con Gocce di cioccolato - Chiaratiz

- siccome sono buoni vi metto la ricetta: 350 g manitoba, 150 g farina 00, 180 g PM liquidina, 200 g latte (poi eventualmente aggiustare), malto un cucchiaino, 60 g tuorlo d'uovo, 125 g zucchero, un cucchiaino di latte in polvere (facoltativo), 100 g burro, sale q.b.

- si impasta la farina con la pm per un pochetto, poi si aggiunge a poco a poco il latte in cui si è sciolto il malto (va bene anche il miele). Quando la pasta è bella uniforme si aggiunge l'uovo, anche qui un po' alla volta, e si impasta ancora bene. Poi lo zucchero, poi il burro a temperatura ambiente, alla fine il latte in polvere e il sale

- mettere in frigo un'oretta perché l'impasto diventi un po' più lavorabile, poi dividere in palline della stessa misura e arrotondare bene, mettere a lievitare direttamente sulla

leccarda coperta con carta forno. lo ho lasciato nel forno spento tutta la notte, li ho trovati belli inciccionati, a quel punto ho cotto una ventina (o 25) di minuti a 170°
- ah che scema ovviamente le gocce di cioccolato le ho sbattute dentro quando ho fatto le palline (non le avevo scritte perché in effetti si possono fare anche senza e magari con gli zuccherini sopra, in quel caso prima di infornare si spennellano di latte/uovo/latte e uovo e si cospargono di zuccherini)

Pane alle Noci - Raffa

qui ho messo i miei soliti 650 g di farina (200 g tipo 1, 200 g grano duro, 250 segale) e ho fatto l'autolisi con 400 ml d'acqua. Poi ho aggiunto 300 g di lievito madre (liquido al 100% di acqua), due cucchiaini di sale, tre cucchiaini di malto, 20 g di strutto. Alla fine ho aggiunto le noci (100 g che avevo tostato prima in forno). L'ho preparata giovedì sera e l'ho cotta domenica pomeriggio. Sia venerdì che sabato ho fatto un giro di pieghe all'impasto che lievitava in frigo

Pane ripieno ai peperoni - Cassandra

- pane ripieno di peperoni. di tutta semola rimacinata di grano duro. croccante fuori, morbida e soffice dentro. alveolatura fine e costante, profumo da svenimento
- impastato giovedì sera con il metodo dell'autolisi (circa 2 ore di autolisi prima dell'aggiunta dei diversi ingredienti). dosi: 300gr farina rimacinata, 300 gr acqua calda. impastato velocemente. dopo 2 ore aggiunta 250 di pm semisolido, 2 cucchiaini di sale, 3 cucchiai di olio e un po' di manitoba per impastarla senza che mi rimanesse tutta sulle mani. impasto piuttosto morbido. circa 1/2 fuori poi in frigo coperta con pellicola. ieri mattina tirata fuori dal frigo leggermente aperta la pellicola. dopo circa un'oretta l'ho piegata dall'esterno verso il centro più volte, facendo ruotare la ciotola. ho capovolto la palla sotto-su, fatto la croce, coperta quasi del tutto con pellicola e lasciata lievitare. a mezza giornata nuovo giro di pieghe e come prima. è lievitata moltissimo (per la prima volta così tanto). circa 2 ore prima di infornare l'ho stesa in due cerchi. coperta con un telo. poi l'ho farcita con peperoni (quelli lunghi sottili detti "a sigaretta" verdi e rossi, fatti cuocere in padella con olio evo) e mozzarella. coperto, spennellato con emulsione acqua e olio + sale grosso+rosmarino in polvere. cottura: forno statico al massimo per 40 minuti

Treccia dolce - chiaratiz

- 200 g PM, 90 g burro, 90 g zucchero, 2 uova, 400 g farina, sale a occhio + la roba che intendete metterci dentro e sopra. Si impasta tutto per bene e si lascia lievitare 12 ore a

temperatura ambiente. Poi si stende col mattarello in un rettangolo, si copre di quel che si vuole (burro e zucchero + cacao/farina di mandorle/altro oppure marmellata oppure quello che vi viene in mente) e si arrotola (io ho arrotolato per il lato lungo). Poi si tagliano 3/4 cm da una parte sola. Dall'altra parte si lasciano altri 3/4 cm interi, poi si incide il resto del rotolo per il lungo (in pratica vengono due mezzi rotoli uniti in cima). LA parte finale si rigira in modo da farla arrivare in mezzo alle due parti con l'incisione e da lì si comincia ad attorcigliare, arrivati in fondo si finisce la treccia mettendo il pezzo tagliato all'inizio (è complicato da spiegare)

- lasciare lievitare ancora tre ore, poi cuocere 40 minuti a 180° dopo aver spennellato se volete con latte o marmellata o quello che vi piace

link per la piegatura

<http://blog.giallozafferano.it/vickyart/pan-brioche-sfogliato-al-cacao-treccia-russa-con-pasta-madre/>

Pretzel - duiglio

- 500g di farina e 4 pezzi, di solito ne facevo 8 (mi scordo sempre di pesare il pane fatto!

