

BENIAMINO BAZZOLI

IL LIEVITO MADRE

SECONDO
IL METODO BAZZOLI

CON INTRODUZIONE TECNICA DI DAVIDE FANTUZZI



italiangourmet



SOMMARIO

5 Prefazioni

PERCHÉ QUESTO LIBRO

12 Un pugno di sale, acqua, lievito e farina

LA RAZIONALITÀ DEL LIEVITO MADRE

24 Questione di scienza

DALLE ORIGINI ALL'UTILIZZO

30 Il lievito madre: le basi teoriche

IL "METODO BAZZOLI"

46 Una gestione "diversa" del lievito madre

DAL CHICCO AL LIEVITATO IN 7 GIORNI

62 Il lievito che si fa da sé

92 Il panettone

96 Il decalogo del buon panettone

COME DUBBI ED ERRORI POSSONO DIVENTARE UNA RISORSA

100 F.A.Q (Frequently asked questions)

106 La gestione casalinga

110 Il lievito liquido





BENIAMINO BAZZOLI LE RICETTE

- 114 La mia base brioche
- 116 Cannolo alle mele
- 120 Corona del re
- 122 Pastiglie all'arancia
- 126 Fiori al pistacchio
- 128 Farfalle alla liquirizia
- 130 Bomboloni
- 132 La mia brioche salata
- 134 Brioche salata con semi di papavero farcita al salame e formaggio
- 136 Brioche salata ai semi di sesamo farcita al prosciutto crudo e pomodoro
- 138 Grissini alle olive
- 140 Grissini all'olio di oliva
- 142 Grissini al sesamo
- 144 Grissini al rosmarino
- 146 Focaccine integre alle olive
- 148 Focaccia a lievito misto
- 150 Focaccia al farro
- 152 Focaccia pugliese
- 154 Schiacciata al rosmarino
- 156 Pizza arcobaleno
- 158 Fagottino lievito naturale
- 162 Baguette
- 164 Pane incamiciato
- 166 Pane al mais
- 168 La colazione dei campioni
- 170 Panini ai sapori
- 172 Pani di grano duro
- 174 Pane integro

- 176 Pan Bussolà
- 178 Il pane del contadino
- 180 Panini colorati
- 182 Spongada
- 184 Esse della nonna
- 186 Torta di rose
- 188 Focaccia dolce
- 192 Bussolà bresciano
- 194 Colomba pasquale
- 196 Panettone quattro stagioni
- 198 Panettone cioccolato bianco e pere
- 200 Panettone ciccococi
- 202 Pandoro

DAVIDE FANTUZZI LE RICETTE

- 206 Cornetto italiano
- 208 Mini lievitati
- 210 Mele semicandite e cannella
- 212 Cioccocco
- 214 Veneziane
- 216 Mirtilli e grano saraceno
- 218 Pane al farro integrale
- 220 Panone con farina nostrana
- 222 Panone 100% madre
- 224 Pane di pasta dura
- 226 Panettone al Parmigiano Reggiano
- 228 Panettone cuoreorzo
- 230 Panettone al cubo
- 232 Panettone mais e albicocche
- 236 *Indice alfabetico delle ricette*



INTRODUZIONE

BENIAMINO BAZZOLI

UN PUGNO DI SALE, ACQUA, FARINA E LIEVITO

UN INIZIO CASUALE E UN PERCORSO DENSO DI TENTATIVI, PROVE E STUDIO FINO ALL'ELABORAZIONE DI UN METODO DI LIEVITAZIONE IN ACQUA CHE DIMEZZA I TEMPI DI RIPOSO, MIGLIORANDO IN MANIERA SOSTANZIALE LA VITA IN LABORATORIO

di Denise Frigerio

«Si deve provare e si deve sbagliare prima di riuscire», così Beniamino Bazzoli riassume il suo percorso di vita professionale e non, in una storia che si intreccia con la farina, l'acqua e il tempo e che oggi ha un metodo consolidato di lievitazione che porta il suo nome. Una storia iniziata 31 anni fa a Odolo, nelle valli bresciane, quando Beniamino decide di aiutare due dei suoi undici fratelli, Santino e Gabriele – allora proprietari di un panificio in

paese –, nell'avvio di una nuova attività rilevata dal loro ex datore di lavoro.

È il 1991 e Beniamino, che fino ad allora aveva fatto il tornitore in fabbrica e aiutava solo il sabato e nei ritagli di tempo, subentra a pieno titolo insieme a Marino.

«Apprendere come fare il pane era difficilissimo, non perché Santino e Gabriele non fossero bravi, lo erano, anzi erano impeccabili dal punto di vista manuale, semplicemente non





UN RACCONTO DI FAMIGLIA, CHE UNISCE PASSIONE, TENACIA, APPLICAZIONE E CHE PARLA DI LAVORO - TANTO - E DI PROVE CONTINUE PER ELABORARE UN METODO "NUOVO" DI GESTIONE DEL LIEVITO MADRE

c'era una tradizione scritta. La bilancia era un optional, non c'era l'abitudine di pesare gli ingredienti». Una paletta di farina, un bricco d'acqua, un pugno di sale, un po' di strutto e un goccio d'olio: la produzione si faceva così, a sentimento.

