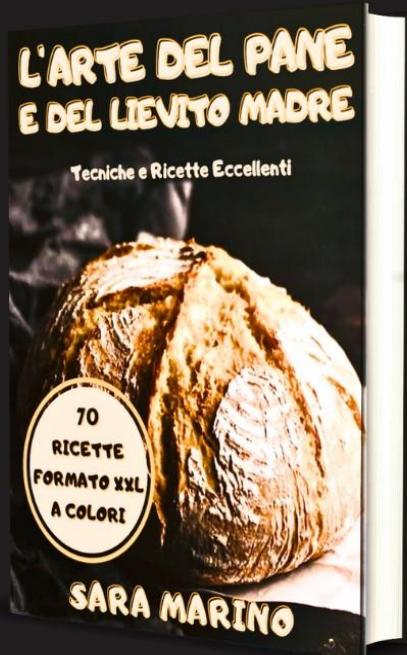


PANE E LIEVITO MADRE IL MANUALE COMPLETO PER GLI APPASSIONATI

Tre Libri Essenziali per
un **Percorso Completo**
nella Panificazione



SARA MARINO

Estratto Omaggio del libro

Pane e Lievito Madre: Il Manuale Completo per gli Appassionati

**Tre Libri Essenziali per un Percorso
Completo nella Panificazione**

Questo è un estratto, il libro intero lo trovi
qui >> www.corsi-panificazione.it/manuale

Indice del libro completo

Clicca sul capitolo di tuo interesse, verrai spostato sulla pagina corretta.

1° Libro: Pane per Tutti

Alla Ricerca dell'Alveolatura	9
Bonus inclusi	16
I consigli di Sara Marino	
Padroneggia l'Arte del Pane	
I Preferimenti	
Il Preferimento a base di lievito madre	
Preferimento con lievito madre	
Alternativa al lievito madre: il preimpasto con lievito di birra	
La Biga (preimpasto solido)	
Poolish (preimpasto liquido)	
Tempi di Lievitazione	
Cos'è l'Autolisi e Benefici	
Pieghe, Laminazione, Pirlatura, Puntata, Staglio, Formatura e Appretto	
I Tagli sul Pane	
Tecniche di Cottura del Pane	
La Cottura della Pizza	
Crea Il Lievito Madre	
Strumenti necessari	
Tre Ricette del Lievito Madre: Solido, Semi-Solido e Liquido	
I Rinfreschi del Lievito Madre	
Conversione dei Lieviti	
Domande e Risposte sul Lievito Madre	17
Le Ricette del Pane	20
Pane Facile Senza Impasto	21
Pane in Padella	24
Pane in Giornata	
Pane Furbo	
Il Pane di Sara Marino	
Pane Casereccio	
Pane ai Semi	
Pane ai 7 Cereali	
Pane di Farine Miste	
Pane Morbido e Profumato	
Baguette	

Pane Ciabatta
Pane Pugliese
Pane alla Birra
Pane di Segale con Semi di Zucca
Pane al Carbone
Pane Senza Glutine
Panini con Sesamo
Pane Integrale
Pane alla Zucca
Pane di Castagne

Le Pizze:

Pizza Margherita
Pizza Pistacchiosa Contemporanea
Pizza In Giornata
Pizza ad Alta Idratazione in Teglia
Pizza Broccoli e Salsiccia
Pizza Bianca Pancetta e Pecorino
Sfincione Palermitano
Calzoni Fritti

Le Mie Focacce:

Focaccia Morbida
Focaccia con Semola Rimacinata
Focaccia Doppio Strato
Focaccia Wurstel e Patatine
Pan Brioche Prosciutto Cotto e Asiago
Babà Rustico Napoletano
Panini Napoletani
Pan co' santi (dolce)

Ricette con esubero di lievito madre

Taralli Napoletani
Grissini con Esubero
Crackers con Esubero
Piadine con Esubero
Pane Arabo con Esubero
Muffin ai Mirtilli con Esubero
Treccine Dolci con Esubero
Taralli Glassati con Esubero
Biscotti da Inzuppo con Esubero