è un'impasto sodo, proporzioni 100 farina, 40 acqua e 10 burro. Sale e malto come fosse un qualsiasi pane. Impasto, una prima lievitazione, formatura, ancora lievitazione, poi si sbollentano per 1 minuto in acqua e bicarbonato, ci si mette il sale grosso sopra e si infornano. Questi li ho tenuti solo 15 minuti a 220° ma gli avrebbe fatto bene stare in forno ancora un po'. Facendoli più piccoli si sente di più il bicarbonato, che fa il gusto-pretzel, così era un pane al burro un po' qualsiasi

- li ho fatti con poca madre, circa 150 grammi (era un avanzo). Ho impastato la mattina e fatto lievitare nel forno tiepido. Comunque ho deciso che è meglio farli più sottili e aperti che vengono più croccantini e prendono più il gusto del bicarbonato. Facendoli più piccoli poi fanno pure più scena

autolisi

<http://fysis.it/831/panificazione/autolisi#more-831>

Croissants salati - chiaratiz

oppure (aggiungendo 60 g di zucchero e limitando a 7g il sale) anche dolci, con l'uovo (vi prego astraetevi dall'orrore della grafica di questo blog)

<http://sepasticciando.blogspot.it/2012/04/pasta-sfoglia-con-lievito-madre.html>

Croissants senza uovo (meravigliosi, i miei preferiti) - chiaratiz

<http://www.cookaround.com/yabbse1/entry.php?b=64793>

pane arabo - cassandra

<https://prospettivaz.wordpress.com/2012/07/24/pane-arabo-cassandra-style/>

Laugenbrot - chiaratiz

- RICETTA 500 g farina, 150 PM solida, 200 acqua, malto, sale, 50 g burro. Si impasta bene tutto, il burro solo alla fine, si impasta ancora finché la massa è bella liscia. Si lascia lievitare fino a raddoppio (io 4 ore sulla stufa ma va bene anche 8 ore a temperatura ambiente o 20 ore in frigo, insomma ormai sappiamo che dipende), a quel punto si divide l'impasto (io ho diviso questa in 16 panini, piccolini), si fanno le pieghe verso il centro di ognuno, poi si lasciano a lievitare un'ora con le pieghe sotto. A quel punto si fa bollire 1,5 l di acqua con 80 g di bicarbonato e 20 g di sale (io mi sono scordata il sale) e si tuffano i panini per un minuto girandoli a metà del tempo, poi si scolano su un canovaccio e se si vuole si mettono i semini, si fanno i tagli e si mettono sulla teglia e poi in forno, questi li ho cotti 15 minuti a 180° ventlati ma basta guardare il colore, se son troppo bianchicci si lasciano dentro un po' di più. Io ho la pm liquida quindi ho un po' aggiustato le dosi ma ovviamente non mi ricordo esattamente come, di sicuro ho aggiunto un po' di farina -

- io li ho lasciati 4 ore sulla stufa e poi un'ora dopo formati i panini, son venuti perfetti
io su 600 g di farina ho messo sempre 125/150 di colletta

- malto. quanto malto? al posto del malto posso usare altro? Un cucchiaino. se non ce l'hai metti il miele

panettone (duiglio)

- l'avevo già pubblicata mesi fa ma con la ricerca che non funziona è un casino. In pratica è la ricetta delle sorelle Simili adattata alla mia madre liquida che è farina:acqua = 100:130. Quindi se avete una madre solida vanno aggiustate le proporzioni farina-acqua. Le velocità della planetaria sono riferite alla mia schifo di Clatronic

- vedi link altro file doc

- accidenti, l'ho scritto coi piedi! (erano più appunti per me in effetti) manca l'ultima lievitazione, che in realtà l'ultima volta credo di aver fatto tutta a temperatura ambiente,

fino alle 19 almeno. Considera che alle 12.30 la lievitazione è pressoché impercettibile e l'impasto resta sul fondo della forma, al momento di infornare invece è salito fino al bordo. Il volume aumenta di 3/4 volte e poi cresce ancora in forno -Duiglio

Pan co' i Santi - Letizia

- Sono riuscita a fare il Pan co' Santi, un pane dolce con uva e noci tipico di Siena per la ricorrenza di Ognissanti. Agevolò sotto la ricetta, che è un mix fra la ricetta di famiglia e una ricetta trovata sul web.

- La ricetta che ho usato in linea di massima per le dosi di madre, uvetta, farina e quant'altro è qui

<http://www.l-appetito-vien-leggendo.com/2011/11/lievito-madre-atto-i-pan-co-santi.html>

- Quindi, questa è la ricetta che ho seguito io: 250 gr di farina 00, 250 gr di manitoba, 150 gr di lievito madre, 255 gr di acqua tiepida, 100 gr di uvetta, 1 cucchiaino di semi d'anice (facoltativo), 150 gr di noci sgusciate, mezzo bicchiere di vinsanto, 6 cucchiaini di olio d'oliva, 5 cucchiaini di zucchero, un pizzico di sale e un pizzico abbondante di pepe (a me piace che pizzichi, sinceramente), un uovo per spennellare.