Beniamino comincia a pesare, prima il sale, poi il resto delle materie prime e si mette a studiare e «a portare un po' della mia visione, oltre alla bilancia» – ride, allargando la produzione alla pasticceria, «che con il pane si sposa benissimo».

Il primo approccio ai “segreti” della lievitazione li apprende dal maestro Camillo Gaioni in un corso biennale di panificazione e pasticceria al serale delle Canossiane di Brescia. «Gaioni aveva frequentato la scuola Richemont in Svizzera e utilizzava la conservazione del lievito madre in acqua, come aveva imparato a sua volta nel periodo di alternanza scuola-lavoro in Confederazione Elvetica. Lui è stato il mio primo vero maestro: attraverso i suoi insegnamenti è nata la mia passione per il lievito e per il lievito madre, ma visto che i “big” facevano lievitare al sacco, ripiegai su quella metodologia. E continuai a studiare: quando mi era possibile, infatti, partecipavo ai rari corsi che venivano organizzati, ma era difficile perché in zona non esisteva ancora una scuo-

la. In questo modo cercavo di capire gli errori, i miei errori, e di correggerli, rubavo l'impastatrice a mio fratello appena si distraeva un attimo: volevo provare, riprodurre, sperimentare e ci sono voluti due anni di conflitto per vedere i primi risultati. Sono testardo per natura e ho dovuto fare il mio percorso, ma una volta ottenuto il laboratorio nel 1994 – che era sufficientemente grande – ho iniziato a organizzare a mia volta dei corsi con gli amici del corso serale che avevo frequentato».

Una storia di errori e di riuscite

Siamo negli anni Novanta e l'attività pian piano si afferma, in negozio si vendono anche un certo numero di panettoni, non solo pane, ma quando, di 30 acquistati ne rimangono 18, in Beniamino si fa largo l'idea di una produzione in proprio di grandi lievitati.

«Fare il panettone era una cosa innovativa per una zona come la nostra in cui non c'era quasi nessuno a produrlo. Per questo, con il cugino di mia moglie, Alberto, che ancora oggi è una delle mie “spalle”, avevamo frequentato un corso a Castiglione delle Stiviere, purtroppo



con scarsi risultati. Infatti, pur che il docente fosse bravissimo, il risultato non fu quello sperato e continuava a girarmi nella testa la stessa domanda: "cosa non ha funzionato?". Deciso a comprendere quali fossero i meccanismi di una buona lievitazione, Beniamino invita nel suo laboratorio il docente, «ma anche lì qualcosa è andato storto: i ragazzi – eravamo in 12 – se ne sono andati ancora prima di cuocere i pirottini e noi ci siamo ritrovati con 120 kg di panettone, buono, ma assolutamente invendibile. Buttarlo sarebbe stato un enorme spreco, così lo abbiamo tagliato e regalato ai nostri clienti senza mostrarlo intero, trasformando un errore in un vero e proprio

trampolino di lancio perché chi lo assaggiava chiedeva di comprarlo. Insomma, quella è stata la spinta propulsiva a non desistere, anche se si navigava a vista, fra lievitazioni indovinate e altre no».

Nel frattempo a Brescia viene organizzato un altro corso, di stampo classico con lievitazione al sacco e tre rinfreschi canonici, cui Beniamino vuole partecipare: «alla fine non ci andai perché non riuscivo a far collimare quel metodo con le necessità del mio laboratorio e dei miei orari. I tempi di gestione erano infatti scanditi in questo modo: tutti in laboratorio alle ore 6.00, 4 ore di rinfresco, alle 10.00 il secondo, alle 14.00 il terzo, alle 18.00 l'impasto,



INTRODUZIONE

alle 19.00 tutti a casa: 12 ore di riposo notturno e poi un altro impasto, sempre alle 6.00 del mattino dopo una notte di lavoro. Come mi riportarono i colleghi, però, anche qui qualcosa non andò per il verso giusto, l'impasto si era inacidito. Dunque, poco o tanto tempo si impiegasse, c'era sempre qualcosa che non funzionava e mi continuavo a chiedere il perché».

La storia di Beniamino Bazzoli e del suo metodo ha inizio proprio in quel momento, con la consapevolezza che anche i lieviti esperti possono riscontrare problemi, che la lievitazione è una scienza all'apparenza umorale e quindi, si domandava, se non riescono i grandi «"come posso riuscirci io? Come delegare ai ragazzi in laboratorio? Come metterli in grado di svolgere un lavoro ben fatto se nemmeno per i maestri il risultato è certo?" Ho cominciato allora a pensare che il metodo in acqua, quello che mi aveva insegnato Gaioni, potesse essere il mio nuovo inizio».

