

INDICE RICETTE

Baguette alle patate.....	2
Calzoni con prosciutto e noci.....	3
Farcia per torta salata.....	4
Focaccia al rosmarino.....	5
Impasto per brioches, veneziane o treccia.....	6
Pane a cassetta classico.....	7
Pane al burro con il fornello.....	8
Pane al latte con il fornello.....	9
Pane bianco.....	10
Pane bianco con farina "Mix Pane - Mix B" (Schär).....	10
Pane bianco con farina "Mix it!" (DS-gluten free).....	11
Pane bianco con farina "La Farina" (Glutafin).....	11
Pane con fiocchi di latte.....	12
Pane con muesli.....	13
Pane con olive e pomodori secchi.....	14
Pane con yogurt.....	15
Pane con zucchero di canna.....	16
Pane di farina di grano saraceno e mais.....	17
Pane di farina di grano saraceno e quinoa.....	18
Pane dolce con il fornello.....	19
Pane fresco.....	20
Panini all'olio.....	21
Panini dolci alla ricotta.....	22
Trecce piccole.....	23

Baguette alle patate

Ingredienti:

- 350 ml acqua tiepida
- 300 g. Mix per pane rustico Schär
- 250 g. patate cotte senza buccia e schiacciate
- un po' di sale, eventualmente un po' di maggiorana secca
- 15 g. lievito fresco
- 3 cucchiaini di olio d'oliva

Preparazione:

Sciogliere il lievito nell'acqua.

Aggiungere la farina e le patate schiacciate. Salare, aggiungere l'olio ed eventualmente la maggiorana e impastare bene il tutto. Versare l'impasto in uno stampo a cassetta unto, coprire con pellicola trasparente e lasciare riposare a temperatura ambiente (fino a che l'impasto non è raddoppiato di volume). Formare 2 baguette e spennellare la superficie con latte o uovo. Cuocere in forno a 180°C per ca. 45 min.

Con l'impasto si possono formare anche piccole pagnottine o panini rotondi.

Calzoni con prosciutto e noci

Ingredienti per 4 persone:

- 250 g. pasta per pizza
- 100 g. prosciutto cotto
- 100 g. gruviera grattugiato
- 50 g. panna
- 10 g. noci sgusciate
- 1 uovo
- noce moscata, sale, pepe

Preparazione:

Tritate grossolanamente le noci.

Tagliate il prosciutto cotto a striscioline e mettetelo in una terrina con il gruviera, la panna, le noci, un pizzico di noce moscata, sale e pepe.

Sbattete il tuorlo dell'uovo con un cucchiaino d'acqua e tenetelo da parte.

Montate a neve l'albume e versatelo nella terrina amalgamandolo agli altri ingredienti.

Mettete la pasta sulla spianatoia, stendetela con il matterello e ritagliate 4 quadrati.

Spennellate i lati d'ogni quadrato con l'uovo sbattuto, riempite con la farcitura preparata e ripiegate la sfoglia formando dei triangoli, schiacciando bene i bordi.

Mettete i triangoli nella placca da forno ricoperta con l'apposita carta, spennellate con l'uovo sbattuto e cuocere per 30 minuti a 170 gradi.

Servite caldo.

Farcia per torta salata

Ingredienti per 4 persone (tortiera da 26 cm di diametro):

- 300-350 g. Tofu molle
- 200 g. zucchine
- ev. 200 g. peperoni colorati
- 50 g. scalogno
- 1 mazzetto erbe fresche (basilico, timo, erba cipollina)
- 50 g. pane grattugiato senza glutine
- sale, pepe, noce moscata
- 10 g. olio d'oliva
- 80 g. parmigiano grattugiato

Preparazione:

Risciacquare il Tofu con acqua e sbriciolarlo.

Pulire e tritare lo scalogno.

Lavare e tagliare a piccoli filettini i peperoni. Lavare e tagliare a losanghe le zucchine.

Appassire con l'olio d'oliva lo scalogno, aggiungervi i peperoni e continuare a stufare per 8 minuti.

Aggiungervi le zucchine e far cuocere per altri 5 minuti.

A cottura ultimata rettificare di sale e pepe ed aggiungere le erbe tritate.

Lasciare raffreddare leggermente la farcia.

Unire il Tofu.