- Procedimento: ieri sera ho mescolato il lievito madre (il mio è liquido) con l'acqua tiepida e lo zucchero, poi ho aggiunto le farine e formato un panetto, che ho messo a lievitare nel forno spento per tutta la notte e tutta la mattina. Oggi, tornata da lavoro, ho unito olio, uvetta, noci, zucchero, pepe e vin santo in un pentolino e ho fatto sobbollire per qualche minuto, poi, ho unito il tutto al panetto, aggiustando di farina 00 per rendere l'impasto non appiccicoso e lavorabile. ho formato 3 panetti di mezzo chilo e spiccioli l'uno, inciso a croce e rimesso a lievitare sulla placca del forno per 4 ore. Poi ho spennellato con l'uovo e infornato a 200 gradi per 20/25 minuti (il forno l'ho scaldato a 210 e poi abbassato nel momento di infornare). Adesso devo assolutamente assaggiarlo, anche se bisognerebbe aspettare il giorno dopo. :)

- Sapore: è un pane molto rustico, la dolcezza è data dalla quantità di uvetta e zucchero, che sarebbe bene aumentare un pochino. Per il resto è lievitato bene e i 20 minuti bastano per la cottura (temevo fossero pochi). Con l'autolisi forse viene più morbido, ma è proprio il pan co' santi della tradizione

pane con autolisi e "colletta" (AAVV)

- Qualcuno ha provato a fare il pane normale (intendo non semi-dolce) con la colletta? Se capisco bene, quando la si usa si diminuiscono proporzionalmente tanto la farina quanto i liquidi. Quindi, se faccio di solito 150 madre, 450 di farina, 225 di acqua, con la colletta farò 150 madre, 400 farina, 170 acqua, 125 colletta. Circa, eh. Right?- Duiglio
- io poi se ho perplessità di consistenza non mi faccio problemi ad aggiustare di acqua o farina finché mi pare che vada bene - chiaratiz™
- in realtà l'acqua che metti nella colletta è più di quella che poi levi dalla quantità totale perché comunque la consistenza della colletta è più densa di quanto sarebbe l'acqua solo mescolata con la farina, però io partirei da là e poi aggiusterei (cioè, ho fatto così) - chiaratiz™
- la colletta è 1 a 5, per cui 125 sarebbero circa 105 acqua e 20 farina. Scorpora acqua e farina rispettivamente. (mi verrebbe 430 farina e 120 acqua). Io l'ho fatta così, il fatto che si addensano non lo considero. Poi come dice Chiara fai sempre in tempo ad aggiungere acqua se l'impasto è troppo sodo - Duiglio
- Prima considerazione: con colletta e autolisi è venuto fuori un impasto bellissimo. - PaperDoll
- Seconda considerazione: i 170 grammi di acqua ci sono andati tutti. - PaperDoll
- Terza considerazione: se considero anche la manciata di farina sulla spianatoia, prima di impastare, i 430 di farina suggeriti da Duiglio non sono, a occhio, molto lontani. - PaperDoll

focaccia al pomodoro - elena chesta

- Oggi uso la passata di pomodoro al posto dell'acqua. Faccio una focaccia salata pomodoro origano imparata al corso tenuto da Corrado Assenza (Caffè Sicilia - Noto)
- [Autolisi - 40 minuti] 400 g farina integrale + 8 g di origano + 3 g peperoncino in polvere + 200 g farina 0 + 500 g di passata di pomodoro
- Aggiungo 200 g di pasta madre e mescolo all'impasto di prima. Aggiungo 110 g olio e 14 g sale.
- far lievitare ancora per 12 ore (fuori dal frigo) prima di infornare.
- Metto in forno a 190° (con pentolino di acqua) per 25 minuti e poi abbasso la temperatura
- La focaccia fatta al corso era altissima. Era messa in una teglia a bordi alti adatta a un forno professionale. Io ho dimezzato gli ingredienti perché le ricette originali prevedevano 1200 g di farina in tutto.

Focaccia limone e acciuga - elena chesta

- Provata: è venuta come quella assaggiata al corso. 12 ore di lievitazione (io l'ho poi messa in frigo). Venuta altissima e alveolata. Buona. 350 g farina integrale - 250 g farina 0 - 200 g lievito madre - 410 g acqua - 75 g olio di oliva - 65 g acciughe sott'olio sgocciolate - buccia grattugiata di 4 limoni - 11g sale - 3 g peperoncino in polvere
- Lascio riposare 40 minuti (ma ho capito da voi che posso aumentare questo tempo) un misto di tutta la farina + il limone grattugiato + peperoncino + 70% dell'acqua. Poi aggiungo il lievito madre e un po' di acqua e impasto. Poi metto il sale e l'ultima acqua e impasto. Poi aggiungo i grassi: le acciughe spappolate con la forchetta nell'olio. Impasto. Piego un po'. Lascio riposare 30 minuti circa. Piego ancora un po' e metto in una teglia (io ne ho una tonda da 26 cm di diametro). 12 ore di riposo
- Cuocio 30 minuti a 195°C e 50 minuti a 150°C. Lascio raffreddare e taglio
- La consistenza delle due focacce (al pomodoro e al limone+acciuga) sono simili. Sono alte e spugnose. Hanno un'alveolatura molto fine, ma c'è
- up di richiesta di chiarimento, che ho impastato ora: sono 12 ore a palla + altre 12 ore nella tortiera, oppure 12 ore nella tortiera e basta? - zar
- 12 in tutto direi, direttamente nella tortiera - chiaratiz™ da Android

