



**PANI DOLCI, BRIOCHES
E PASTE SFOGLIATE**
perché il pericolo è il nostro mestiere

da Coquinaria con amore





COZONAC di Adriana



il dolce che si fa sia a Natale che a Pasqua in Romania

Ingredienti:

1. Per la pasta:

- 1 kg. farina;- 4 uova;
- 1 cucchiaino di sale;
- 200 gr. zucchero;
- 40 gr. lievito;
- 200 ml. olio di semi oppure 200 gr. di burro;
- circa 250 ml. latte;
- 1 fialetta aroma rhum

2. Per il ripieno:

- 250 gr. noci macinate;
- 20 gr. cacao
- 150 gr. zucchero;
- 100 gr. uvetta;



- 100 ml. alchermes o altro liquore x dolci;
- 100 ml. latte - 200 gr. canditi.

Si mette la farina in un recipiente largo e al centro si mette il lievito sciolto in una tazzina con un cucchiaino di zucchero, le uova sbattute con il sale e lo zucchero e infine l'aroma.

Si comincia a lavorare la pasta e si aggiunge un po' alla volta il latte tiepido fino a quando avrà preso tutta la farina. La pasta così ottenuta si lavora cominciando ad aggiungere il burro sciolto un po' alla volta fino ad ottenere una pasta elastica che avrà assorbito tutto il burro.

Si mette al caldo e coperto a lievitare per 1 h – 1 h e mezzo.

Il ripieno si fa mescolando le noci con una crema ottenuta dallo zucchero, il cacao, il liquore dove è stata messa in m l'uvetta per una notte e il latte.

Si aggiungono l'uvetta ed i canditi. Il ripieno non deve essere liquido, il latte ed il liquore servono solamente ad ammorbidire ed amalgamare la noce.

Da un chilo di farina si dovrebbe ottenere 1,8 kg. di pasta. Si dovrebbe ottenere 2 panettoni nei stampi di plumcake quelli di 30 cm di lunghezza più uno più piccolino.

Si prende dunque un pezzo di pasta di 350 gr. e si stende un rettangolo. Su uno dei lati lunghi si stende una striscia di circa 4 cm di ripieno e poi si comincia a rotolare partendo dal lato con il ripieno e si chiudono bene le estremità. Poi i 2 rotoli si girano uno sull'altro (per avere la forma della corda, se si vuole si possono fare 3 cilindri e poi intrecciarli ma c'è il rischio che poi lievitando la parte sopra si apra troppo) e si mettono nello stampo imburato si lascia ancora lievitare in un posto caldo per un'ora Poi si mette nel forno caldo (cottura tradizionale) a 175° per 50 minuti. Si fa la prova dello stuzzicadenti e si lascia raffreddare nello stampo per 10 minuti



poi si mette su un tagliere di legno o su un panno per raffreddarsi completamente. Si affetta quando è freddo.

TRECCIA LIEVITATA di Marinab

500 gr di farina 00 (oppure 400 + 100 Manitoba) 1 cubetto di lievito 25 gr. 2 tuorli + 1 tuorlo per spennellare superficie, 100 gr. zucchero, 75 gr. burro fuso, 200 ml acqua tiepida o latte (io uso latte), 1 cucchiaino di sale fino.

Setacciare farina e sale e mettere nell'impastatrice. Aggiungere lievito sciolto in 100 ml di acqua tiepida + lo zucchero sciolto negli altri 100 ml di acqua tiepida, aggiungere i 2 tuorli e metà del burro fuso. Impastare. Aggiungere il rimanente burro fuso. Impastare nuovamente. Ne risulterà un impasto piuttosto morbido. Coprire bene e lasciare lievitare (anche tutta la notte) in luogo caldo. L'impasto triplicherà. Ora impastare nuovamente aggiungendo se necessario 1-2 cucchiai di farina, fare la treccia (io ne faccio due), partendo da tre rotolini e disporre su placca del forno ricoperta di carta forno e spennellare con tuorlo sbattuto. Lasciare lievitare per un'altra ora e quindi versare nelle fessure della treccia un po' di zucchero a filo. Infornare in forno già caldo a 180 gradi per ca. 15-20 minuti.

Con lo stesso impasto io faccio dei piccoli panini all'uva ... aggiungere dopo la prima lievitazione dell'uva sultanina messa precedentemente in acqua e asciugata bene, formare delle palline, fare una croce al centro e lasciare nuovamente lievitare prima di infornare.



BRIOSCHINE di Cindy



dosi per circa 30 brioscine.

300 gr. farina manitoba
200 gr. farina 00
1 cubetto da 25 gr di lievito di birra
50 gr. strutto
50 gr. zucchero
100 ml di acqua
100 ml di latte
1 uovo.

Impastare molto (con l'impastatrice circa 10 minuti) le farine con tutti gli altri ingredienti. Fare le palozze di circa 30 gr. ciascuna e metterle nella leccarda del forno ricoperta da un foglio di carta forno. Sbattere l'uovo e spennellare le palozze. Lasciare lievitare per circa un'ora. Poi infornare per circa 10 minuti a 180 gr.

TORTA DI PASQUA DOLCE di Annad

Visto che tra un po' è Pasqua, metto la ricetta della torta dolce che faceva mia madre, io l'ho fatta l'anno passato, metto anche la foto. ciao



250 gr. pasta di pane
 250 gr. di zucchero
 8 uova
 15 gr. Lievito di birra
 1/2 limone grattugiato
 1 bustina di vanillina
 125 gr. Olio
 100 gr. Di rosolio di cannella o 8 gr. Cannella
 Farina quanto basta.

- Impastare tutti gli ingredienti e far lievitare fino al raddoppio.
- Rimuovere l'impasto e far lievitare di nuovo
- Rimuovere l'impasto metterlo nelle teglie tenendo conto che deve raddoppiare, pennellare con uovo sbattuto e far lievitare di nuovo fino a che la pasta non arriva ad un cm. Dal bordo-
- Infornare forno a 210° per circa 20 minuti poi abbassare. Totale tempo cottura circa 1 ora. Deve essere ben prosciugata.

Sapore semplice...ottima se intinta nel vin santo.

