

E I SUOI EVENTI ON LINE DURANTE LA QUARANTENA

GRAZIE A TUTTI



CONTATTI:

Fabiana: ledolcipagnotte@gmail.com - 339.5900975

FB e IG: @ledolcipagnotte – Youtube: Fabiana Ledolcipagnotte

Blog: WWW.ledolcipagnotte.com

LEDOLCIPAGNOTTE

life is sweet

... e i suoi corsi

Sommario

<i>Pane con Poolish.....</i>	3
<i>Crostata con mousse di fragole</i>	4
<i>Panbrioche per la colazione</i>	5
<i>Pizza e focaccia in pala con biga.....</i>	6
<i>Pagnota con licoli o 1 gr di lievito di birra</i>	7

LEDOLCIPAGNOTTE

life is sweet

... e i suoi corsi

PANE CON POOLISH

INGREDIENTI

Per la poolish

- 150 gr di farina
- 150 gr di acqua
- 1 gr di lievito di birra

Per l'impasto

- 350 gr di farina
- 200 gr di acqua
- 10 gr di sale



PROCEDIMENTO

Per prima cosa ho preparato la poolish 8 ore prima dell'impasto. l'ho fatto alle 7 del mattino per poter poi impastare alle 15 del pomeriggio.

Alle 15, dopo 8 ore, quando la poolish era matura (si abbassa leggermente al centro), l'ho sciolta nell'acqua e ho aggiunto la farina. Ho fatto autolisi, cioè ho impastato in modo grossolano e lasciato risposare per 30 minuti.

Ho aspettato il raddoppio (circa 2 ore). Poi ho spezzato l'impasto in 2 e ho formato dei filoncini, cercando di allungarli e piegando i lembi verso l'interno. Li ho riposti su un piano ben infarinato e ho aspettato il raddoppio (circa 90 minuti).

Al raddoppio li ho posati delicatamente su una pala infarinata e li ho trasferiti sulla pietra refrattaria che era in forno ben calda.

Li ho cotti alla massima temperatura con vapore per 10 minuti, ho poi abbassato a 220° C, e ho proseguito per altri 20.

LEDOLCIPAGNOTTE

life is sweet

... e i suoi corsi

CROSTATATA CON MOUSSE DI FRAGOLE

INGREDIENTI

Per la frolla

- 300 gr di farina 0
- 60 gr di farina di mandorle
- 180 gr di burro
- 120 gr di zucchero a velo
- 2 uova
- 1 pizzico di sale
- Scorza di limone

Per la mousse

- 300 gr di fragole
- 60 gr di zucchero
- 1 foglio di colla di pesce
- 250 gr di panna fresca

Per la farcitura: 100 gr di cioccolato bianco

PROCEDIMENTO

Per la frolla

Per prima cosa sbriciolate il burro freddo di frigo con le farine fino a ottenere una sorta di "polvere" (io uso la planetaria e la foglia).

Aggiungete lo zucchero continuando con la foglia, poi il pizzico di sale, gli aromi e infine le uova. Ponete il panetto a raffreddare in frigo per almeno 1 ora.

Trascorso il tempo, stendete panetto in modo uniforme e foderate la teglia (meglio se con il fondo amovibile).

Bucherellate il fondo con i lembi di una forchetta e ricoprite di carta forno e di fagioli soprattutto verso i bordi per tenereli alti durante la cottura.

Accendete il forno a 180° C per circa 30 minuti, ma togliete i fagioli e la carta forno dopo i primi 15.

Ponete la crostata a raffreddare.

Per la mousse

In un pentolino ponete le fragole con lo zucchero fino a che non diventano morbide per poi frullarle nel minipimer.

Setacciate poi le fragole per trattenere i semini, il peso deve essere di 250 gr, se è leggermente meno aggiungete acqua fino a raggiungere il peso.

Nel frattempo ponete a bagno la colla di pesce in acqua fredda, poi strizzatela e scioglietela in metà mousse che avrete scaldato leggermente. Montate la panna e incorporatela delicatamente alla mousse con movimenti leggeri dal basso verso l'alto.

Per la farcitura

Sciogliete il cioccolato bianco al microonde e spalmatelo con un pennello sopra la base della frolla fredda.

Sopra spalmate la mousse di fragole e decorate a piacere con fragole e foglioline di menta o come più vi aggrada!