Focaccia bianca - nandina

- La Focaccia Bianca. Lei ci mette latte e patate schiacciate. E' venuta profumata, alta e soffice (e metà è partita per lo "spuntino" del solito omone dalla grande fame). Ve la copio, perché merita, è semplice e buonissima.
- 300g di farina 0, 100 di PM solida, 150 tra latte e acqua tiepidi (75 e 75), 100g di patate lesse (una media), un pizzico di zucchero, uno abbondante di sale, 18g di olio. sale grosso, olio e rosmarino per la finitura. (ma pure con la cipolla o con le patate secondo me dev'essere ottima)
- sciogliere la PM con latte e acqua, aggiungere la farina, le patate schiacciate, lo zucchero e il sale, impastare, poi aggiungere l'olio emulsionato con due cucchiaini d'acqua e impastare fino all'incordatura. 3h a lievitare, una serie di pieghe, poi 1h a riposo, stendere la pasta su una teglia imburrata (o su carta da forno unta, che secondo me è meglio), coprire e lasciare lievitare altre 3h. poi ungere, fare i buchi con le dita. sale grosso, rosmarino e in forno per 25 minuti a 200 °C (senza vapore). Sfornate, resistete il più possibile per farla raffreddare. Io sono ancora commossa dal risultato. -

metodo tang zhong

<http://spelucchino.blogspot.it/2012/10/lievitati-con-il-metodo-tang-zhong.html>

grissini - consy

<http://www.consy.it/blog/?p=377>

taralli - chiaratiz

ricetta taralli: 300 grammi di lievito madre, circa 500 di farina (io avevo solo la 00 vabbè) 100 grammi di olio, sale, semi di finocchio o quel che si preferisce, acqua tiepida q.b.. Deve venire una pasta liscia e morbida ma consistente (molto bella sensazione a toccarla). Far lievitare qualche oretta (io circa 5 ore), poi fare dei tocchetti di pasta e farli a rotolini lunghi con le mani, poi chiuderli ad anellino e lasciarli lievitare ancora un'oretta e mezza/due. Per la cottura devo migliorare: li ho cotti in due volte e i primi li ho lasciati scurire forse troppo però sono venuti croccantini perfetti, gli altri li ho fatti come da istruzioni: 10 minuti a 180°, poi fuori dal forno a raffreddare una ventina di minuti, poi di nuovo 10 minuti in forno: però sono rimasti ancora un po' teneri (sperimentate) - penso che si possa (anzi forse è meglio) usare il vino bianco al posto dell'acqua. Io non ce l'avevo e siccome poi non mi piace l'odore avrei preferito l'acqua comunque. Sono strana io, però

pane alla zucca - consy

300g di madre, 350g di polpa di zucca cotta, 50ml di acqua, un cucchiaino di malto, tre di sale, 5 cucchiaini d'olio, 650g di farina 0 -
cottura: farò una mezz'ora a 200 con vapore e 20-25 minuti senza

No-knead focaccia - elena Chesta:

<http://www.montag.it/comida/2012/11/no-knead-focaccia-bianca-pasta-madre/>

Panini al latte - elena chesta

<http://www.montag.it/comida/2012/11/panini-al-latte-con-pasta-madre/#>

Torta delle rose di Pimpi

Ricetta Ingredienti 350 gr. di farina 1 cubetto di lievito di birra un po' di latte un uovo e un tuorlo 150 gr. di zucchero un cucchiaino di olio di oliva 150 gr. di burro morbido la buccia grattugiata di un limone un pizzico di sale Preparazione Sciogli il cubetto di lievito in un tazzina di latte tiepido e poi aggiungi 1 etto di farina, fino ad ottenere un impasto abbastanza morbido. Amalgama quindi 20 gr. di burro con 50 gr. di zucchero ed aggiungi l'uovo e il tuorlo, la scorza del limone, l'olio, il sale ed il resto della farina; a questo composto aggiungi poi l'impasto precedente; forma quindi un panetto, incidilo con un taglio a croce e mettilo a riposare in una terrina per circa 2 ore (fino a che non è lievitato) Stendi l'impasto lievitato fino ad ottenere un disco con uno spessore di circa 3 millimetri, e spalma la superficie con una crema ottenuta battendo il burro con lo zucchero. Arrotola quindi la sfoglia su se stessa, formando un unico rotolo Taglia poi il rotolo così ottenuto in 8/9 parti, chiudile nella parte sottostante ed aprile un po' nella parte che resterà sopra, mettile quindi in una teglia di 24/26 cm. di diametro, disposte a cerchio. Lascia lievitare le rose ancora per circa 2 ore, quindi inforna a 180° per circa 45/50 minuti. N.B. A metà cottura, ti consiglio di coprire la torta con carta stagnola perchè non si bruci.