CUZZUPA DI PASQUA di Adi



600 gr. di farina
 15 gr. di lievito di birra
 200 gr. di zucchero
 100 gr. di strutto
 1 bicchierino di anice
 4 uova piu' 10

preparare un panetto con poca farina e il lievito sciolto in un pò d' acqua tiepida.lasciar lievitare,dopodichè,mescolatelo alla farina messa a fontana sulla spianatoia e unendo 4 uova,il liquore,lo zucchero,un pizzico di sale e lo strutto.lavorare a lungo energicamente per fare una pasta soda ed elastica.fare circa 10 ciambele e su ciascuna incastrare 1 uovo crudo.mettere su placca infarinata,far lievitare ancora un paio di ore,poi mettere a cuocere in forno ben caldo.

Questo si fa per Ognissanti:

PAN CO'SANTI di Rossanina



Pasta di pane g.500,
 noci sgusciate g.100,
 uvetta g.80,



zucchero g.50,
scorza di un limone,
pepe,
olio extravergine di oliva.

Tritate le noci e rosolatele in 4 cucchiaini di olio. Lavorate la pasta con le noci e l'olio, l'uvetta ammollata e asciugata, lo zucchero, la scorza del limone e un pizzico di pepe.

impastate e mettete a lievitare sulla placca del forno infarinata.

Fate un taglio a croce sulla superficie.

Fate rilievitare (di solito un'oretta) e ungete la superficie con altro olio. Mettete in forno a 180°C per circa 40 minuti.

PANINA GIALLA DI PASQUA di Rossanina

g. 500 pasta da pane
g. 100 uvette ammollate in acqua calda
una bustina di zafferano
g. 50 strutto (oppure 4 cucchiaini di olio)
g. 50 zucchero
pepe

Lavorate bene la pasta di pane con lo strutto (oppure l'olio), lo zucchero, lo zafferano ed il pepe (un pizzichino).

Aggiungete le uvette e formate due pagnotte. Lasciatele lievitare per un'oretta su una teglia da forno coperta di carta forno.

Cuocete in forno a 200°C per una mezz'oretta.

La pagnotta deve risultare marroncina all'esterno e cotta all'interno.

SCHIACCIATA CON UVA di Rossanina

Io la schiacciata con l'uva la faccio in versione modernizzata, ovvero uso le farine speciali del Molino di Vigevano per pizze e focacce soffici.

Con questa (500gr.) acqua tiepida qb e un panetto un po' abbondante di lievito di birra (di quelli da 25 grammi) faccio una pasta da pizza, che faccio lievitare ben bene un paio d'ore (ma dipende dalla temperatura e dall'umidità della stanza).

Quando è ben lievitata impasto di nuovo con 100 grammi di



zucchero e sette cucchiaini di olio extravergine di oliva.

Metto in una teglia che contenga un po' più di metà della pasta tirata abbastanza sottile (un centimetro circa) Schiccolo l'uva nera (l'ideale sarebbe quella dolce dolce, con gli acini piccoli) e apro gli acini per togliere i semi: non sarà ortodosso, ma a me i semi che stridono sotto i denti danno proprio fastidio (indubbiamente il succo si disperde in maggior misura).

Stendo metà dell'uva, facendo uno strato con i chicchi che si sovrappongono appena (di solito metto un chilo e duecento grammi, un chilo e mezzo di uva) e spolvero di zucchero. Altro strato di pasta e di nuovo uva e zucchero, ma in più qualche fiocchettino di burro.

Lascio lievitare per circa un'oretta, poi metto in forno caldo, fino a quando i bordi della schiacciata non siano belli marroncini.

Dovrei trovare da qualche parte la ricetta del pancarré dolce all'arancia... con una girandola al centro.. carino e buono...

E veniamo alle mie origini romane...questa è la pizza di Pasqua di Civitavecchia che faceva mia nonna,originaria di là! Di Adi

1/2 kg. di farina

200 gr. di zucchero

40 gr. lievito di birra

1 bicchiere di olio

1 bicchiere di vino rosso

2 cucchiaini di cannella in polvere

2 cucchiaini di anice ammollato nel vino rosso

4 uova

1 bicchierino di rum

1 bicchierino di alchermes

Fare un panetto con un po' di farina ed il lievito sciolto in poco latte tiepido.lasciarlo lievitare e poi unirlo a tutti gli altri ingredienti.per ultimo unire l'anice che sarà stato a mollo per qualche ora nel vino e unire un pò per volta anche il vino.lavorare bene,mettere in teglia unta e lasciar lievitare finchè raddoppia.cuocere in forno ben caldo per 45 min. circa

La ricetta è una elaborazione personale della mia nonna,perciò un po' diversa da quella "codificata"!!!



BRIOSCINE MERAVIGLIOSE di Napapiiri

Sono delle brioscine meravigliose!! (tra queste e le cialde a cuore, capite bene come ho fatto a ritrovarmi con 5 kg in più in 3 mesi..)

500 g farina
350 ml latte
100 g burro
50 g lievito
150 g zucchero
1 cucchiaino di carbonato d'ammonio
2 cucchiaini di cardamomo in polvere

crema pasticcera

Aggiungere a metà del latte il burro sciolto, e nell'altra metà sciogliere il lievito.

Mescolare quindi latte/lievito con latte/burro quando questo è a circa 37 gradi.

Mescolare zucchero, farina, carbonato d'ammonio e cardamomo, quindi aggiungere la miscela di latte. Lasciare lievitare in luogo caldo.

Formare quindi delle palline e lasciarle lievitare di nuovo. Quindi porre sopra le palline un cucchiaino di crema pasticcera, al centro e cuocere a 230° per circa 12 minuti.

..e ora viene la parte più bella...

preparare la glassa con zucchero a velo e poca acqua. stendere la glassa sulle brioches, attorno al "bottone" di crema pasticcera, quindi intingerle nella farina di cocco: si formerà una corona di cocco attorno alla crema.

il risultato dovrebbe essere questo:



BABA' di Gennarino

Che ti sei scordata il baba'. In archivio, avrete già parecchie ricette. Aggiungo la mia, con la foto del "manufatto".