Dopo aver steso la pasta, bucherellarla e cospargervi il pane grattugiato.

Aggiungere la farcia e distribuirla uniformemente.

Cuocere in forno preriscaldato a 180°-200° per circa 15-20 minuti.

NB: utilizzare a piacere qualsiasi altra verdura

Focaccia al rosmarino

Ingredienti:

- 300 g. farina MIX B
- 1/2 bustina lievito secco per pane
- 6 g. di olio
- 250 ml di acqua tiepida
- 2 rametti di rosmarino
- 1 cucchiaino di sale fino
- 1 cucchiaino di olio d'oliva

Preparazione:

Mescolare in una scodella la farina con il lievito.

Aggiungere la metà del rosmarino tritato.

Versare nella scodella l'olio e l'acqua e lavorare il tutto fino ad ottenere un impasto liscio e omogeneo.

Stendere l'impasto su una teglia da forno unta d'olio ed infarinata e lasciarlo lievitare per circa 30 minuti.

Distribuirvi sopra l'olio d'oliva, il sale ed il resto del rosmarino.

Infornare nel forno preriscaldato a 180° e lasciare cuocere per 30 minuti.

Impasto per brioches, veneziane o treccia

Ingredienti:

- 225 gr. "SfornaGusto" (Bi-Aglut)
- 70 gr. Margarina (10% burro)
- 50 gr. Zucchero
- 20 gr. Lievito fresco
- 1 uovo
- 1 pizzico sale
- 1 cucchiaino miele liquido
- 1 dl. latte o acqua

Preparazione:

Portare il latte, o l'acqua, alla temperatura di 20° circa e sciogliervi il lievito fresco ed il cucchiaino di miele.

In una terrina setacciare la farina ed aggiungere il sale. Unire l'uovo, la margarina e lo zucchero.

Amalgamare il tutto con un cucchiaio di legno o con una piccola impastatrice, dopodiché versare il latte, o l'acqua, con il miele ed il lievito ed impastare ancora fino ad ottenere un composto omogeneo ma sufficientemente morbido.

Dividere la pasta in pezzi da 65 grammi e dare la forma che preferite (trecce, fagottini, cornetti ecc.).

Metterli su una teglia da forno ricoperta con un foglio di carta e lasciarli lievitare, coperti con un sacchetto di plastica, per 20 – 25 minuti.

Per accelerare la lievitazione appoggiare la teglia con le brioches sopra una pentola con dell'acqua bollita, o nel forno a 50°.

Quando le brioches saranno lievitate, spennellarle con del latte o dell'uovo. Infornare e cuocere per 20 – 25 minuti a 180° nel forno preriscaldato.

Veneziane: mescolare bene 1 albume, 3 C mandorle macinate, 3 C zucchero al velo.

Pennellare le veneziane lievitate ed aggiungere un po' di zucchero in granella .

Cottura: come brioches.

Pane a cassetta classico

Ingredienti:

- 500 g "Mix Pane - Mix B" (Schär)
- 10 g lievito secco (oppure 15 gr di lievito fresco)
- 6 ml olio di semi di girasole
- 500 ml acqua tiepida

Preparazione:

Versare la farina e il lievito in una terrina. (Sciogliere il lievito fresco in acqua tiepida o mescolare bene il lievito secco con la farina).

Unire il sale, l'olio e l'acqua e impastare bene lavorando energicamente.

Successivamente riporre l'impasto in uno stampo a cassetta imburato ed infarinato; coprire con pellicola trasparente o con un panno umido e mettere a lievitare in un luogo caldo fino a quando avrà raddoppiato il volume.

Successivamente cuocere il pane nel forno preriscaldato a 200°C per 50 min, avendo l'accortezza di mettere nel forno anche una vaschetta termoresistente colma d'acqua, per garantire un sufficiente grado d'umidità dell'aria, durante la cottura.

Pane al burro con il fornello

Ingredienti:

- 400 gr. acqua tiepida
- 400 gr. farina "Mix Pane - Mix B" (Schär)
- 32 gr. burro fuso
- 5 gr. lievito secco

Preparazione:

Mettere nel cestello del fornello prima gli ingredienti liquidi e poi quelli secchi (sempre a temperatura ambiente).