Ho sostituito il lievito di birra con circa 1 etto di madre e aggiustato con il latte farina 0

- allora, ovviamente non potevo evitare di fare modifiche, anche se era la prima volta che la facevo. quindi: intanto ho aumentato la madre a 150. poi ho fatto un tang zhong / milk roux con 110g di latte e 22g di farina. poi ho aggiunto il malto. PER IL RESTO TUTTO UGUALE :) ora è in frigo fino a domani. per la farcitura farò come per i kanel bullar: burro morbido (pomata) da spennellare sull'impasto, poi cospargo di zucchero mischiato con cannella oppure cacao amaro, vediamo domani. POI VI DICO -Consuelo Consy Massacci

- note to self: diminuirei zucchero e burro nella farcia e li aumenterei nell'impasto, ma vediamo all'assaggio di domattina. ho aggiunto cannella. l'impasto ha preso meno farina (300g), merito del milk roux, ed era vellutato e fantastico da lavorare :-)) - Consuelo Consy Massacci

- mmm il burro era effettivamente troppo, si è sciolto ed è uscito dalla cerniera dello stampo, sbruciacchiandosi sul fondo del forno... la cottura è durata solo 25 minuti perché già era cotta. devo aver sbagliato qualcosa... - Consuelo Consy Massacci

- in alcune ricette consigliavano di mettere una teglia sotto lo stampo perché il burro tende a uscire -Pimpi

butterzopf - Marta

- Allora, provo da cellulare. Premessa: la madre l'avevo rinfrescata l'altroieri. Ho preso 80 grammi e ho fatto un poolish con 100 gr di acqua e 100gr manitoba. Lasciato riposare 4 ore. Dopodiché ho aggiunto 300gr manitoba e latte a occhio (fino ad avere un impasto compatto). 20 grammi di zucchero, 5 di sale e un cucchiaino di malto d'orzo. Kitchen Aid con gancio fino a incordatura. Dopodiché 100gr burro morbido e di nuovo gancio fino a incordatura (10 min più o meno).

- Coperto con pellicola e lasciato in frigo altre 4 ore (sono una fan delle 4 ore XD). Poi ripreso (non era cresciuto molto ovviamente, ma con tutto quel burro sarebbe stato poco manipolabile senza passaggio in frigo), spezzato in tre, intrecciato e (you guessed it) messo a lievitare altre 6 ore. Spennellato con uovo e cotto 40 min a 190°C. Seguono considerazioni. -

- 1) lo stampo: come ha notato margotta è un silicone ikea. Prossima volta userò qualcosa di più strutturato perché vorrei più crescita in altezza (non è piatto ma mi sarebbe piaciuto più alto)

- 2) la cottura: sempre la prossima volta provo con una botta a 220° C per dargli una spintarella iniziale e poi scendo a 190° C (ma questo dipende da forno a forno credo).

- domanda tecnica: perché il burro va messo dopo l'incordatura? Dovevo seguire questo procedimento anche per la colomba, e a mano era stata una sofferenza (difatti avevo aggiunto dell'altra farina e trasformato la colomba in una mappazza) - Raffa

- lo lo faccio perché così son sicuro che si stia sviluppando la maglia glutinica prima dell'aggiunta del grasso, non so se ci siano altri motivi - marta da FFHound(roid)!

girandole con uvetta - letizia

- Questo fine settimana girandole con uvetta, che sono la mia pasta da bar preferita: ho usato la ricetta delle brioches, steso la pasta, disseminato di zucchero di canna, uvetta ammollata e cannella, arrotolato e ricavato le girandole. Gnum!

- La ricetta è questa, l'ho trovata qui, mi pare, è quella delle brioches non sfogliate: 250 di madre liquida, 250 di manitoba e 300 di farina 00, 2 uova, 80 gr di burro, 250 di zucchero e latte a occhio (circa 200 ml). si lascia lievitare 4 ore, poi si formano le brioches o i panini o le girandole (pasta stesa, ripieno a piacere, arrotolamento e taglio in sezioni di 4/5 cm) e poi a lievitare per 12 ore. Spennellata di uovo o latte e poi in forno a 180 per 12/15 minuti.

panini per hamburger della Scialdone - nandina

- la ricetta per i panini da hamburger, con PM solida. di Antonella Scialdone (autrice di La Pasta Madre, 64 ricette illustrate).

- Per 10 panini: 500g di farina 0, 200g di latte intero fresco, 150 g di PM, 2 uova di medie dimensioni, 100g di burro, 30g di zucchero, sale, sesamo bianco e uovo per la finitura

sciogliere la PM nel latte tiepido, aggiungere uova sbattute, farina, zucchero e sale e impastare. Poi iniziare ad aggiungere il burro ammorbidito. Coprire e lasciare a lievitare 3h, poi fare una serie di pieghe (lei le fa sempre dopo 3h di lievitazione). Lasciare riposare ancora 1h e poi spezzare l'impasto in 10 parti da circa 100g e fare delle palline. Disporre sulle teglie rivestite con la carta da forno, coprire, lasciare lievitare altre 3h. Schiacciare un po' le palline con il palmo della mano prima di infornarle, spennellare con l'uovo e cospargere di semini di sesamo. Cuocere senza vapore, in forno statico a 170°C per 20 minuti. (cda) Sforare e fare raffreddare. -

focaccia con rinfresco della pasta madre

<http://www.manineinpasta.com/2011/03/focaccia-con-il-rinfresco-della-pasta-madre/>

Brioche fior di latte - elena chesta

<http://blog.giallozafferano.it/fablesucre/brioche-fior-di-latte-con-lievito-naturale/#comment-286>

Panini (brioche) integrali morbidi all'olio - cassandra

<http://blog.giallozafferano.it/fablesucre/brioche-ai-7-cereali-con-pasta-madre/>

Schiacciata fiorentina con LM di chiaratiz:

- L'HO FATTA! Ecco qua la schiacciata alla fiorentina con pasta madre chiaratiz style, per gentile concessione della mamma di Mastrangelina che ha fornito la ricetta con ldb.