Ingredienti:

220 grammi di farina di forza
12 grammi di lievito di birra
3 uova (se molto grandi, sono sufficienti due uova e un tuorlo)
70 grammi di burro
30 grammi di zucchero
un pizzico di sale
farina e burro per gli stampini

Per la bagna:

500 grammi di acqua
200 grammi di zucchero
la buccia di un limone non trattato

Procedimento:

Preparare il "lievitino" impastando dodici grammi di lievito di birra, un cucchiaino di acqua, 25 gr di farina e un cucchiaino di zucchero.

Lasciare lievitare finché non è raddoppiato di volume.

Preparare intanto la bagna facendo bollire per quindici minuti 450 gr di acqua con 200 gr di zucchero e la buccia di un limone. A questo sciroppo, aggiungete poi - una volta freddo - del rum a piacere, stando attenti a non esagerare: altro rum, infatti, sarà



spruzzato direttamente sul babà al momento di servire.

Pronto il lievito, travasarlo in una terrina e aggiungervi 200 gr di farina manitoba, un cucchiaino di zucchero, 3 uova (meglio uno per volta; se necessario, ci si può fermare a tre tuorli e due albumi). Date una prima impastata, in modo che gli ingredienti si amalgamino e aggiungete 70 gr di burro morbido, un pizzico di sale e lavorate con uno sbattitore a fruste per una trentina di minuti a media velocità.

Per chi non ha mai fatto il baba': la lavorazione lunga e' assolutamente essenziale. Lavorandolo, l'impasto cambia aspetto: quando e' pronto diventa molto, molto, elastico: una palla quasi completamente staccata dalle pareti. Tendendo un po' di pasta tra pollice e indice, questa deve essere talmente elastica da diventare trasparente. Ecco: questo e' il punto giusto. Nel dubbio, comunque, una lavorazione piu' lunga non combina danni. Una piu' breve, invece si'.

A questo punto, coprite la ciotola con un panno e lasciate riposare l'impasto in luogo tiepido fino a quando questo non avra' raddoppiato il suo volume.

Imburrate degli stampini da baba': se non li avete, fa niente. Potete usarne uno da budino o ciambella (con il buco al centro, cioè). In ogni caso, l'impasto per il babà va preparato in questo modo, prima di essere messo nello stampo: prendere in mano la pasta necessaria e spingere la parte bassa di questa - con le dita delle due mani - nella parte inferiore, mentre i due pollici tirano la parte alta della pasta. Questo movimento - più: difficile a dirsi che a farsi - va ripetuto tre o quattro volte, e serve ad avere un babà con la parte alta perfettamente liscia e regolare.

L'impasto va poi poggiato negli stampini - deve arrivare fino a circa 1/3 - e lasciato lievitare di nuovo fino a quando non avra' raggiunto l'orlo, superandolo appena con una leggera bombatura.

Trascorso il tempo di lievitazione, infornate a 180 gradi per una ventina di minuti. Parte bassa del forno, come il pane. Il baba' e' cotto quando assume un bel colore dorato ANCHE nella parte interna dello stampo. Controllate bene, quindi, prima di sfornare.



Una volta cotti e sfornati, lasciate raffreddare i babà e immergeteli - uno per volta - nello sciroppo (riscaldato a 40 gradi circa). Rigitate bene in modo che si imbevano bene bene, e strizzateli tra le mani il babà, con un movimento di compressione (e non di torsione). Il babà si comporterà come una spugna, lasciandosi cioè spremere senza opporre apparente resistenza e riprendendo, al cessare della forza premente, la forma originaria.

Riponeteli in un piatto e bagnateli, al momento di servire, con del rum o del limoncello.



BRIOCHINE di Concettina

1/2 kg di farina

2 uova intere

40 gr di lievito di birra sciolto in 220 ml di latte tiepido

25 gr di strutto e 25 di margarina

4 cucchiaini da tavola di zucchero

Impasta tutti gli ingredienti con il latte tiepido. Lascia lievitare la pasta per 45/60 minuti. stendila molto molto sottile, ricava dei triangolini, ci spalma sopra quel che più ti piace e poi arrotoli, io l'ho spennellato solo con il latte, in forno per 45 minuti a 180° circa.

CROISSANT - Brioche sfogliate di Marcy

250 gr di farina manitoba



250 gr di farina 00
 25 gr di lievito di birra
 280 gr di acqua o latte
 10 gr di sale
 50 gr di zucchero
 25 gr di burro
 estratto liquido di vaniglia o vanillina.

+++++

250 gr di burro.

Procedimento Impastare le farine mescolate con lo zucchero e il sale con il lievito sciolto in acqua o latte. Quando l'impasto è quasi pronto versate i 25 gr di burro sciolto. Finite di impastare in modo da ottenere un impasto liscio e ben amalgamato. Riponetelo subito in frigorifero coperto da pellicola. **NON DEVE LIEVITARE.** Lasciatelo lì 45 minuti.

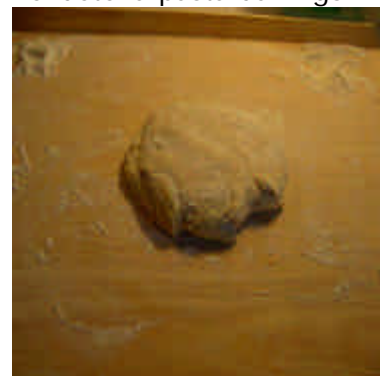
Nel frattempo preparate il burro che servirà per sfogliare così



Poi chiudete la pellicola e passate sopra il mattarello in modo da ottenere una mattonella liscia così



Prendete la pasta dal frigo



e stendetela con il mattarello in modo da ottenere un quadrato sul quale posizionerete la mattonella di burro così





Racchiudete la mattonella di burro nella pasta, bagnando eventualmente con acqua fredda i lembi in modo da sigillare per bene



dopo di che cominciate con tirare la pasta e dare i giri come la sfoglia. **ATTENZIONE BASTANO SOLO 3 GIRI.** Non fatene di piu` non solo sarebbe inutile ma la pasta resterebbe piu` piatta lievitando poco (indovinate un po` come ho fatto a saperlo???) 🤔)



Fatto il primo giro fate riposare la pasta riponendola sopra un



vassoio in congelatore per 10 minuti oppure in frigo per 20. Questo riposo va fatto ad ogni giro.
Una volta fatti i 3 giri stendete la pasta a circa 3 mm di spessore. Non fatela troppo sottile.
continua...

e tagliate con la rotella dei triangoli..piu` o meno cosi`



metteteci marmellata o nutella





Arrotolate e mettete a lievitare
Prima di infornare spennellate con uovo sbattuto e infornate in forno caldo a 200 gradi per 15 minuti



Consigli:

Dopo averle arrotolate le ho fatte lievitare per un ora abbondante nel forno spento con solo la luce interna accesa. Devono raddoppiare di volume. Regolatevi un po' a seconda di come reagisce l'impasto. Ricordati che è l'unica lievitazione che fanno perciò deve essere fatta bene.