I metodi utilizzati per allungare la vita del lievito sono infatti sostanzialmente due, quello in sacco – detto anche "legatura" - che rende più duratura la "madre", e il metodo piemontese, con il lievito a riposo in acqua, il cosiddetto "bagno d'acqua" che rallenta la proliferazione dei batteri lattici in eccesso, che non essendo volatili in forno potrebbero causare problemi di acidità nel prodotto finito.

«Ricomincai quindi da lì, dal bagno in acqua, ma con l'idea sempre più chiara di togliere il superfluo, di adattare il procedimento alle esigenze e ai ritmi del mio lavoro. E per cercare di darmi delle risposte mi sono rivolto a chi aveva più esperienza di me».

La soluzione arriva casualmente con Giuseppe "Toty" Catanese: il maestro utilizzava 3 rinfreschi in acqua ed era sceso ad un tempo di riposo inferiore alle tre ore, ottenendo ottimi risultati. «In realtà Toty era venuto a fare un corso nel mio laboratorio per insegnare a

me e a un gruppo di colleghi-amici la gestione del cioccolato, ma non è riuscito nemmeno a prendere dalla macchina i suoi strumenti perché di comune accordo abbiamo trasformato il corso in una lezione sul lievito. Quello che mi è stato cristallino fin da subito grazie a Toty è che abbassare il lasso temporale funzionava e che se maturavo bene il preimpasto potevo ottenere dei buoni tempi. A quel punto mi sono detto: ridurre il numero di ore funziona. Il gioco stava tutto lì, in una combinazione di tempo e temperatura, così ho provato partendo dal lievito in acqua con il primo rinfresco da due ore e tre quarti, fino a scendere a due ore e mezza, e a togliere del tutto un rinfresco». Beniamino, con l'intuizione di chi non ha paura di sbagliare (e nemmeno di riuscire), fa di testa sua e non attende il tempo del terzo rinfresco, ritmando il lavoro in questo modo: inizio alle 12.00, alle 14.30 il rinfresco, impasto alle 17.00 e alle 18.00 tutti a casa.

Alla fine, la lievitazione riesce.

«Insomma è successa una cosa per i tempi assolutamente innovativa e ho fatto fare al lievito quello che serviva a me. Ancora oggi, dedico al mio lievito solo il pomeriggio, con questi tempi di operazione, entro le 18.00 abbiamo l'impasto finito e la lievitazione ha comunque un buon sviluppo».



L'origine del metodo

Il metodo di Beniamino – come verrà spiegato più avanti - consiste nel far effettuare due rinfreschi al lievito madre ogni 2 ore e trenta, più o meno a 27°C, per poi formare il primo impasto. Il lievito rimane così molto giovane (che non vuol dire debole!) e «andremo a fare il secondo impasto dopo circa 10/12 ore quando la pasta ha raggiunto il quadruplo e





Un percorso costellato di successi, quello di Beniamino, spesso a fianco di molti amici, colleghi, aziende ed esperti del mondo della panificazione e della pasticceria. Momenti importanti di crescita e di rispettivo confronto che Bazzoli ha sempre considerato una grande ricchezza!





IL PERCORSO DI BENIAMINO BAZZOLI È LUNGO E COSTELLATO DI TANTI AVVENIMENTI, DI TANTI TENTATIVI, MA DI ALTRETTANTI TANGIBILI SUCCESSI E RICONOSCIMENTI

non il classico triplo, cosa che negli anni '90 era vista come una vera e propria follia. Questo sistema si differenzia sostanzialmente nel risparmio di tempo permette di avere la mattinata libera potendo iniziare i rinfreschi direttamente alle ore 12.00».

Il metodo tradizionale, infatti, ha per convenzione almeno 3 rinfreschi ogni 3 o 4 ore, per un totale di almeno 12 ore prima di ottenere il primo impasto, mentre nel metodo cosiddetto Bazzoli il tempo impiegato è di circa 5 ore e mezza (compreso i tempi di operazione), in pratica meno della metà. Il vantaggio, oltre al risparmio in termini di ore lavorative, è un lievito giovane e reattivo, che non crea problemi di acidità. «Infatti – spiega - lasciando quadruplicare bene il primo impasto riusciamo a ridare al lievito ciò che gli era stato tolto facendo i rinfreschi giovani, inserendo poi nel primo impasto tuorli, zucchero e burro - che fanno "effetto tampone" - andiamo a escludere l'acidità in eccesso riuscendo ad ottenere comunque un pH che equivale a quello del metodo classico (come dimostreranno le analisi più avanti)».

Il "metodo Bazzoli" comincia a implementarsi e a diffondersi, siamo quasi negli anni 2000, i panettoni si vendono, e Beniamino viene chiamato in Richemont - di cui è membro storico -

per tenere dei corsi «è lì che ho spiegato per la prima volta il mio procedimento, insegnando a fare i rinfreschi nel primo pomeriggio, con un miglioramento netto anche della vita di laboratorio perché la mattina rimane libera e non si finisce tardi. Un giorno mi è arrivato un messaggio "benedetto il giorno in cui ti ho incontrato" da parte di un corsista di Parma, un fornaio che aveva sempre utilizzato il sacco, in cui mi ringraziava non tanto per avergli insegnato a fare meglio – faceva già benissimo – ma perché gli avevo "regalato" più tempo migliorando la qualità della vita».