Purtroppo abbiamo fatto un casino col cacao per cui non è una bellezza, però è BUONA

- la ricetta: 450 g di farina (ho usato la rieper gialla), un cucchiaino raso di sale, 100g di pm 100% idratazione, 110 acqua [EDIT: latte] (la dose è a mia discrezione aggiunta un po' alla volta fino alla consistenza desiderata), 2 uova e un tuorlo. Impastare bene e lasciare a lievitare tutta la notte (è un panetto abbastanza solido ma ho pensato che poi dovevo aggiungere burro e succo). La mattina aggiungere all'impasto lievitato la scorza d'arancia grattugiata, il succo di arancia (io una e mezza, ma è una dose che ho stabilito io quindi voi vedete come vi pare meglio), 130 di zucchero e 150 di burro (CI ANDAVA LO STRUTTO IN VERITA', MEA CULPA). Io ho messo prima zucchero e succo e per ultimo il burro. ho cercato di raggiungere una consistenza che

assomigliasse a quella di un impasto da torta (non so se ho fatto bene ma mi sembra che sia molto simile come pasta, anche da cotta). Ho fatto lievitare nella teglia fino al raddoppio (tre ore e mezza) e ho infornato una quarantina di minuti a 180°. Una volta fredda ho tagliato e farcito con la panna (per me ci sta benissimo anche perché l'impasto da solo non è dolcissimo) e sopra zucchero a velo e poi il giglio con il cacao

ciambelline fritte di carnevale - letizia

Panini per hot dog e filoni da crostini e ciambelline di carnevale con le patate (metto la ricetta, che sono venute benissimo).

270 gr di patate lesse, 70 gr di burro, 2 uova, 2o 3 cucchiaini di zucchero, mezzo bicchiere di latte, scorza di arancia grattugiata e succo, 2 bustine di vanillina o di aroma vaniglia, 500 gr di farina 00 (o anche di più, dipende dall'umidità delle patate) 150 gr di pasta madre, zucchero vanigliato. Lessare le patate con la buccia, scolarle, sbucciarle e passarle con cura. Unire il burro alle patate ancora calde. Far sciogliere la p.m.e lo zucchero nel latte tiepido, aggiungere buccia e succo d'arancia, la vanillina e le uova precedentemente sbattute. Unire le patate e far amalgamare bene e senza grumi. Versare la farina e lavorare fino a far incordare. L'impasto sarà molto morbido e forse poco lavorabile, ma siamo a tempo ad aggiungere farina nella fase di formazione delle ciambelline. Far lievitare per circa sette/otto ore. A questo punto infarinare generosamente la spianatoia e versare l'impasto. Lavorarlo ancora un poco finché risulta più "compatto", ma sempre morbido e formare le ciambelline. Friggerle in olio di semi mettendo a contatto con l'olio rovesciate (ossia non la parte che stava a contatto col piano del tavolo). Scolare e spolverare di zucchero a velo.

pan brioche no knead con lievito madre (ispirato dalla ricetta di @elena chesta con ldb) - la maestra

No, ho preso la ricetta di elena chesta, ho sostituito il ldb con la madre e dimezzato la quantità di burro: 250 gr di manitoba, 60 gr di madre morbida (la mia è idratata al 70 - 80 %), 50 gr di miele o zucchero (io ho fatto metà e metà) due uova intere, 50 grammi di burro fuso e freddo, un pizzico di sale. Ho sciolto il lievito in poca acqua e aggiunto gli ingredienti, girato velocemente e messo in frigo tutta la notte. Al mattino ho levato dal frigo e messo a temperatura ambiente

alle 15:00 ho preso la pasta, l'ho allungata e messa a lievitare nello stampo per

ciambella dopo averlo imburrito e infarinato. Ho infornato verso le 19:30 dopo averlo spennellato con l'uovo e cosparso di granella di zucchero.

<http://manimpasta.blogspot.it/2013/02/pan-brioche-no-knead-con-lievito-madre.html>

Pane 7F - consy

Pane alle 7f: 350g acqua, 500g farina 7f Mulino Marino, 180g di madre, 2tsp sale, 1tsp malto. Mettere nella ciotola dell'impastatrice nell'ordine indicato e lavorare 10 minuti con il gancio. Arrotolare nell'olio e far riposare in frigo.