Mi raccomando di non tirarle troppo sottili (come me uff), ma lasciare la pasta un po' grossetta come ho descritto. Lievita meglio e vengono belle soffici.

Tirare la pasta e fare i giri come la pasta sfoglia. Perciò:

1 dopo aver messo il panetto di burro chiudi la pasta e la tiri in verticale rispetto a te. Poi questa striscia lunga la pieghi in 3, Osserva la foto del panetto una volta chiuso. sono 3 tirate e 3 pieghe. se hai altre domande sono qui... fammi sapere come ti sono venute. Ovviamente puoi anche fare dei saccottini ripieni di crema pasticcera, o le sfogliatine di mele...

La sua Fra mi ha chiesto di essere più chiara sul procedimento delle tirate e dei giri della sfogliatura delle brioches sfogliate di cui ho dato la ricetta.

Il metodo è lo stesso che viene usato per fare la pasta sfoglia pertanto se via su fotogrammi e guardi il procedimento di Graziana, sarà sicuramente più chiaro di come l'ho spiegato io.

In sostanza dei tirare la pasta in una lunga striscia in verticale davanti a te.

Poi la devi piegare in 3 parti a portafoglio. Prendi il lembo superiore della pasta e lo avvicini a te posizionandolo a circa 2/3 della pasta e



poi prendi il lembo vicino alla tua pancia (se ce l'hai...altrimenti cambia punto di riferimento...diciamo l'ombelico) e lo chiudi sopra il lembo precedente. Spero di non aver fatto ulteriore casino. Fra, è molto più difficile da spiegare che da fare. Una cosa. Per queste brioches non fare più di 3 giri di pasta. Oltre che inutile è dannoso.

PAN DI FRUTTA – da “La grande enciclopedia dei Dolci” – Peruzzo editore di Laurapi

Ingredienti per 6 persone

400 g farina, 100 g zucchero, 3 uova, 25 g lievito birra, 100 g marmellata, 50 g miele, 100 g mandorle, 100 g noci, 100 g nocciole, 100 g uvetta, 100 g fichi secchi, 100 g canditi, un pizzico vaniglia, un pizzico cannella

Tempo di cottura: 1 ora

Lavorate la farina con due uova e un tuorlo, con il lievito di birra sciolto in un po' d'acqua tiepida e lo zucchero. Formate un panetto e fatelo lievitare in luogo asciutto per tre ore. Nel frattempo mettete a bagno l'uvetta e spezzettate tutta la frutta secca e, trascorso il tempo delle lievitazione, includete questi ingredienti nella pasta, assieme alla cannella e alla vaniglia. Unite anche la marmellata di mele e 30 grammi di miele, lavorate un poco e stendete l'impasto in una teglia spolverizzata di farina, infornando a 180° per un'ora circa. Disponete la torta in un piatto di portata e lucidatela spennellandola con il resto del miele sciolto sul fuoco in poca acqua.





LA FUGAZZA di Marcy

La fugazza e` un dolce tipico del periodo di pasqua delle nostre zone. Ogni famiglia ha la sua ricetta (tranne la mia ovviamente), ma girellando qua e la chiedendo a zie e amiche la ricetta e` saltata fuori...o meglio le ricette.

Intanto la prima distinzione da fare e` tra la ricetta di aria trevigiana e la ricetta di aria veneziana. La zona dove vivo io e` proprio al confine della provincia di Venezia, un toc de tera che el confina o a marca trevisana, ma el se spande un finatin verso el furlan, e ovviamente risente di questo fatto. Sicche` le fugazze o fugasse vengono fatte in due modi differenti.

Un anno fa vi avevo postato la ricetta di tipo veneziano, adesso vi posto la ricetta di tipo trevigiano.

E` un po` piu` laboriosa, ma ne vale la pena. Se riesco vi metto anche la foto (il commento di mio marito e` stato "Atu fat el paneton? "perche` non avendo gli stampi per la fugazza l'ho fatta nello stampo da panettone...ma prometto che prima di pasqua la rifaro` nel modo corretto...

Ringrazio la mia amica Francesca e la sua mamma la signora Maria che mi hnno dato la ricetta e mi hanno spiegato in modo impeccabile come fare.

Dunque Servono:

4 uova
150 gr di zucchero
120 gr di acqua (1/2 bicchiere)
50 gr di lievito di birra
100 gr di burro (la mia amica mette margarina)
1/2 bottiglietta di spumadoro
2 bustine di vanillina
sale
farina (circa 700/750 gr)
Mandorle e grannella di zucchero

1. Impasto:

Mescolare il lievito di birra con l'acqua, sciogliere per bene e impastare con circa 250 gr di farina. Mettere a riposare in luogo caldo.

2. Secondo impasto. Trascorso il tempo di lievitazione, dopo che



l'impasto sara` ben lievitato, aggiungere 1 uovo e circa 80-100 gr di farina. Impastare bene e mettere a lievitare.

3. Terzo Impasto. Trascorso il tempo di lievitazione e quando l'impasto e` ben lievitato, rompere la lievitazione e aggiungere 2 uova e altri 150 gr di farina. Impastare per bene e rimettere a lievitare.

4. Quarto e ultimo impasto. Prendere l'impasto precedente, rompere la lievitazione e aggiungere 1 tuorlo (tenete l'albume da parte), lo zucchero, la spumadoro il sale e da ultimo il burro morbido a tocchetti e 250 gr di farina. Impastare ancora per bene. e farne una palla.