I Grandi Lievitati

Rafforza il tuo Lievito Madre
Le Creme e le Glasse per i Grandi Lievitati
Crema Pasticcera per l'Impasto
La Glassa del Panettone e della Colomba
La Glassa al Cioccolato
La Glassa al Pistacchio
Pasta di Pistacchio
Glassa ai Frutti di Bosco
Gelatina ai Frutti di Bosco
Panettone Tradizionale
Panettone Glassato
Panettone Glassato al Pistacchio
Panettone ai Frutti di Bosco
Panettone con Gocce di Cioccolato
Pandoro Tradizionale
Pandoro Glassato al Pistacchio
Pandoro Glassato al Cioccolato
Colomba Tradizionale
Colomba al Cioccolato
Colomba al Pistacchio
Colomba Glassata ai Frutti di Bosco
Maggiori Informazioni sull'Autrice

2° Libro: Lievito Madre, la tua guida definitiva alla creazione e all'utilizzo del lievito naturale

Benvenuti nel mondo del lievito madre
Le Antiche Origini del Lievito Madre
Caratteristiche del Lievito Madre
Benefici Salutari del Lievito Madre
Utilizzi del Lievito Madre nella Panificazione
Crea il Tuo Lievito Madre
Strumenti Necessari
Quattro Ricette del Lievito Madre
Solido, Semi Solido, Liquido e Piemontese (a bagno d'acqua)
Lievito Madre Solido (pasta madre)
Lievito Madre Semi Solido
Lievito Madre Liquido (li.co.li)
Lievito Madre Piemontese (a bagno d'acqua)
I Rinfreschi del Lievito Madre
Trasformare il Li.Co.Li in Lievito Madre Solido

Trasformare il Lievito Semi Solido in Lievito Madre
Conversione del Lievito di Birra
Domande e Risposte sul Lievito Madre
Conservazione del Lievito Madre (a breve, medio e lungo termine)
Ricette Base
Pane, Pizza e Focaccia
Pane Facile Senza Impasto
Pane Morbido e Profumato
Pizza Margherita
Focaccia Morbida
Tecniche di Panificazione e Ricette
I Miei Consigli su Farine e Altro
Maggiori Informazioni sull'Autrice
3° Libro: L'Arte del Pane e del Lievito Madre
Prefazione
Una Panoramica sulle Farine
La Panificazione Casalinga
Gli Impasti: metodo diretto, indiretto e semidiretto
Autolisi: cos'è e a cosa serve?
I tagli sul pane
A cosa servono i tagli sul pane?
Tecniche di Cottura
Puntata, Staglio e Appretto
Le Pieghe
Cos'è L'esubero di Pasta Madre?
LE RICETTE: TORTE SALATE E SFIZIOSITÀ
Cornetti Salati Farciti
Danubio Salato
Muffin Salati Prosciutto e Formaggio
Freselle Napoletane
Torta Ripiena di Verdure
Torta Ripiena Ricotta e Spinaci
Pan brioche con Prosciutto cotto e Asiago
Babà Rustico Napoletano
Frittelle Salate
Bretzel
Fette Biscottate
Panini al Pomodoro
Taralli al Vino

Bagel (panini americani)

RICETTE PER IL PANE E LE FOCACCCE

Pane Casereccio

Pane in Giornata

Pane Integrale

Pane di Altamura

Pane con Farine Miste

Pane Ciabatta

Pane di Segale con Semi di Zucca

Pane di Segale

Pane alle Olive

Panini Napoletani

Focaccia Morbida

Focaccia in Padella (senza forno)