Le 7f sono: grano tenero, grano duro, segale, farro, mais, riso, grano saraceno

Edit: 2 cucchiaini di 0 per far incordare. Next time meno acqua. Sto testando quanto posso spingere sull'idratazione senza autolisi -

Fatto uscire dal frigo stamattina, fatte serie di pieghe a 3 e poi pirlato e messo a lievitare in ciotola con carta forno, ben infarinato. Sto per tirarlo fuori, si è gonfiato bene ed è bellissimo. Purtroppo non posso portarlo da mia madre perché troppo caldo, lo mangerò io :-)

brioche al cioccolato venuta per puro caso - chiaratiz

c'è da dire che l'esperimento è del tutto estemporaneo: avevo da riciclare una broda fatta di cioccolato fondente e acqua che NON era diventata una mousse alla Bressanini e quindi ho pensato di usarla al posto dei liquidi per la ricetta delle veneziane della pimpi

<http://www.cookaround.com/yabbse1/showthread.php?t=114609>

(che avevano la consistenza che mi interessava) con l'aggiunta di un poco di zucchero, perché il mio cioccolato era parecchio amaro. Che dire: ho avuto culo :-)

Con quella dose ho fatto 8 paninetti e un pan brioche nello stampo da plumcake

chiacchiere di Carnevale con pasta madre - la maestra

Impastare nella planetaria: 200 gr di farina, un cucchiaio abbondante di strutto, un uovo intero, buccia grattugiata di un limone, un cucchiaio di rum, due cucchiaini di pasta madre, un pizzico di sale, vino bianco per impastare. Ottenere un impasto abbastanza solido e metterlo a riposo a temperatura ambiente per almeno quattro o cinque ore.

Stendere con i rulli e friggere in olio molto molto caldo (si devono gonfiare immediatamente) spolverare di zucchero vanigliato -
Infatti sono a metà tra un frittella e una chiacchiera (non mi sono impegnata nella forma lo ammetto)

briochine (col tupper) della Scialdone (nei commenti le proporzioni) - nandina

- tanto per cambiare è la ricetta delle briochine della scialdone (mezza razione, lei ne fa 20 da 50g, io ne ho fatte 8 da 65).
- per mezza razione io ho usato 80g di PM, 230g tra 00 e manitoba (praticamente era tutta 00), 100g di latte, 50 di burro, un uovo, 30g di zucchero di canna tempi (miei): 3h, poi pieghe, 2h a riposare, formatura, 4h di lievitazione.

Fette biscottate - raffa

<http://veganswiss.over-blog.com/article-24545737.html>

Fette biscottate, ricetta Scialdone - PaperDoll

- Sperimentazione fette biscottate: sto provando la ricetta della Scialdone (che ho preferito a quella segnalata da Raffa perché c'è meno olio). Vediamo un po'.
- Copio qui gli ingredienti: 470 gr farina 0, 115 gr acqua, 115 gr latte fresco, 150 gr di pasta madre rinfrescata, 75 gr di zucchero, 5 gr di sale, 7 gr di malto d'orzo, 28 gr di olio extra vergine
- Se si vogliono fare con la venatura all'orzo, si aggiungono 3 cucchiaini di orzo solubile a 1/3 dell'impasto e si fanno due panetti, che poi verranno tirati a rettangolo, sovrapposti e arrotolati.
 - Cottura a 150 gradi per 40-50 minuti. Biscottatura delle fette, tagliate dopo almeno 12 ore: 30 minuti a 140 gradi, girandole a metà cottura.
 - (se non si fa il rotolino interno con l'orzo, si può accorciare qualcosa, dato che l'impasto non viene schiacciato per mescolare i due panetti?) - zar
 - 3 ore - pieghe e arrotolamento - 4/5 ore. Risparmi i tempi del trattamento dei due panetti. - PaperDoll
 - sarebbe 3 ore - pieghe - 1 ora - arrotolamento - 4-5 ore, no? - zar
 - Sì, ma spesso io ho piegato e dato forma contemporaneamente senza riscontrare

grosse differenze. -PaperDoll

sfincione - Shannafra

<https://www.evernote.com/shard/s300/sh/512a96d3-8fe6-4e9d-ad14-976bdb5f5f8c/ab6ae320c0c61a260a39979d373afba6>

panini sfogliati turchi facilissimi - chiaratiz

<http://cindystarblog.blogspot.it/2012/02/katmer-pogaca-panini-sfogliati-turchi.html>

intanto c'è da dire che ho fatto l'impasto un po' a casaccio perché ho letto la ricetta ma non l'ho scritta e poi l'ho fatta a memoria e credo di aver messo 100 g di PM al posto del lievito, son partita con 400 g di farina ma poi in realtà ne ho aggiunta un po', insomma adesso se dovessi dire delle dosi esatte dovrei mentire. Poi non avevo l'uovo e quindi l'albume non l'ho messo. In ogni caso l'impasto è venuto bello morbido e perfetto. Ha lievitato tipo 9 ore fuori frigo (non faceva caldo). La mattina ho ripreso l'impasto e fatto esattamente come da istruzioni, lasciato mezz'oretta i panini a pallina e poi due ore una volta fatti gli pseudocroissants. Secondo me è un'idea geniale e facilissima e buonissima quindi la metto nella lista delle ricette

Torcetti al burro - chiaratiz

- 500 farina, 250 burro, 250 pm 100% idratazione, sale, due cucchiari zucchero.