Metterla in una tortiera di circa 30 cm di diametro precedentemente imburata o infarinata oppure rivesita di carta forno. Oppure se li avete negli stampi di carta per fugazze. Fate lievitare ancora (deve raddoppiare di volume).

finita la lievitazione accendete il forno a 170 gr . Pima di infornare praticate con una lametta una croce sopra la pasta lievitata. State attenti se non l'avete, lo potete fare con un coltello affilatissimo senza premere sulla pasta perche` se no si sgonfia. Poi spennellate con l'albume sbattuto e cospargete la superficie di mandorle tagliate a meta` o intere e granella. Abbondate pure ...

Mettete in forno con una piccola teglia di acqua sul fondo e fate cuocere circa 50 minuti. La superficie non deve scurire (dato che il mio forno a questo difettuccio, per ovviare ci metto una leccarda in alto che trattienga il calore).

Una volta cotta (fate la prova dello stecchino, lasciatela raffreddare. Mangiatela il giorno dopo.

fatto la palla e messa lì...ma ora che ci faccio?

SCARCELLA di Ambretta

Simile alla cuzzuppa e alla s'angulla è la scarcella barese che è uno dei dolci tipici

del periodo pasquale barese. Riporto la ricetta già inserita nella sezione dedicata alle regioni:

si impastano 300 gr di farina 00 con 2 uova, 2 cucchiaini da minestra di olio, 100 gr di zucchero, un po' di latte, pochissimo sale e buccia di limone grattugiata.



La pasta così preparata, si stende a ½ cm di altezza e si ritagliano da essa tre ovali, conservando i ritagli di pasta. Su una delle estremità dell'ovale si poggia 1 uovo, crudo e con il guscio ben lavato, e si fissa con i ritagli di pasta, ridotti a strisce e incrociate. Si cosparge il tutto di confettini colorati e di zucchero e si inforna poggiandola su una teglia appena unta. Controllare la cottura e sfornarla dorata.

CIAMBELLE DI MOSTO di Paola Balestrino

Ingredienti:

1 litro di mosto
400gr. di zucchero
370gr. di olio di oliva
125gr. di lievito
semi di anice a piacere
farina q.b. (circa 2kg., anche meno)
un pizzico di sale

Sciogliere il lievito di birra con un po' di acqua.
Versare in una ciotola abbastanza capiente il mosto e poi di seguito lo zucchero, l'olio, il sale e i semi di anice. Aggiungere la farina un po' alla volta e il lievito sciolto. Aggiungere farina finché l'impasto raggiunga una consistenza elastica, ma morbida. Lasciare lievitare coperto e al riparo da correnti, per circa un'oretta, poi tagliare dei pezzi di pasta senza lavorarla e formare dei filoncini, che vanno chiusi a ciambella. Mettere a lievitare le ciambelle una seconda volta sempre coperte per un'altra orretta, o finché non abbiano raddoppiato di volume. Cuocere in forno a 180°C per 20/30min. (devono diventare marroncino).
Una volta cotte si possono tagliare a fettine e rimettere a tostare in forno.



VENEZIANE CON UVETTA (qui le chiamiamo così e non so perchè) di Meris M.

ingredienti

300 gr farina*00*
200 gr di manitoba
zucchero gr 100
strutto gr 50
un quadretto di lievito di birra
una tazza di uvetta
2 tazze di acqua
un pizzico di sale

mettere l'uvetta in ammollo in una tazza con un cucchiaino di zucchero
sciogliere il lievito in una tazza acqua tiepida mettere le farine sulla spianatoia aggiungere gli ingredienti con l'uvetta strizzata e impastare lasciare riposare per 2 ore in luogo tiepido (tipo sul termo)
impastare nuovamente,
poi staccare delle palline di pasta sbattendole sul marmo o la spianatoia dare una forma rotonda un po' schiacciata in uno stampo
mettere la carta da forno e disporle un po' distanziate lasciarle riposare ancora per 15 minuti,
infornare con forno già caldo e moderato per circa 30 minuti



Questa è la Brioche Semidolce che ho fatto stamattina:

BRIOCHE SEMIDOLCE di Tina Aurora



250 g di farina Manitoba
 250 g di farina 00
 2 cucchiaini di zucchero
 1 pizzico di sale
 100 g di burro morbido
 3 uova intere
 25 g di lievito di birra sciolto in 120 g di latte tiepido.
 Gocce di cioccolato
 Uvetta
 Scorza di arancia grattugiata
 granella di mandorle

Setacciare le due farine, fare la fontana e mettere al centro tutti gli ingredienti.

Impastare a lungo fino ad avere una pasta morbida e compatta.

Lasciar lievitare fino al raddoppio.

Sgonfiare e aggiungere gocce di cioccolato, uvetta ammorbata, asciugata e passata nello zucchero a velo, buccia di arancia grattugiata, Impastare bene di nuovo, Mettere in un stampo a ciambella e lasciare lievitare nel forno spento fino al raddoppio.

Accendere il forno a 180°, infornare la ciambella, dopo averla spennellata con il latte e cosparsa di granella di mandorle, per 40'.



Questa è la versione salata, con l'aggiunta delle note. Te la copio in collo così com'è:

BRIOCHE SAPORITA di Tina Aurora

250 g farina 0
 250 g farina Manitoba
 1 cucchiaio colmo di zucchero
 100 g di burro morbido (a pomata)
 25 g lievito birra
 100/120 g di latte
 3 uova medie
 100 g fontina valdostana
 100 g di prosciutto cotto (o crudo, del tipo dolce)
 1 cucchiaino colmo di sale
 2 pizzichi di pepe

Setacciare le due farine, fare la fontana e aggiungere lo zucchero, il burro, il lievito sciolto in 100 g di latte tiepido e le uova. Impastare bene e a lungo il tutto, per avere un impasto morbido (eventualmente, aggiungere poco latte); verso la fine aggiungere il sale e il pepe. Fare lievitare fino al raddoppio (circa 1 ora), quindi sgonfiare l'impasto, incorporarvi il formaggio e il prosciutto tagliati a dadini, quindi disporre in stampo a ciambella imburrato e far lievitare fino al raddoppio (circa 1 ora).

Spennellare con latte e cuocere a 180° per circa 40'.

Gisella

Note: il sale e il pepe, l'ho messo nel secondo e ultimo rimpasto



Alla seconda lievitazione dopo aver sgonfiato l'impasto, l'ho allargato un po' e ho messo su un po' di formaggio e prosciutto, ho impastato, allargato e rimesso di nuovo gli ingredienti fino a quando ho esaurito gli ingredienti.