Focaccia con Semola Rimacinata

Pan Bauletto Soffice

Baguette Francese

Panini con Sesamo

Pane alla Curcuma

RICETTE PER LA PIZZA

Pizza Top

Pizza ad Alta Idratazione Soffice

Pizza in Ciotola

Pizza Rustica Ripiena

Pizza Veloce In Giornata

Sfincione Palermitano

Idee di Condimenti per Pizza

Calzoni Fritti

RICETTE PER DOLCI

Ciambella di Pan Brioche alle Mele

Torta Mimosa all'Ananas

Torta Mimosa al Cioccolato

Morbidi Biscotti al Cioccolato

Nutellotti

Babà Napoletano

Maritzozzi alla Panna

Dolce da Colazione

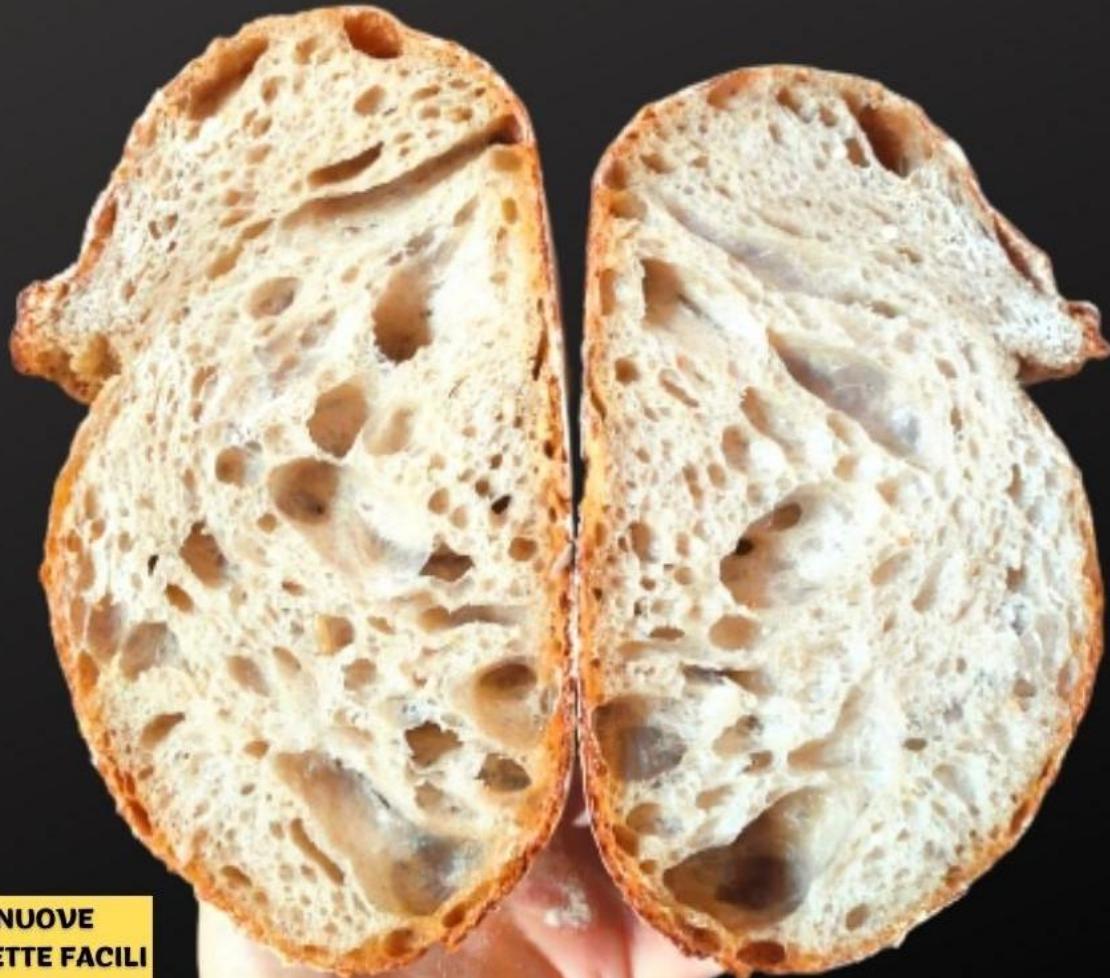
Pasta Frolla 31

Torta al Cioccolato

Plumcake allo Yogurt	
Pangoccioli	
Ciambella Morbida	
Torta di Rose alla Cannella	
Torta di Mele	
Torta Angelica	
Ciambelline Dolci	
Rotolone ai Frutti di Bosco e Cioccolato Bianco	
Cornetti Sfogliati	26
Danubio alla Nutella	
Fette Biscottate Bicolore	
RICETTE DOLCI CON ESUBERO DI LIEVITO MADRE	
Biscotto da Inzuppo con Esubero	
Treccine Dolci con Esubero	
RICETTE SALATE CON ESUBERO	29
Taralli Napoletani con Esubero	29
Grissini con Esubero	
Crackers con Esubero	
Piadine con Esubero	
Pane Arabo con Esubero	
Maggiori Informazioni sull'Autrice	33

PANE PER TUTTI

RICETTE LIEVITATE DOLCI E SALATE, SEGRETI E COTTURE PER IMPASTI
PERFETTI! PANE, PIZZA, FOCACCIA, **PANETTONE, PANDORO E COLOMBA**



NUOVE
RICETTE FACILI
E VELOCI
TRUCCHI E
SEGRETI

SARA MARINO

Alla Ricerca dell'Alveolatura



Il forno è acceso e in casa tutti sono in attesa, il pane si sta dorando. Il profumo pervade l'intera casa, finalmente il pane viene sfornato! Ma c'è un piccolo problema, è caldo e bisogna aspettare che si raffreddi completamente. Ora, oltre all'olfatto, si aggiunge un altro senso, la vista. Lo vedi ma non puoi ancora toccarlo. Ti avvicini e senti che il pane quasi parla, in realtà emette dei piccoli scricchiolii, durante il raffreddamento fuoriesce il vapore, si stanno creando delle micro spaccature.

