

INDICE ALFABETICO

LE TONDE

Amaretto di zucca	pag. 108
Campania Felix	pag. 106
Caramelle di Colonnata	pag. 112
Crust con biga	pag. 94
Margherita	pag. 104
Polpettine cheek to cheek di Michelina	pag. 114
Tagliatella di coppa	pag. 116
Tonda a lievitazione naturale con sourdough.	pag. 100
Tonda contemporanea (my blue note*) con biga al 100%	pag. 97
Tonda senza lievito aggiunto con gelatinizzazione e idrolisi	pag. 102

LE PALE

Asparagus VIII Re di Roma	pag. 147
Come un viaggio a Gerusalemme	pag. 132
Emilia-Romagna in Supercrust	pag. 134
Freschezza	pag. 144
Pala a lievitazione naturale con sourdough	pag. 126
Pala ai cereali e semi vari con poolish	pag. 122
Pala ai peperoni con wild yeast	pag. 128
Pala Straccia-Rita	pag. 138
Supercrust in pala *80x3 con biga	pag. 124
Una Romana in Costiera	pag. 141

LA TEGLIA

Ariccia State of Mind	pag. 164
Bottarga croccante	pag. 166
Genovese al Colosseo	pag. 168
Parmigiana Pop	pag. 172
Pollo Tandori a Roma	pag. 160





INDICE ALFABETICO

- Tatin con guanciale pag. 170
- Teglia +Grano con fermentazione mista pag. 158
- Teglia aroma con sourdough pa.157
- Teglia romana con autolisi pag. 152
- Teglia tutta biga pag. 154

IL TEGAMINO

- Agnello "BBQ" pag. 191
- Alla fine tutto Quaglia! pag. 204
- Croccante nel bosco pag. 194
- Gamberi su cacio e pepe pag. 202
- Humus di cicerchie e Baccalà pag. 187
- Tegamino ai mirtilli con wild yeast pag. 184
- Tegamino alla farina tostata con biga e gel pag. 178
- Tegamino alle farine dolci con fermentazione mista pag. 180
- Tegamino della memoria con sourdough pag. 183
- Wild crust pag. 198

LA FOCACCIA

- Anche gli angeli mangiano cipolle pag. 225
- Fugassa Veneta con sourdough pag. 216
- Genovese con olio di germe con biga pag. 210
- Italia in multicolor pag. 232
- La Genovese in vacanza a Capri pag. 218
- La Pugliese D.O.C. "d'Origine Condita" pag. 220
- Pan Focaccia con sourdough pag. 215
- Pugliese di grano duro con poolish pag. 213
- Quasi un lobster-roll pag. 227
- Scottona con bis di senape pag. 229

INDICE DEGLI IMPASTI

- Crust con biga pag. 94
Fugassa Veneta con sourdough pag. 216
Genovese con olio di germe con biga pag. 210
Pala a lievitazione naturale con sourdough pag. 126
Pala ai cereali e semi vari con poolish pag. 122
Pala ai peperoni con wild yeast pag. 128
Pan Focaccia con sourdough pag. 215
Pugliese di grano duro con poolish pag. 213
Supercrust in pala *80x3 con biga pag. 124
Tegamino ai mirtilli con wild yeast pag. 184
Tegamino alla farina tostata con biga e gel pag. 178
Tegamino alle farine dolci con fermentazione mista pag. 180
Tegamino della memoria con sourdough pag. 183
Teglia +Grano con fermentazione mista pag. 158
Teglia aroma con sourdough pa.157
Teglia romana con autolisi pag. 152
Teglia tutta biga pag. 154
Tonda a lievitazione naturale con sourdough pag. 100
Tonda contemporanea (my blue note*) con biga al 100% pag. 97
Tonda senza lievito aggiunto con gelatinizzazione e idrolisi pag. 102