Non ho aggiunto farina, ma solo spolverato la spianatoia
TinaAurora

PANE ALLE MANDORLE E UVETTA di Gisella

300 g farina 00 e 200 g farina Manitoba (o americana) setacciate insieme

120 g di latte

100 g di acqua

80 g burro molto morbido

50 g zucchero (80 g per chi vuole un pane più dolce)

100 g mandorle tritate grossolanamente

80 g uvetta ammollata in poco rum

buccia grattugiata di un'arancia

1 pizzico di sale

Preparare un panetto molto morbido col lievito sciolto in un poco di acqua tiepida (presa dai 100 g), un po' della farina e un cucchiaino di zucchero (preso dai 50 g).

Far lievitare, quindi impastare tutti gli ingredienti bene e a lungo, in modo di avere un impasto omogeneo. Far lievitare fino al raddoppio, quindi formare, su una teglia coperta con carta da forno, due pani. Far lievitare ancora, spennellare con latte e spolverare con granella di zucchero (se non piace, con granella di mandorle), quindi cuocere a 180° per circa 45'.

GIRELLE ALLE MELE di Gisella

Pasta:

250 g farina 00 e 250 g farina Manitoba setacciate insieme

25 g lievito di birra

100 g acqua e 120 g latte

50 g burro molto morbido

Fare un panetto molto morbido con poca farina, 1 cucchiaino di zucchero, e il lievito sciolto in un po' di liquido tiepido e far lievitare bene.



Impastare poi tutti gli ingredienti incorporando il panetto; lavorare bene la pasta e far lievitare fino al raddoppio.

Stendere la pasta e cospargerla con 50 g di zucchero, della cannella (max 1 cucchiaino), con due mele renette sbucciate e tagliate a dadini e 50 g di uvetta ammollata e strizzata. Arrotolare la pasta e tagliarla a fette alte circa 1 dito; sistemare le fette su una teglia coperta con carta da forno, tenendole un po' distanziate. Spolverare con poco zucchero e far lievitare per circa mezz'ora. Cuocere a 200° per circa 230/30'.

TRECCIA DOLCE di Ddaniela

E' la treccia che faccio quando ho voglia di dolci non troppo dolci.



Dose per una treccia grande (25-30 cm lunghezza)

Farina 400 g (200g manitoba, 200 g farina 00)

Lievito 25g (un panetto)

1 uovo

burro 40g

zucchero 50/60 g

uva sultanina 100g

sale 2g

vaniglia

scorza grattugiata di limone

acqua tiepida 150 g

sciogliere il lievito nell'acqua tiepida, setacciare la farina su un piano, fare la fontana e mettere al centro tutti gli ingredienti, impastare con energia con l'acqua e il lievito finché la massa non si



stacca dalle mani e dal tavolo.

Mettere l'impasto a lievitare in un luogo caldo (28°-30°) fino a quando non raddoppia il volume.

Dividere la massa in tre parti uguali, allungarle e formare una treccia, farla lievitare di nuovo e spennellarla con uovo e zucchero. Cuocere in forno a 200°, possibilmente a vapore o con una ciotola d'acqua sul fondo, finchè la treccia non diventa dorata; tenerla altri 10 minuti senza vapore e con forno leggermente aperto per asciugarla.

Dimenticavo che quando è ancora calda si può glassare con acqua e zucchero se piace più dolce.

Io ho fatto la mezza dose (mica me ne posso mangiare una intera da sola!), dividendo gli ingredienti a metà, tranne l'uovo che ho messo intero e lo zucchero (ne ho messo comunque 40 gr). Ho anche messo un pochino meno di lievito di birra, diciamo 10 gr. Ho impastato ieri pomeriggio, poi ho lasciato lievitare 4 ore e mezzo. A quel punto ho reimpastato e aggiunto l'uvetta (che mi ero dimenticata nel primo impasto), ho intrecciato e lasciato a lievitare un'altra mezz'ora. Visto che era tardi e volevo andare a letto, ho messo la treccia mezza lievitata in frigo. Stamattina l'ho tirata fuori e, nonostante la sosta notturna in frigo, mi sembrava che fosse lievitata ancora un pochino.

Lasciata fuori dal frigo un'altra mezz'ora mentre facevo il caffè, accendevo il forno e cercavo di chiamare l'amministratore per sapere come mai siamo senza acqua calda (!!!).

Cotta con un pentolino di acqua nel forno per 10 minuti, poi ho tolto il pentolino e fatto cuocere altri 10 minuti. Per il mio forno 200 gradi sono un po' troppi. La prossima volta abbasso a 180/190 gradi, perchè è venuta un po' troppo dorata.

Squisita, soprattutto se mangiata tiepida. Una seria competitorice alla treccia di Marina, un po' meno dolce (questa è veramente poco dolce).

Sono i due pasticcini più diffusi e amati in Europa. Ecco come li preparo io (così, se dovete andare a visitare qualcuno, ma le pasticcerie sono tutte chiuse, tornate a casa e, in 3-4 ore, ve la sbrigate...). 🍪



SOSPURI DI MONACA di Chandra

...non è il nome di un film porno 🍆..bensì di uno dei dolci che in assoluto preferisco.

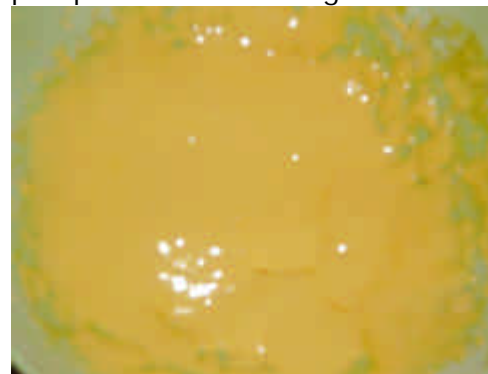
Sono di origine siciliana, li ho mangiati spesso a Messina (diciamo che tornavo sempre con una padella piena a casa!!).

