

... e i suoi corsi

E I SUOI EVENTI ON LINE DURANTE LA QUARANTENA

IL PANE SICILIANO E I TARALLI DOLCI





CONTATTI:

Fabiana: ledolcipagnotte@gmail.com - 339.5900975

FB e IG:@ledolcipagnotte - Youtube: Fabiana Ledolcipagnotte

Blog: WWW.ledolcipagnotte.com



... e i suoi corsi

PANE SICILIANO



INGREDIENTI:

500 gr di semola rimacinata di grano duro 300 gr di acqua 100 gr di lievito madre rinfrescato (potete provare anche con 6 gr di lievito di birra) 10 gr di sale semini di sesamo

PROCEDIMENTO:

Per prima cosa sciogliete il lievito madre (o il lievito di birra) in acqua. Aggiungete la farina e mescolate grossolanamente. Lasciate riposare per 10 minuti (autolisi).

Trascorso il tempo, aggiungete il sale e impastate a mano o con una planetaria.

Fate puntare l'impasto 1 ora a temperatura ambiente e trascorso il tempo fate un giro di pieghe a 3 per 2 volte a distanza di 1 ora. Dividete poi l'impasto in 4 pezzi di circa 200 – 250 gr e realizzate delle palline e poi dei filoni.

Ripiegate i filoncini a mo' di serpentella e riponeteli a riposare su un piano ben insemolato. Spennellate con acqua delicatamente e ricoprite di semini.

Fate riposare i pani realizzati fino al raddoppio ricoperti di pellicola

Una volta raddoppiati, infornate a 200° in forno statico preriscaldato per circa 30 minuti.

CONTATTI:

Fabiana: ledolcipagnotte@gmail.com - 339.5900975

FB e IG:@ledolcipagnotte - Youtube: Fabiana Ledolcipagnotte

Blog: WWW.ledolcipagnotte.com



... e i suoi corsi

TARALLINI DOLCI



INGREDIENTI:

50 gr esubero di pasta madre solida , (se usate il licoli diminuite di 10 ml il vino) o 2 gr di lievito di birra

135 gr farina 0

50 gr olio di semi (io ho usato olio di semi di girasole, ma potete usare anche olio extravergine d'oliva)

40 gr di vino bianco

65 gr zucchero

1 pizzico di sale

PROCEDIMENTO:

Per prima cosa sciogliete il lievito madre nell'olio e aggiungete tutti gli ingredienti insieme fino a ottenere un impasto liscio e omogeneo.

Staccate delle palline piccole come una noce e stendetele sul piano di lavoro fino a creare delle strisce lunghe e sottili che taglierete per formare i tarallini arrotolandole su se stesse.

Ripiegate le strisce e formate i taralli, spolverateli con zucchero di canna e infornate per 30 minuti circa a 200°C, devono essere dorati.

CONTATTI:

Fabiana: ledolcipagnotte@gmail.com - 339.5900975

FB e IG:@ledolcipagnotte - Youtube: Fabiana Ledolcipagnotte

Blog: WWW.ledolcipagnotte.com