Il suo diventa un metodo comprovato dai risultati e nel 2004 viene chiamato dalla Italmill S.p.A., una delle principali aziende familiari italiane nel settore delle farine e semilavorati per il bakery: «il figlio del titolare stava cercando un professionista che utilizzasse un metodo in acqua vicino a quello adoperato fino ad allora, e mi hanno messo alla prova. Ebbene, oggi sono 18 anni che lavoro insieme a loro e testo la farina per la produzione dei grandi lievitati. Per l'azienda ho girato l'Italia tenendo corsi di formazione per i grossisti, un lungo percorso di fiducia reciproca e di lavoro formativo, che mi ha permesso di continuare a implementare il mio metodo, un processo che si adatta perfettamente alla mia pelle».

LA PRATICA

IL LIEVITO CHE SI FA DA SE'

SPESSO, QUANDO SI PARLA DI LIEVITO MADRE, CI SI RIFERISCE A UN PRODOTTO "GIÀ FATTO", O CHE QUALCUNO CI HA DONATO. IN QUESTE PAGINE MOSTREREMO INVECE COME REALIZZARE IL LIEVITO MADRE PARTENDO DAL SUO ELEMENTO PRINCIPALE, IL CHICCO DI GRANO, DALLA SUA MACINAZIONE FINO ALLA CREAZIONE DELLA "MADRE" SENZA L'AIUTO DI STARTER



Domenica Giorno 1

Ore 17.30

Prendete il chicco e macinatelo finemente. Per la partenza del lievito madre vengono utilizzati i chicchi di frumento tenero, può essere usato anche un chicco debole biscottiero. In passato abbiamo effettuato questo passaggio anche con chicchi di monococco. [1]

- I semi vengono spezzati in raffinatrice.
- Sempre con l'utilizzo della raffinatrice i semi sono ridotti in grossi grani.
- Si continuano i passaggi in raffinatrice in modo che i chicchi si frantumino accuratamente e si produca una farina grossolana.

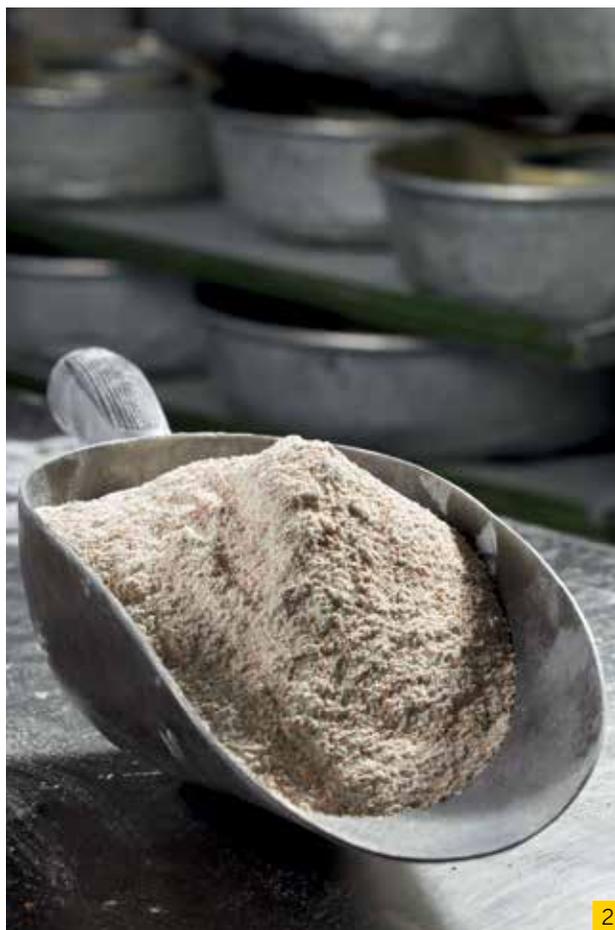
- La macinazione continua e i semi iniziano ad assumere l'aspetto di una farina dalla consistenza sempre più fine.
- Dopo una decina di passaggi, stringendo i rulli, dalla macinazione si ottiene una grana molto fine e la farina è pronta. In questo modo tutti gli ingredienti del chicco, compreso il germe, vengono conservati. In questo primo passaggio, del cereale non è stato scartato nulla, il che porta a una farina ricca di nutrienti ed enzimi che serviranno ai pochi lieviti e batteri presenti naturalmente nel chicco di sviluppare. [2]

LA FARINA DEBOLE

Viene definita "debole" la farina che si ottiene miscelando frumenti che contengono un glutine poco tenace e molto estensibile. Questa farina è la più raffinata (abburrattata), ovvero la "00", con un coefficiente di forza (W) inferiore a 170. Rispetto a farine con una forza superiore trattiene meno anidride carbonica durante la lievitazione e assorbe pochi liquidi nell'impasto, per questo motivo viene impiegata principalmente nelle preparazioni con scarso volume dopo la lievitazione.