Programma:

N. 1 per fornello ad una paletta

N. 1 per 1000 gr., veloce 2 ore e 17 minuti per fornello a due palette

Pane al latte con il fornetto

Ingredienti:

- 320 gr. latte
- 15 gr. lievito fresco o 1 bustina lievito secco
- 1 uovo
- 1 c. da tè zucchero
- 1 c. da tè sale
- 350 gr. farina "Mix Pane - Mix B" (Schär) o "SfornaGusto" (Bi-Aglut)

Preparazione:

Mettere nel cestello del fornetto prima gli ingredienti liquidi e poi quelli secchi (sempre a temperatura ambiente).

Programma:

N. 1 per fornetto ad una paletta

N. 1 per 1000 gr., veloce 2 ore e 17 minuti per fornetto a 2 palette

Pane bianco

Ingredienti:

- 500 gr. farina "Mix it!" (DS-gluten free)
- 250 gr. acqua tiepida
- 1 cubetto lievito fresco
- 1 cucchiaino sale
- 40 gr. margarina o burro

Preparazione:

Mettere gli ingredienti nell'impastatrice ed amalgamare bene. L'impasto è pronto, quando si stacca dal contenitore.

Formare dei panini di circa 60 gr. e metterli in una placca del forno ricoperta con un foglio di carta.

Ricoprire con un sacchetto di plastica e far lievitare per circa 40 minuti.

Pennellare con olio o uovo sbattuto ed infornare a 200° per 30 minuti.

Pane bianco con farina "Mix Pane - Mix B" (Schär)

Ingredienti:

- 300 gr. acqua tiepida + 10 gr. olio d'oliva (o altro)
- 335 gr. farina "Mix Pane - Mix B" (Schär)
- 15 gr. lievito fresco o 7 gr. lievito secco

Preparazione:

Mettere nel cestello del fornetto prima gli ingredienti liquidi e poi quelli secchi (sempre a temperatura ambiente).

Programma:

N. 1 per fornetto ad una paletta

N. 2 per 750 gr., veloce 2 ore e 12 minuti per fornetto a due palette

Pane bianco con farina "Mix it!" (DS-gluten free)

Ingredienti:

- 400 gr. acqua tiepida
- 20 gr. olio d'oliva
- 500 gr. farina "Mix it!" (DS-gluten free)
- 1 ½ cucchiaino sale
- 1 bustina lievito secco
- Si possono ev. aggiungere semi, olive, salumi, pomodori secchi, ecc.

Preparazione:

Ingredienti a temperatura ambiente.

Nel cestello mettere prima gli ingredienti liquidi e poi quelli secchi.

Non mettere mai a contatto il lievito con il sale.

Programma:

N. 1 per fornetto a 2 palette, 750 gr., veloce 2 ore e 12 minuti

Pane bianco con farina "La Farina" (Glutafin)

Ingredienti:

- 400 gr. acqua tiepida
- 20 gr. olio di girasole
- 500 gr. farina "La Farina" (Glutafin)
- 1 ½ cucchiaino sale
- 1 bustina lievito secco
- Si possono ev. aggiungere semi, olive, salumi, pomodori secchi, ecc

Preparazione:

Ingredienti a temperatura ambiente.

Nel cestello mettere prima gli ingredienti liquidi e poi quelli secchi.

Non mettere mai a contatto il lievito con il sale.

Programma:

N. 1 per fornetto a due palette, 1300 gr., veloce 2 ore e 24 minuti

Pane con fiocchi di latte

Ingredienti:

- 550 – 600 gr. farina "Mix Pane - Mix B" Schär
- 50 gr. margarina
- 400 ml. latte
- 50 gr. lievito fresco oppure
- 10 gr. lievito secco
- 1 uovo
- 125 gr. fiocchi di latte (cottage cheese)

Preparazione:

Far sciogliere la margarina e diluire con il latte.

Aggiungere il lievito e mescolare bene.

Unire l'uovo, i fiocchi di latte e la farina ed impastare bene.

Coprire con un canovaccio umido e riporre a lievitare per 15 minuti.

Imburrare ed infarinare due stampi a cassetta e versarvi l'impasto; coprire con un canovaccio e riporre nuovamente a lievitare per 30 minuti.

Eventualmente con lo stesso impasto è possibile realizzare dei panini.