Ma il tempo, si sa, scorre e arriva il tanto atteso momento del taglio. La crosta perfetta scrocchia al passaggio del coltello. Finalmente, oltre ad avere ottenuto un pane bello, è anche alveolato, pieno di buchi di varie dimensioni, piccoli, intermedi e anche molto grandi. Che soddisfazione! Hai ottenuto proprio ciò che volevi. Il gusto è ricco, la crosta croccante, la mollica

morbida come una nuvola. Posso garantirti che non è un sogno, se lo desideri sarà la tua realtà. Anche se sei già esperto, apprenderai sicuramente qualcosa di nuovo. L'arte Bianca è davvero vasta, da farmi capire che non ne sapremo mai abbastanza. Le informazioni non saranno mai complete, più si scava in profondità più si ha l'impressione di rimanere in superficie.

Se ti avvicini alla materia con dei testi 'scientifici', la panificazione ti sembrerà troppo tecnica e poco pratica (non siamo chimici, almeno non la maggioranza). Per questo ho deciso di scrivere i miei libri, per tradurre la complessa panificazione in un'arte alla portata di tutti. I risultati, quelli 'veri' arrivano col tempo, con l'esperienza diretta. Ma senza una vera guida che scompona tutto il processo non è facile. Di conseguenza molti 'abbandonano l'impresa' che in realtà è semplice se sai cosa fare e quando! Sai qual è la richiesta che ricevo più di tutte?

La domanda da un milione di dollari della panificazione? Sarà voglio sapere come si ottengono i 'buchi grandi' nella mollica, comunemente chiamati 'alveoli'. La ricerca degli alveoli è il 'santo graal' del panettiere. Tutti li cercano ma pochi li trovano. Immagino che anche tu vorresti ottenere questo risultato. Bene, hai trovato il libro giusto, non cercare altrove.

Oltre alle spiegazioni teoriche ho cercato di stilare delle tabelle riassuntive dell'intera panificazione, in modo che con un solo sguardo avrai di nuovo tutto sotto controllo. Alla fine, se lo vorrai, diventerai un vero panettiere casalingo che si rispetti, garantito! Presta attenzione a tutte le fasi descritte in questo testo e memorizzale facendo pratica quotidianamente se possibile. Ho preparato anche uno schema riassuntivo di tutte le fasi della panificazione perfetta.