IL GRANO MONOCOCCO

Si definisce farina monococco, quella ottenuta dalla macinazione a tutto corpo di farro monococco - noto scientificamente come *Triticum Monococcum* - e comunemente denominato "piccolo farro". Una materia prima di pregio, a basso tenore di glutine e con poca lievitazione, con caratteristiche nutrizionali uniche e ideale anche nei programmi di alimentazione salutistici. Nato nella cosiddetta "mezzaluna fertile" - ovvero nelle attuali zone di Iran, Iraq e Turchia - in Italia viene coltivato principalmente in Lombardia, Toscana e Piemonte.



IL PANETTONE

È essenziale per preparare un ottimo lievitato che tutte le materie prime siano di qualità: dal lievito madre - che a questo punto abbiamo realizzato da soli! - alla farina, dalle uova allo zucchero, senza dimenticare gli aromi e la frutta... tutto ciò che occorre per la realizzazione di un prodotto tanto prezioso va scelto con cura.

Perché il Pan de' Toni

Abbiamo scelto il panettone come l'espressione più alta dell'applicazione pratica dell'uso del lievito madre perché nel "Pan de Toni" si mettono in campo tutte le eccellenze della lavorazione. Ingredienti, sensibilità personale, metodo: il panettone rappresenta infatti per la categoria dei pasticceri e dei fornai (ma sempre più anche per gli chef) una delle sfide più importanti, l'arrivo di un percorso professionale per gradi di difficoltà di cui il panettone, appunto, rappresenta l'apice. Un banco di prova e un esercizio di stile.

La sua lavorazione richiede un rispetto minuzioso di tempi e procedimenti: dalla gestione del primo e del secondo impasto, con un'accurata gestione nell'inserimento degli ingredienti e con la verifica di consistenze, texture dell'impasto, colori e profumo, fino alla cottura e al post cottura.

Il panettone è in assoluto il prodotto più difficile, complesso, completo da realizzare, in tutte le sue fasi, e come tale, la più grande soddisfazione!

Qui accanto trovate l'elenco degli ingredienti e il loro dosaggio, mentre nelle pagine che seguono potrete seguire la lavorazione step by step in tutte le sue fasi.

Ingredienti per 20 panettoni da 1 kg

per il primo impasto:

farina 4000 g
lievito naturale 1100 g
acqua 2100 ml
zucchero semolato 1250 g
tuorli 1000 g
burro 1500

per il secondo impasto:

farina 1500 g
malto in polvere 50 g
zucchero semolato 1100 g
miele 250 g
pasta di agrumi candita 250 g
tuorli 1500 g
sale 80 g
burro 2000 g
acqua 250 g
uva sultanina 2500 g
arancia candita 2500 g
cedro candito 500 g