Cuocere nel forno preriscaldato a 200° per 30 minuti il pane, o 225° per 12-15 minuti i panini.

Pane con muesli

Ingredienti:

- 400 gr. farina "Mix Pane - Mix B" (Schär)
- 30 gr. margarina
- 400 ml. acqua tiepida
- 25 gr. lievito fresco oppure 7 gr. lievito secco
- 100 gr. "Crunchy Müsli" senza glutine Schär

Preparazione:

Far sciogliere la margarina, aggiungere l'acqua, unire il lievito e mescolare bene.

Aggiungere la farina ed impastare.

Unire il Müsli e lavorare ancora l'impasto.

Imburrare ed infarinare uno stampo a cassetta e versarvi il composto.

Coprire con un canovaccio umido e riporre a lievitare per 30 minuti.

Cuocere nel forno ad aria preriscaldato a 200° per circa 45 minuti.

Pane con olive e pomodori secchi

Ingredienti:

- 250 gr. farina "Mix Pane - Mix B" (Schär)
- 20 gr. lievito di birra fresco
- 50 gr. olive nere snocciolate e tagliate a rondelle
- 50 gr. pomodorini secchi sott'olio tagliati a dadini
- 1 rametto di rosmarino
- acqua tiepida

Preparazione:

Mettere la farina a fontana sulla spianatoia, versare al centro 75 gr. d'acqua tiepida e in questa sbriciolare il lievito.

Mescolare con una forchetta l'acqua con pochissima della farina circostante, quindi lasciar riposare per 15 minuti.

Incorporare poi piano piano tutto il resto della farina aggiungendo altra acqua tiepida.

Lavorare bene l'impasto e poi incorporare le olive, i pomodori ed il rosmarino tritato (mezzo rametto). Mescolare ancora per circa 10 minuti o trasferire nell'impastatrice per 6-7 minuti.

Lasciar lievitare il composto per circa 30 minuti (coperto). Quando sarà lievitato, formare una pagnotta, sistemarla sulla placca da forno, spennellarla con dell'acqua e cospargerla con gli aghi di rosmarino rimasti.

Cuocere a 200° per circa 25 minuti.

Pane con yogurt

Ingredienti:

- 500 gr. farina "Mix Pane - Mix B" (Schär)
- 50 gr. burro o margarina
- 350 gr. yogurt nature
- 1 cubetto lievito fresco
- 40 gr. zucchero di canna
- ½ cucchiaino di semi di finocchio

Preparazione:

Far sciogliere il burro ed aggiungere lo yogurt.

Unire il lievito e mescolare.

Aggiungere tutti gli ingredienti ed impastare bene.

Coprire con un canovaccio umido e riporre a lievitare per 30 minuti in un luogo tiepido.

Formare con le mani infarinate una pagnotta ovale e riporla su una teglia ricoperta con carta da forno.

Coprire con un canovaccio umido e riporre di nuovo a lievitare per 20 minuti.

Cuocere nel forno preriscaldato a 200° per 30 minuti. Se possibile non con sistema ad aria.

Pane con zucchero di canna

Ingredienti:

- 650 gr. farina "Mix Pane - Mix B" (Schär)
- 100 gr. margarina (10% burro)
- 400 ml. acqua tiepida
- 40 gr. lievito fresco oppure 1 bustina lievito secco per panetteria
- 1 uovo
- 120 gr. zucchero di canna fine
- se graditi, si possono aggiungere 2 cucchiaini d'anice

Preparazione:

Sciogliere la margarina e diluire con l'acqua.

Aggiungere tutti gli altri ingredienti e mescolare bene.

Coprire con un canovaccio umido e riporre a lievitare per 30 minuti.

Formare due pagnotte e disporle su una teglia ricoperta con carta da forno.

Coprire con un canovaccio e lasciare nuovamente lievitare per altri 30 minuti.

Cuocere nel forno precedentemente riscaldato a 200° per 45 minuti circa.

Se si desidera cuocerlo nelle forme, aggiungere più liquido.

Pane di farina di grano saraceno e mais

Ingredienti:

- 125 gr. farina di mais fine
- 125 gr. farina di grano saraceno fine (o ev. farina di castagne)
- 3-4 bianchi d'uovo montati a neve
- acqua appena tiepida
- sale

Preparazione:

In una biella unire le due farine ed aggiungere l'acqua nella quale avete precedentemente sciolto il sale.