Impastare e lievitare fino al raddoppio, fare i torcetti, lievitare ancora mezz'ora, bagnare con acqua e spolverare di zucchero mezzo bianco e mezzo di canna. Cuocere 20 minuti a 180° -

con questa dose (che è quella che faccio di solito) ne vengono tanti, puoi anche dimezzarla anche se io penso che convenga farne molti perché sono buoni - chiaratiz™

Delizia alle mele - La Maestra

- Vi spiace se per un attimo parliamo di questa, farcita con le mele e spolverata di zucchero? Focaccia che ci terrà compagnia per qualche giorno, ma che dico qualche, un giorno e basta

- Ieri notte ho fatto un impasto no-knead piuttosto asciutto. Lasciato lievitare tutta la notte. Poi stamani imburato la teglia e steso la metà dell'impasto, ho messo le mele

sbucciate e tagliate a pezzi, ricoperto con la restante pasta. Messo a lievitare. Sono andata a scuola e al rientro l'ho cotta. Ieri notte non ha lievitato tantissimo, ma stamani si è lanciata. -

- Premesso che non sono mai stabile nelle dosi, questa volta ho messo 130 di lm, un uovo intero, un cucchiaio abbondante di strutto (che puoi sostituire con il burro), latte, 300 e passa grammi di farina, 60 grammi di zucchero. Ho stemperato il lm nel latte, poi aggiunto il resto e impastato velocemente, aggiungendo latte. L'ho lasciata un po' compatta. Ho messo a lievitare la sera prima. la mattina ho diviso l'impasto, imburrito e infarinato una teglia e steso sul fondo una parte, messo le mele sbucciate

- ricoperto con la restante pasta erimesso a lievitare, per circa quattro ore. Poi infornato (lievito blobboso, una via di mezzo tra solido e liquido)

pasta per panzerotti - shannaфра

330 di farina 0, 100 g di acqua, 120 grammi di latte (dice scremato ma io l'ho messo intero) , 10 gocce di limone, 100 grammi di pasta madre, 7 grammi di olio extravergine di oliva, 4 grammi di zucchero, 4gr di sale pasta madre + acqua tiepida + latte con le gocce di limone sciogliere bene + zucchero + farina + sale + olio impastare un quarto d'ora/20 minuti (io ormai uso sempre la planetaria, a mano mi sono stufata e viene benissimo) fai una palla e la fai lievitare o con sopra un panno bagnato e coperta con la pellicola in una ciotola per 1 ora fai una serie di pieghe poi avvolgi l'impasto e lo metti in frigo per tutta la notte, l'indomani lo spiani ancora freddo con il mattarello spessore circa 2mm tagli i cerchi e ci metti dentro quello che vuoi, chiudi bene i bordi e li friggi (io uso l'olio di girasole) -

focaccia pugliese - zar

<http://latrappolagolosa.blogspot.it/2013/04/focaccia-pugliese-con-lievito-madre-al.html>

friselle - chiaratiz

<http://mollicadipane.blogspot.it/2009/07/le-freselle.html>

La pizza di Bonci - frieda

<http://www.dissapore.com/cucina/a-lezione-di-pizza-da-gabriele-bonci-volume-1/>

dosi per pane con licoli e lievito madre - letizia

<http://pandipane.blogspot.it/2013/03/gita-speleologica-in-un-tozzo-di-pane.html>

pan brioche con olio di oliva - zar

<http://unafinestradi fronte.blogspot.it/2013/09/pan-brioche-allolio-doliva-con-lievito.html?s>

pref=fb

pane in cassetta - zar

<http://lalunasulcucchiaio.blogspot.it/2013/08/pane-in-cassetta-con-pasta-madre-ideale.html>

Torcetti - Raffa

- Dosi: 500 g di farina, 250 g di lievito madre, 250 ml d'acqua, 200 g di burro 5 g di sale, zucchero per spolverare, metà bianco e metà di canna. Impastare bene dapprima la farina, l'acqua e il lievito e lasciar riposare per un'ora. Aggiungere poi il burro, incorporandolo poco alla volta (come per il panettone e la colomba), fino a ottenere un impasto liscio e omogeneo. Lasciar lievitare fino al raddoppio o più (12-13 ore, a seconda della temperatura e dell'umidità). Dopo la lievitazione, rimpastare brevemente (1 minuto a macchina o un po' di più a mano). Formare dei cilindri di 15-20 cm, bagnarli un po', passarli nello zucchero, chiuderli a goccia e disporli sulla teglia da forno. Lasciar lievitare circa un'ora e mezza in forno spento, poi spruzzarli d'acqua, rispolverarli con un po' di zucchero e infornare a 180°C per 20-25 minuti. Devono risultare un po' più che dorati e croccanti.

- Sono solo al primo impasto per ora, poi lascerò lievitare tutta la notte fino a domani verso le 12-13.

- Li ho messi in forma, tra poco li inforno. L'impasto è molto più molliccio e umido rispetto alla ricetta precedente, e il burro ci mette un bel po' ad assorbirsi (non cedere alla tentazione di aggiungere farina). Anche per formare i cilindri sul piano di lavoro ci vuole molta delicatezza; la pasta è appiccicosa e tende ad attaccarsi un po', ma non infarinare il piano (resistere). In compenso, lo zucchero si attacca benissimo senza bisogno di bagnarli

Naan di Margotta

ieri ho fatto i cheese naan in casa facendo un mix tra due ricette. una di sale&pepe che prevedeva il lievito di birra e una di uvAromatica che prevedeva la pasta madre. praticamente ho seguito quella di sale&pepe ma con la proporzione di pm che dava l'altra, che in rapporto ai quantitativi di s&p veniva 120g circa.

<https://www.facebook.com/notes/sale-pepe/naan-pane-persiano/395053040590387>

e

<http://www.uvaromatica.com/?p=157>