Quest'estate in tanti abbiamo cercato la ricetta..non vi dico con quali risultati!(google ci trascinava in argomenti un po' scabrosi 🍑)..e così LAMPO DI GENIO ho telefonato alla pasticceria vicino casa a CZ(pasticceria"La siciliana"se passate di lì..non ve la lasciate scappare!!)..loro sono originari di Messina appunto..e,soprattutto,molto gentili:

SOSPURI DI MONACA

10 uova
250 gr di zucchero
350 gr di farina
zucchero a velo q.b
x la crema:
1 kg di ricotta di pecora
250/300 gr di zucchero

Montare i tuorli con lo zucchero finché diverranno spumosi, unire pian piano la farina amalgamandola bene



poi unire gli albumi montati a neve fermissima.



Mescolare dal basso verso l'alto, per non smontare l'impasto.



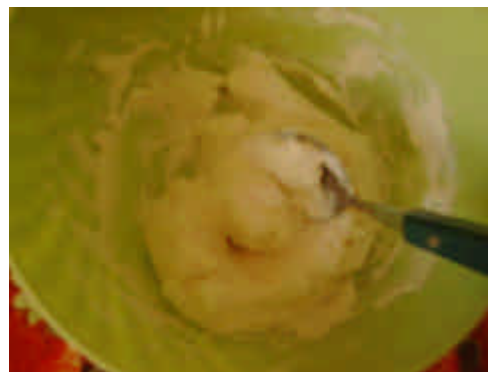
Inserire il composto nella sac a poche con la bocchetta larga e liscia e formare sulla placca dei cerchi



da infornare a 180° in forno ventilato finché assumeranno un bel colore dorato.



Crema: setacciare la ricotta nel passatutto e montarla leggermente insieme allo zucchero.



Spalmare la crema su metà dei dischi (meglio con la sac a



poche), ricoprire con le altre metà e spolverare con un po' di zucchero a velo.



Sono semplicissimi e velocissimi da fare, molto gustosi e che si adattano ad essere farciti in tantissimi modi...con tutto quello che



vi pare!!

Vi consiglio di farli un po' più piccoli e cicciotti (io ho diviso x 4 la dose (avevo poca ricotta) e anche il dulce de leche sul fuoco.. quindi ho un po' pasticciato!! 🍪)..

BIGNE' E CANNONCINI di ...Stefano...

Sono i due pasticcini più diffusi e amati in Europa. Ecco come li preparo io (così, se dovete andare a visitare qualcuno, ma le pasticcerie sono tutte chiuse, tornate a casa e, in 3-4 ore, ve la sbrigate...)

Bigné (anche éclair e cigni)

Portate a bollire 100 ml di acqua, con 40 g di burro e un pizzico di sale.



Non appena il burro si sarà sciolto e si sarà levato il bollore, togliete la pentola dal gas e buttateci dentro, in un colpo solo, 60 g di farina 00 e mescolate.





Rimettere sul fuoco dolce e mescolate per 3-4 minuti, facendo in modo che si formi una palla e che il composto "sfrigoli" per bene.



Spegnete il fuoco e lasciate riposare per cinque minuti. Dopodiché, unite 80 g di uova (peso netto, senza guscio) e mescolate con forza, fino ad ottenere un composto omogeneo.



Servendovi di una sacca da pasticciere, spremete su una leccarda coperta con carta da forno, tanti mucchietti di impasto grossi quanto una piccola noce. Poi, col dito bagnato di acqua, abbassate gli eventuali 'pennacchi'.



Cuocete in forno preriscaldato a 200°C per circa 20 minuti o fino a quando i bigné saranno ben cotti e asciutti anche all'interno.



Cannoncini

Preparate una semplice pasta sfoglia con 100 g di burro, 100 g di farina, acqua e sale.

Per prima cosa foggiate il panetto, con i 100 g di burro e 30 g di farina e ponetelo in frigorifero per un'ora, ben coperto.



Fate un pastello con i rimanenti 70 g di farina, il sale e l'acqua e mettetelo a riposare, anch'esso ben coperto, in frigorifero.



Tirate col mattarello il pastello, dandogli una forma pressoché quadrata e mettetegli al centro il panetto di burro che si sarà rappreso per bene.



Piegate i quattro lembi di pasta sul burro fino a formare un quadrato ben sigillato!



Stendete delicatamente il quadrato di pasta e burro fino ad ottenere un rettangolo. A questo punto bisogna dare il primo giro (giro doppio, double turn, in questo caso), seguendo le istruzioni fotografiche qui sotto.





Una volta dato il primo giro, coprite la pasta con pellicola trasparente e mettete in frigo a raffreddare, per 45 minuti. Passato questo tempo, tirate nuovamente la pasta a forma di rettangolo e fate come sopra. Alla fine, avrete dato in totale tre giri doppi e un giro singolo (piegatura a tre), ricordandovi sempre di refrigerare per 45' fra una operazione e l'altra. Il risultato che otterrete sarà un rettangolo di pasta sfoglia alta circa 3 mm.



In realtà, la pasta sfoglia sopra descritta va benissimo per preparazioni come la millefoglie, i vol au vent o le pizzette, ma si rivela troppo friabile per la realizzazione dei cannoncini. Ecco perché vi consiglio, per la preparazione di questi dolcetti, di fare una pasta sfoglia con solo due o al massimo tre giri singoli (piegatura a tre).

Comunque, ritagliate dal rettangolo di pasta sfoglia delle strisce larghe 1.5 cm e poco più lunghe del cannello, spennellatele, longitudinalmente, per metà con dell'uovo sbattuto e iniziate la tipica procedura di arrotolamento, sovrapponendo abbondantemente la pasta ad ogni spira che fate (si comincia dalla parte più stretta del cannello). Per la buona riuscita di questa



operazione le strisce di pasta sfoglia devono essere freddissime!



A questo punto non resta che spennellare la pasta arrotolata con dell'uovo sbattuto e passarla per bene nello zucchero semolato (possibilmente fine), premurandovi di lasciare senza uovo e senza zucchero la parte di pasta che poggerà sulla teglia.





Cuocete per circa 20' in forno preriscaldato a 200°C.



Fate una comune crema pasticcera, con 250 ml di latte, 2 torli, 50 g di zucchero, un piccolo pezzo di bacca di vaniglia incisa e 25 g di farina.



Aiutandovi con una siringa da pasticceria, riempite con la crema fredda sia i cannoncini che i bignè (questi ultimi dovranno essere spolverizzati con abbondante zucchero a velo). Et voilà!