IL PRIMO IMPASTO

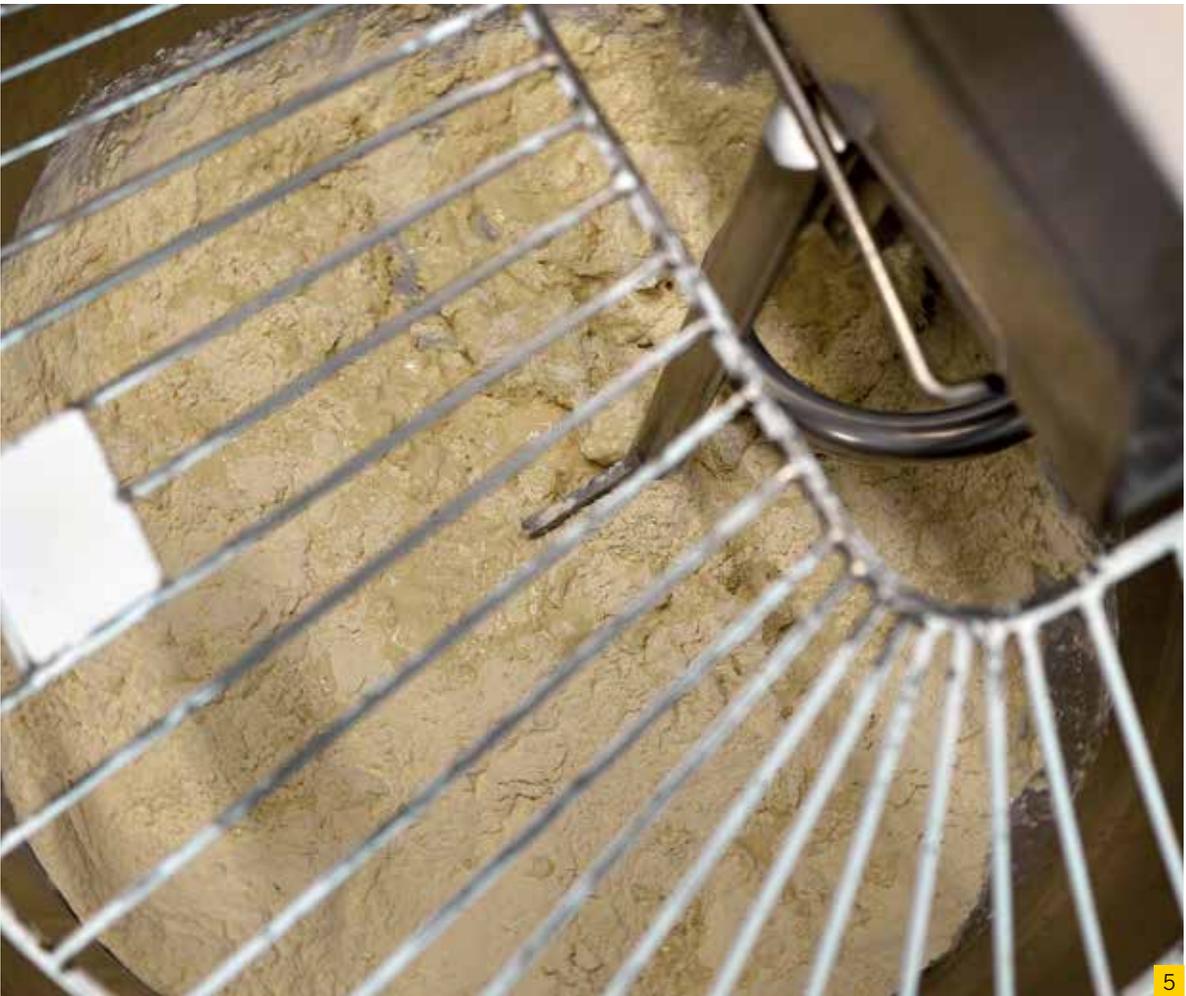
Venerdì
giorno 6

Ore 17.20

Una volta che il nostro lievito sarà rimasto a riposo per 2 ore e 40 minuti, compreso il tempo di operazione del rinfresco, sarà pronto per la lavorazione. Prelevate il lievito madre dalla cella di lievitazione a 28°C e pesate la parte che necessita la vostra ricetta. [1]

Procedete al primo impasto versando nell'impastatrice la farina [2] a seguire il lievito madre, [3] e quindi in ultimo l'acqua [4]. Lasciate girare fino ad ottenere un composto ben incordato con una maglia glutinica ben sostenuta. [5]





IL DECALOGO DEL BUON PANETTONE

Un panettone artigianale deve avere delle caratteristiche peculiari che lo rendano perfetto a livello estetico, aromatico e gustativo. Di seguito i 10 elementi da verificare per un lievitato a prova di morso, a partire dall'analisi dell'etichetta alle percezioni organolettiche e tattili



1

GLI INGREDIENTI

Per comprendere se un panettone artigianale è un "buon" panettone, è necessario prendere in analisi l'etichetta e verificare le percentuali d'ingredienti, la loro genuinità e la scadenza. L'articolo 3 comma 3 del Regolamento dell'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano* dà precise indicazioni su quali siano gli ingredienti per un panettone realizzato ad arte. Infine, occhio alla data di scadenza: se è a breve termine, indica un prodotto senza conservanti.

2

LA FORMA

Il panettone deve essere attrattivo, seduttivo, rotondo nella sua classica forma a cupola e con il taglio a croce per il tipo milanese.

3

IL COLORE

Al suo esterno il panettone ha una crosta di circa 2,5 mm con colore bruno dorato, senza bruciature, mentre al suo interno la pasta deve essere di un giallo intenso.

4

IL PROFUMO

Quando si apre la confezione, il panettone deve profumare di "buono", con una percezione olfattiva ricca, ben calibrata nelle sue diverse componenti. Si deve distinguere tutta la complessità del suo profumo, senza sentori di eccessiva acidità, indice di scarse materie prime.

5

GLI AROMI

Ogni ingrediente deve essere percepito a livello gustativo: il burro, l'uvetta e i canditi nel caso di quello tradizionale, oppure di frutta secca, cioccolato o liquore in versioni più contemporanee. Il panettone non ha prevaricazioni nel gusto, ci deve essere il dolce, il salato, l'acido, l'amaro in percentuali perfette, deve sciogliersi in bocca, sprigionando tutte le sue diverse percezioni.

6

LA CONSISTENZA

Un buon prodotto artigianale è il risultato di una scelta di ingredienti di qualità: è leggero e soffice al tatto, al taglio non si deve sbriciolare, né essere troppo molle o asciutto. Quando lo si "strappa" con le mani, deve mantenere la sua compattezza in maniera longitudinale, ovvero, deve "sfilarsi". Non solo, al palato deve mostrare la sua tattilità, sciogliersi in bocca senza essere gommoso.