Impastare fino ad ottenere un composto molle (non troppo).

Montare i bianchi d'uovo a neve molto solida e con un cucchiaino unirli delicatamente all'impasto.

Foderare una forma per cake con la carta per forno e versare il composto.

Cuocere nel forno per 45 minuti. I primi 10-15 minuti a temperatura di 230°-240° poi abbassare a 200° per altri 15 minuti. Terminare la cottura a 180°.

Pane di farina di grano saraceno e quinoa

Ingredienti:

- 100 gr. farina di grano saraceno
- 350 gr. farina senza glutine
- 50 gr. farina di quinoa * (o ev. unicamente 150 gr. farina di grano saraceno)
- 1 cubetto lievito
- 2 cucchiaini zucchero
- 2 cucchiaini da caffè di sale
- 2 albumi
- 3 dl acqua tiepida
- 3 dl latte tiepido
- 2 c.C. di semi di zucca
- 2 c.C. di semi di sesamo
- 2 c.C. di semi di girasole

* La farina di quinoa si può ottenere presso i negozi BioCasa. Se non si trova la farina, si può chiedere che i grani

vengano macinati sul posto (richiedere però prima la pulitura della macina).

Accertarsi inoltre che sia quinoa già

lavata, altrimenti il pane avrà un gusto amarognolo.

Preparazione:

Mettere in un recipiente il lievito e lo zucchero. Versarvi sopra l'acqua ed il latte e far sciogliere bene.

Miscelare, nell'impastatrice, le farine con il sale ed i semi.

Sbattere leggermente gli albumi ed aggiungerli all'acqua ed il latte.

Unire al miscuglio di farine e semi, e lavorare l'impasto affinché sia omogeneo e liscio.

Imburrare una forma da cake di 30 cm. Versare l'impasto e lasciarlo lievitare per 45 minuti, coperto con un sacchetto di plastica.

Preriscaldare il forno a 190° e cuocere il pane per 50 minuti. Una volta cotto, attendere 10 – 15 minuti prima di toglierlo dalla forma.

Pane dolce con il fornetto

Ingredienti:

- 230 gr. acqua tiepida
 - 300 gr. farina "Mix Pane - Mix B" (Schär)
 - 60 gr. zucchero
 - 1 uovo
 - 40 gr. burro o margarina
 - 1 bustina zucchero vanigliato
 - 45 gr. mandorle o nocciole macinate
 - 1 fialetta aroma limone
 - 1 bustina lievito secco
 - 50 gr. uvetta
 - 50 gr. frutta candita
-
- Variante: al posto dell'uvetta e della frutta candita si possono mettere 100 gr. d'albicocche secche tagliate a pezzettini.

Preparazione:

Mettere nel cestello del fornetto prima gli ingredienti liquidi e poi quelli secchi (sempre a temperatura ambiente).

Programma:

N. 3 per fornetto ad una paletta

N. 1 per 1000 gr., veloce 2 ore e 17 minuti per fornetto a due palette.

Pane fresco

Ingredienti:

- 500 gr. farina "SfornaGusto" (Bi-Aglut)
- 60 gr. margarina
- 2 bustine lievito secco ed un cucchiaino di zucchero, oppure
- 40 gr. lievito fresco (in inverno: 50 gr.)
- 320 cc. acqua (la quantità può variare secondo l'assorbimento della farina)
- 10 gr. sale

Preparazione:

Portate tutti gli ingredienti a temperatura ambiente. Sciogliete la margarina a bagnomaria ed il sale in 50 cc. d'acqua.

Se utilizzate il lievito secco, versatelo in 200 cc. d'acqua tiepida, aggiungete un cucchiaino di zucchero e lasciate riposare per 10 minuti. Se invece utilizzate il lievito fresco, semplicemente sbriciolatelo in 200 cc. d'acqua tiepida.