LEDOLCIPAGNOTTE

life is sweet

PANBRIOCHE PER LA COLAZIONE

... e i suoi corsi

INGREDIENTI

280 gr di farina 0 o tipo 16 gr di lievito di birra fresco
2 uova 70 gr di latte 25 gr di zucchero di canna grezzo
1 cucchiaio di miele acacia o millefiori 1 bacca di vaniglia
50 gr di burro morbido 4 gr di sale fino per spennellare
1 uovo sbattuto con un cucchiaino di latte e un pizzico di sale

PROCEDIMENTO

Sbattete leggermente le uova, e impastatele con il latte, la farina e il lievito. Unite il miele e la polpa della bacca di vaniglia e, circa a metà impasto, unite lo zucchero, il sale e il burro ammorbidito un poco alla volta.

Fate incordare l'impasto, formate una palla e ponetela a riposare in una ciotola unta d'olio per circa 30 minuti. Trascorso tale tempo, dividete in pezzi da 50 gr.

Formate delle palline che potrete distribuire in uno stampo da plumcake imburrrato lasciando 1 cm tra una e l'altra e lasciate lievitare fino a che raddoppino.

Spennellate e infornate a 180°C per circa 30 minuti.

Una forma alternativa che potete dare alle vostre brioche consiste nel fare una pallina di 50 gr circa e disporne sopra una più piccola (10 – 8 gr) o fare una treccia a 4 capi.



LEDOLCIPAGNOTTE

life is sweet

... e i suoi corsi

PIZZA E FOCACCIA IN PALA CON BIGA

INGREDIENTI

Per la biga

- 500 gr di farina di forza
- 250 gr di acqua
- 5 gr di lievito di birra fresco

Per l'impasto

- 150 gr di acqua
- 5 gr di malto
- 10 gr di sale
- 10 gr di olio evo



PROCEDIMENTO

Per la biga

Preparate la biga mescolando bene la farina con il lievito a pezzetti sbriciolato e l'acqua in una ciotola abbastanza capiente. Non dovrà essere un vero impasto ma sarà necessario che non rimanga traccia di farina, altrimenti l'impasto potrà diventare pieno di grumi. Coprite ora la ciotola con la pellicola e lasciate riposare dalle 18 alle 24 ore.

Per l'impasto finale

Trascorso il tempo aggiungete alla biga i 150 gr di acqua previsti nel secondo impasto poco alla volta per non fare fatica a inglobarlo, se avete un'impastatrice fatevi aiutare da lei!!

Una volta assorbita tutta l'acqua, aggiungete nell'ordine il sale, il malto e l'olio avendo cura di aggiungere l'ingrediente successivo solo quando il precedente sarà ben assorbito.

Terminato e incordato l'impasto, mettetelo a riposare in una ciotola ben unta d'olio fino al raddoppio, avendo cura di fare almeno 2 giri di pieghe .

Una volta che è raddoppiata in massa, spezzate in peso da 300 - 400 gr e ponete a riposare in una ciotola rotonda oleata, vedrete che questa lievitazione in forma sarà molto veloce.

Una volta raddoppiato, rovesciare l'impasto su una teglia insemolata e con i polpastrelli allargare l'impasto e porlo in una pala insemolata. Infornare sulla refrattaria per pochi minuti alla temperatura massima.

A questo punto portare fuori e aggiungere la passata di pomodoro e la mozzarella. Infornare nuovamente sempre alla temperatura massima fino alla doratura della mozzarella.

LEDOLCIPAGNOTTE

life is sweet

... e i suoi corsi

E I SUOI EVENTI ON LINE DURANTE LA QUARANTENA

PAGNOTTA CON LICOLI O 1 GR DI LIEVITO DI BIRRA

INGREDIENTI

500 gr di farina di media forza > 240 o proteine > 12

330 gr di acqua

10 gr di sale

75 gr di licoli o 1 gr di lievito di birra

PROCEDIMENTO

Fare autolisi con tutta l'acqua e la farina per circa 30 minuti.

Trascorso il tempo aggiungere il lievito e impastare fino a incordare.

Aggiungere poi il sale e incordare nuovamente.

Trasferire l'impasto in una ciotola oleata e, trascorsi 30 minuti, fare un giro di pieghe.

Aspettare il raddoppio.

A raddoppio avvenuto dare la forma al pane e trasferirlo in una ciotola con un canovaccio e aspettare la seconda lievitazione (in frigo o a temperatura ambiente).

A lievitazione avvenuta, rovesciarlo sulla leccarda calda dove avrete messo un foglio di carta forno e cuocerlo a 230° C per 15 minuti in forno col vapore, e a 200° C per i successivi 35.