7

LA STRUTTURA

La struttura interna del panettone si presenta con un'alveolatura uniforme, ben sviluppata, leggermente allungata verso l'alto, fitta, e la presenza dei canditi deve essere "giusta": non troppi non troppo pochi.

8

LA LAVORAZIONE

Il corretto rispetto dei tempi di lavorazione dona al panettone la giusta idratazione e il giusto equilibrio di tutte le componenti sensoriali, regalando armonia a tutti gli elementi.

9

L'EQUILIBRIO

Il panettone deve essere "a tutto tondo", con una combinazione bilanciata fra tutti i suoi elementi. I parametri illustrati ci consentono di individuare un panettone di buona qualità, a partire da forma e colore, etichetta, fino agli aromi e alla consistenza.

10

IL SAPORE E LA MEMORIA

Il panettone deve avere un forte potere evocativo, regalare un'esperienza piena: è importante che sia equilibrato all'assaggio, che sia coerente nel suo complesso. Un "ottimo panettone" risveglia e appaga la memoria gustativa, in una corrispondenza perfetta tra ciò che odiamo, tocchiamo e, infine, mangiamo.

* Nel panettone tradizionale artigianale gli ingredienti obbligatori sono: uova fresche, burro fresco, farina prodotta da molini italiani, frutta candita, zucchero, miele, frutta secca di qualità. Sono vietati: margarina, burro tracciato o ricostruito, uova liofilizzate, aromi sintetici e l'utilizzo di qualsiasi materia prima di dubbia provenienza così come dovrà esserci assenza assoluta di conservanti, emulsionanti e additivi.



CANNOLO ALLE MELE

Ingredienti per circa 100 pezzi

farina forte 380W 2000 g
 lievito naturale 500 g
 lievito di birra 80 g
 latte intero 550 ml
 uova intere 520 g
 pasta di agrumi candita 50 g
 miele 50 g
 zucchero semolato 400 g
 sale 40 g
 burro 400 g

per sfogliare:

burro piatto 1500 g

uovo intero per spennellare

per il ripieno:

mele in cubetti 300 g
 zucchero semolato 85 g
 kobi (amido addensante a freddo) 30 g

per la glassa:

acqua 100 g
 zucchero a velo 100 g

PROCEDIMENTO

Impastare la farina, il latte, i lieviti, le uova, il miele e la pasta di agrumi; quando l'impasto si presenta "asciutto" aggiungere lo zucchero a pioggia, il sale e infine il burro. La temperatura ideale della pasta è 24-26°C.

Lasciar puntare la pasta per circa 1 ora, quindi abbattere in positivo e far riposare una notte. Dare 1 piega a 3 e 1 a 4, sistemando 2 strati di burro (ovvero 1 kg di burro ogni 3 kg di pasta). Rimettere in frigorifero fino all'utilizzo (o abbattere a -18°C per eventuale scorta).

Per il ripieno

Mescolare zucchero e addensante, poi unire alla polpa di mela, agitando energicamente. Formare le cannelle con bocchetta di 4-5 cm di diametro, lunghe circa 14-16 cm. Abbattere alla temperatura di -18°C.

FINITURA E COTTURA

Una volta abbattuto l'impasto, scongelare in frigorifero, tirare con la sfogliatrice e ritagliare delle strisce lunghe 25 x 4 cm (da 55/60 g l'una); inumidire con acqua e avvolgere attorno al ripieno congelato. Farle lievitare per circa 3 ore a 26/27°C, pennellare con uovo e cuocere a 180°C nel forno rotativo per 15 minuti (aprire la valvola negli ultimi minuti). Fuori dal forno, con il prodotto caldo, lucidare con la glassa bollente.

Nota: la mela subisce solo la cottura del forno, conservando molte delle sue proprietà organolettiche, permettendo di inserire all'interno del prodotto frutta a tutti gli effetti fresca.



BRIOCHE SALATA CON SEMI DI PAPAVERO

FARCITA AL SALAME E FORMAGGIO



Ingredienti per 100 pezzi da 25 g

lievito naturale 250 g
farina forte 380W 1000 g
latte intero 500 ml
uova intere 100 g
sale 35 g
zucchero semolato 25 g
malto in polvere 15 g
burro 150 g
lievito compresso 25 g

per sfogliare:
burro piatto 500 g

per farcire:
salame
formaggio

per la guarnizione:
semi di papavero



PROCEDIMENTO

Per la preparazione dell'impasto procedere come indicato nella ricetta "La mia brioche salata".

FINITURA E COTTURA

Tirare la pasta allo spessore di 4 mm, quindi formare i cornetti (circa 20/25 g). Lasciare lievitare per circa 2 ore e 30 a 26/27°C (oppure per un tempo più prolungato a temperatura ambiente comprendolo perché non faccia "la pelle") con leggera umidità, dopodiché pennellare con l'uovo, cospargere la superficie con i semi di papavero e cuocere a 240°C nel forno rotativo per 7-8 minuti (aprire la valvola negli ultimi minuti). Una volta raffreddati i cornetti, farcire con salame e formaggio.