Setacciate la farina e mettetela nell'impastatrice o sul piano di lavoro. Aggiungetevi al centro il lievito sciolto in acqua ed impastate. Poi unite il sale sciolto ed il 70 cc rimanenti d'acqua ed amalgamate nuovamente fino a quando l'acqua non sarà completamente integrata. In questa fase, se non usate l'impastatrice, abbiate cura di mantenere le mani sempre ben infarinate, per ridurre l'appiccicosità dell'impasto. Aggiungere la margarina sciolta a bagnomaria ed impastare ancora per 4 – 5 minuti.

Modellare l'impasto a formare delle pagnotte, dei panini o altre forme desiderate. Riponete i pani sulla teglia ricoperta di carta da forno, coprite con un sacchetto di plastica, e lasciate lievitare vicino ad una fonte di calore, a 25°-30° per 15 – 20 minuti.

Prima di infornare, vaporizzare la superficie con acqua o lucidatela con latte o uova. Cuocete in forno caldo a 180° per 25-30 minuti, avendo l'accortezza di non aprire il forno prima che il pane abbia preso colore. Prima di togliere il pane dal forno, controllare che sia ben cotto infilando uno stecchino di legno: se non rimangono tracce d'impasto attaccate, il pane è cotto. Se la cottura non è ultimata, lasciate il pane in forno per altri 2 – 3 minuti.

Completata la cottura, lasciate raffreddare il pane per circa un'ora prima di affettarlo.

Panini all'olio

Ingredienti:

- 500 gr. farina "Mix Pane - Mix B" (Schär)
- 450 ml. acqua minerale frizzante
- ½ cucchiaino di zucchero
- 2 cucchiai olio d'oliva
- 15 gr. lievito fresco oppure una bustina lievito secco (per panetteria)

Preparazione:

Sciogliere il lievito fresco in 100 ml d'acqua minerale con mezzo cucchiaino di zucchero, mescolando di tanto in tanto. Si formerà in superficie una schiuma bianca.

Mischiare il lievito sciolto con la farina ed il resto dell'acqua.

Impastare a lungo (minimo 15 minuti) poi aggiungere l'olio d'oliva e lavorare ancora per alcuni minuti.

Infarinare una teglia da forno, prendere alcuni cucchiai d'impasto e con le mani infarinate dare la forma di un panino.

Sistemare i panini lontani l'uno dall'altro sulla teglia, tenendo presente che cresceranno molto di volume e mettere in forno a lievitare ad una temperatura massima di 30° per 30 minuti.

Si può spennellare la superficie con un po' di latte o acqua e ricoprirli di semi di sesamo.

Infornare nel forno preriscaldato a 220° e far cuocere per 20 o 30 minuti secondo la grandezza dei panini.

Panini dolci alla ricotta

Ingredienti:

- 500 gr. farina "Mix it!" (DS-gluten free)
- 250 gr. ricotta
- 250 ml acqua tiepida
- 7 gr. lievito secco
- 1 ½ cucchiaini grandi zucchero

Preparazione:

Lavorare due cucchiaini di farina con il lievito, lo zucchero e 200 ml d'acqua.

Diluire la ricotta con la restante acqua aggiungendo poi la farina tenuta da parte.

Mescolare assieme i due composti fino ad ottenere un impasto omogeneo.

Riporre l'impasto, coperto con un panno, a lievitare in un luogo tiepido per circa un'ora.

Lavorare nuovamente l'impasto e formare dei panini dello stesso peso e dimensione.

Riporre i panini su una teglia da forno coperta con l'apposita carta e cuocere nel forno preriscaldato a 200° per circa 30 minuti.

Trecce piccole

Ingredienti:

- 400 g farina "Mix Pane - Mix B" (Schär)
- 1 cc. Psyllium (semi di psillio macinati)
- 1 cc. sale
- 30 g lievito fresco
- 50 g burro morbido
- 2,5 dl latte tiepido
- 180 g panna acidulata
- 1 uovo

Preparazione:

Sciogliere il lievito nel latte.

Aggiungere il burro e la panna.

In un recipiente mescolare la farina, lo Psyllium e il sale.

Versare il miscuglio di farine nel liquido e impastare bene il tutto.

Coprire con pellicola trasparente e lasciare lievitare per ca. 40 minuti.

Dividere in 8 porzioni e fare dei 'nodi'.

Pennellare con l'uovo sbattuto.

Fare cuocere nel forno preriscaldato a 180°C per ca. 25 minuti (livello inferiore).