COSA SI INTENDE PER "GIRO DOPPIO"?

Per giro doppio intendo questo:



In pratica, segni sul rettangolo di pasta il punto medio con la leggera pressione di un dito. Poi porti il lato corto destro e quello sinistro in quel punto (il centro del triangolo), lasciando qualche millimetro fra i due lembi. Dopodiché sovrapponi, a guisa di libro, le due parti.



CROISSANTS ...Stefano...

Prendete 285 g di burro freddo di frigorifero, tagliatelo a cubetti e mescolateci assieme 30 g di farina di forza (manitoba) e qualche goccia di limone.



Lavorate velocemente il burro e formate un panetto di 12.5 cm di lato, chiudetelo delicatamente con la carta forno e mettetelo in frigorifero.



Preparate il pastello con 310 g di farina di forza (manitoba), 30 g di lievito di birra fresco, 240 ml di latte intero fresco, 10 g di sale, 20 g di zucchero e un cucchiaino di malto d'orzo (o di miele). Impastate (a mano o coll'impastatrice) fino a quando il composto diverrà sodo e non appiccicoso. Disponete l'impasto su un ripiano leggermente infarinato e tiratelo, col mattarello, fino ad ottenere un quadrato di 17.5 cm di lato.



Togliete dal frigorifero il panetto di burro (che deve avere la stessa consistenza della pasta) e posizionate al centro della pasta, in modo obliquo. Chiudete i quattro lembi di pasta sopra al panetto, serrando bene ogni giuntura, dimodoché il burro non fuoriesca durante la lavorazione. Ora bisognerà dare tre "giri singoli" alla pasta (come si fa per la sfoglia), mettendola a riposare in frigorifero per 30-40 minuti fra un giro e l'altro (coperta da pellicola trasparente). Terminato l'ultimo giro, fate riposare la pasta ben coperta in frigorifero per almeno due ore.



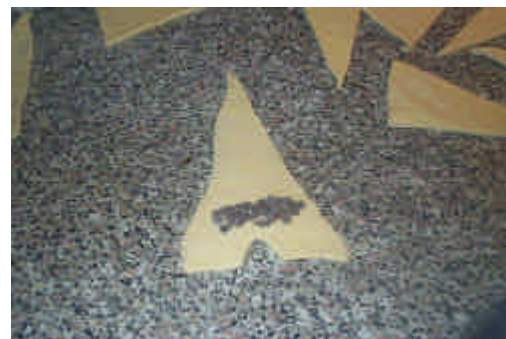


Passato questo tempo, stendete la sfoglia a 3 mm di spessore, in un rettangolo dalle misure approssimative di 45x78 cm. Con una rotella tagliapizza ben affilata, ricavatene due strisce alte 22.5 e lunghe 78 cm. Da queste, ritagliate tanti triangoli isoscele con la base larga 11 cm quanti ce ne stanno.



Prendete ogni singolo triangolo di pasta, assottigliatelo leggermente col mattarello, tagliate dalla base un piccolo triangolo di pasta (che

butterete) e farcitelo come preferite (cioccolato, crema pasticcera, marmellata, confettura, niente...)



Partendo dalla base, cominciate ad arrotolare il triangolo fino alla punta, ottenendo così la tipica forma del croissant.



Lasciate lievitare i croissants (su di una leccarda coperta da carta forno) fino a quando non avranno quasi raddoppiato il loro volume (circa 90-120 minuti), in un ambiente non eccessivamente caldo (sennò il burro rischia di sciogliersi e rovinare tutto). Accendete il forno a 180-190°C e fatelo scaldare per bene (almeno mezzora prima di infornare). Quando la lievitazione è terminata, spennellate i croissants con un uovo sbattuto insieme ad un goccio di latte e infornate per circa 20 minuti. Buon appetito! 😊



CONSIGLI

In pratica, il buon Bo Friberg dice che per fare i giri singoli della sfoglia la pasta dovrebbe stare col lato lungo orizzontale a chi la lavora. Io in realtà, la stendo (più che passare avanti e indietro il mattarello, lo premo dolcemente a intervalli regolari sulla pasta) in entrambe le direzioni, fino ad ottenere una cosa del genere



per poi ripiegarla così



KRAPFEN di...Stefano...

E con questo ho esaurito il mio repertorio (ricetta di Pellegrino Artusi).

Allora, fate un pastello con 20 g di lievito di birra fresco, una piccola manciata di farina manitoba (da prendere dai 200 g totali richiesti) e un goccio di latte a temperatura ambiente. Mettete a lievitare per 30'.



Passato questo tempo, impastate assieme il lievito, che avrà raddoppiato il suo volume, 3 torli d'uovo, 50 g di burro ammorbidito, un pizzico di sale, un cucchiaino di zucchero, circa 70-80 ml di latte intero e la restante farina, fino ad ottenere una pasta soda ed omogenea. Mettetela a lievitare ben coperta fino a quando non avrà più che raddoppiato il suo volume.



Sgonfiate e stendete l'impasto a circa 5 mm, senza usare farina, e ricavatene una ventina di dischi.



Fate una crema pasticcera (250 ml di latte, 20-25 g di farina, 50 g di zucchero, un pezzettino di bacca di vaniglia e 3 torli) e posizionatene una piccola dose al centro del disco, delicatamente allargato coi polpastrelli. Con un pennellino leggermente intinto nel latte, ripassate per bene tutto il disco, attorno alla crema, e posizionatene un altro asciutto sopra. Sigillate bene e mettete a lievitare per 45' a temperatura ambiente. Io ne ho fatto pure qualcuno senza crema.



In un piccolo padellino profondo, portate alla temperatura di circa 180°C molto olio di arachidi e tuffateci un Krapfen alla volta. Non appena la parte immersa nell'olio prenderà colore, giratelo con una schiumarola e proseguite la cottura sull'altro lato. Si tratta di una cottura molto veloce: in uno, due minuti il Krapfen è pronto!



Scolatelo, asciugatelo leggermente con la carta assorbente e passatelo velocemente nello zucchero semolato. Quando sarà ben freddo (anche il giorno dopo), con l'aiuto di una siringa, ririempitelo colla crema alla vaniglia avanzata! E il gioco è fatto!