FOCACCIA PUGLIESE



Ingredienti per 6 teglie d 60x40 cm

Per l'autolisi:

acqua 2750 g
semola di grano duro 1500 g
fiocchi di patate 150 g
farina 3250 g

lievito naturale liquido 500 g
lievito compresso 50 g
sale 150 g
acqua 800 ml
olio extravergine di oliva 500 g

per la guarnizione:

pomodorini
origano
sale



PROCEDIMENTO

Per l'autolisi

Formare l'autolisi con l'acqua e le farine, lasciarla riposare almeno per 60 minuti. Completare l'impasto aggiungendo i lieviti e la rimanente acqua a filo, il sale e l'olio. Lasciare puntare fino al raddoppio in temperatura ambiente, poi spezzare del peso desiderato (per una teglia da 60 x 40 cm utilizzare 1,5 Kg di pasta). Formare dei filoni cercando di non stringerli troppo e lasciar lievitare per circa 45 minuti. Poi schiacciare e lasciar riposare ancora 30 minuti.



FINITURA E COTTURA

Terminato il tempo di riposo, aggiungere i pomodorini, ungerli e cospargere di origano. Far riposare fino al bordo della teglia (circa 20 minuti). Poi salare (soprattutto i pomodorini) e infornare a 240°C per circa 18 minuti.





MIRTILLI E GRANO SARACENO

Ingredienti per circa 75 pezzi da 70 g

per il primo impasto:

farina per lievitati 380W 1000 g
lievito madre 500 g
uova 600 g
tuorli 300 g
burro all'82% di m.g. 300 g
zucchero 300 g

per il secondo impasto:

farina per lievitati 380W 300 g
farina di grano saraceno 100 g
burro all'82% di m.g. 350 g
sale 26 g
zucchero 220 g
latte in polvere 60 g
acqua 150 g
mirtilli semicanditi 1000 g

PROCEDIMENTO

Per il primo impasto

Impastare la farina con il lievito madre e le uova. Una volta incordato l'impasto, aggiungere gradualmente lo zucchero, il tuorlo e, infine, il burro. Lasciare riposare l'impasto a circa 20°C fino a triplicare il suo volume.

Per il secondo impasto:

Incordare il primo impasto con le farine e il latte in polvere. Aggiungere lo zucchero gradualmente, poi il sale con la metà dell'acqua, il burro e, infine, i mirtilli. Nel caso sia necessario, aggiustare la consistenza con la restante acqua. Una volta terminato l'impasto, attendere circa 10 minuti, poi procedere con la formatura, realizzando delle palline da 70 g l'una. Inserire le palline di pasta negli stampi da muffin, oppure in piccole tortiere. Porre a lievitare per circa 5 ore in cella di lievitazione a 28°C.

FINITURA E COTTURA

Una volta terminata la lievitazione, infornare a 160°C in forno ventilato per circa 20 minuti.

INDICE ALFABETICO DELLE RICETTE

Baguette	162
Bomboloni	130
Brioche salata ai semi di sesamo, farcita al prosciutto crudo e pomodoro	136
Brioche salata con semi di papavero al salame e formaggio	134
Bussolà bresciano a lievitazione naturale	192
Cannolo alle mele.....	116
Cioccocco	212
Colomba pasquale	194
Cornetto italiano.....	206
Corona del re.....	120
Esse della nonna.....	184
Fagottino lievito naturale	156
Farfalle alla liquirizia.....	128
Fiori al pistacchio.....	126
Focaccia a lievito misto	148
Focaccia al farro (a mano)	150
Focaccia dolce	188
Focaccia pugliese	152
Focaccine integre alle olive	146
Grissini al rosmarino	144
Grissini al sesamo	142
Grissini all'olio di oliva	140
Grissini alle olive.....	138
Il pane del contadino	178
La colazione dei campioni.....	168
La mia base brioche	114
La mia brioche salata.....	130
Mele semicandite e cannella.....	210



■
INDICE

Mini lievitati	208
Mirtilli e grano saraceno.....	216
Pan Bussolà	176
Pane al farro integrale.....	218
Pane al mais.....	166
Pane incamiciato.....	164
Pane integro	174
Panettone al cubo	230
Panettone al Parmigiano Reggiano	224
Panettone cioccolato bianco e pere.....	198
Panettone ciocconoci.....	200
Panettone cuoreorzo	228
Panettone mais e albicocche	232
Panettone quattro stagioni	196
Pandoro.....	202
Pane di pasta dura.....	224
Pani di grano duro.....	172
Panini ai sapori	170
Panini colorati.....	180
Panone 100% madre.....	222
Panone con farina nostrana.....	220
Pastiglie all'arancia.....	122
Pizza arcobaleno.....	156
Schiacciata al rosmarino.....	154
Spongada.....	182
Torta di rose.....	186
Veneziane.....	214