Fare il pane a casa e ottenere un prodotto croccante fuori, morbido dentro, gustoso, leggero e alveolato, non è da tutti.

L'arte della panificazione prevede infatti una serie di regole precise da seguire, è necessario conoscere:

- ❖ Gli ingredienti e le materie prime
- ❖ I procedimenti e le tecniche
- ❖ La gestione delle temperature
- ❖ I tempi di lievitazione
- ❖ La tecnica di cottura

Anche altri fattori non meno importanti influiscono:

- ❖ L'aria e il tipo di acqua usata.

Comprenderai quindi che le variabili in gioco sono numerose, e alcune di queste sfuggono completamente al nostro controllo. Tutto ciò conferisce al pane una diversa connotazione e un risultato unico, forgiando un'opera dal suono completamente diverso, con sfaccettature uniche. Hai mai visto una pagnotta uguale all'altra? Io no. Questo è arte!

Questo è il mondo del pane, e della panificazione in generale. Ti invito quindi ad avvicinarti alla lettura di questo libro con una mentalità 'libera' e tranquilla, sapendo che hai la guida giusta e che non sarai solo. Impara e fai tue tutte le informazioni, anche quelle tecniche di base, fai esperienza diretta, tocca, impasta, insomma divertiti, anche sporcando la cucina di farina insieme ai tuoi bambini, se ne hai (è la parte più divertente per i bambini), oppure con il tuo compagno. Sfrutta queste occasioni per stare insieme ai tuoi familiari, amici e parenti, per socializzare e condividere momenti e frammenti di vita reale.

Con questa opera voglio rendere omaggio principalmente al re della tavola, tra gli alimenti base più antichi e allo stesso tempo usato da tutti, il pane! Ma anche alla pizza e alle focacce.

Assolutamente non meno importanti in questo testo ci sono anche i Grandi Lievitati, il Panettone, il Pandoro e la Colomba con varie versioni, tradizionali e non.

Non mancano le ricette per usare l'esubero di lievito madre dolci e salate. L'attuale società purtroppo sacrifica sull'altare di una nuova 'normalità' il nostro tempo, ce ne priva come se non fosse più nostro. In cambio del tempo siamo obbligati ad acquistare quasi tutto già pronto da consumare. Sul piatto però, spesso lasciamo anche la qualità dei prodotti, sempre più industriali e meno caserecci.

Non posso e non voglio farti cambiare alcuna abitudine, ma vorrei offrirti degli spunti per modificare, anche leggermente, alcune prassi consolidate. Inizia proprio da qui, prenditi il tempo per leggere i miei libri. Datti il tempo giusto e inizia questo percorso. Inizialmente potresti anche usare il lievito di birra fresco, facile da usare ed efficace perché dona dei risultati prevedibili. Il passo successivo, che direi 'obbligato', sarà la creazione del tuo lievito madre e la relativa gestione semplificata che ti offro nei miei libri sulla panificazione. Con la pratica sarà il passo successivo verso il pane davvero genuino, leggero, aromatico, gustoso e alveolato. Tutto un altro pane, davvero! Questo manuale come una cartina dettagliata ti indicherà la strada, nella prima parte ti prendo per mano portandoti nel mondo della panificazione, permettendoti di creare senza neanche accorgertene, del pane eccellente fatto in casa. Successivamente arriva la parte più divertente, quella pratica, con tantissime ricette dettagliate nelle descrizioni.

Ecco la struttura del mio nuovo libro che sta per aprirti il mondo della panificazione:

La panificazione spiegata in modo semplice ed esaustivo! Saprai subito cosa e come fare ogni passaggio, nello specifico ecco i punti principali:

❖ Tre ricette per creare da zero il lievito madre:

1. Lievito Solido
2. Lievito Semisolido (novità spettacolare e molto stabile)
3. Lievito Liquido

- ❖ La guida completa sulla gestione del lievito madre
- ❖ Domande e risposte sul lievito madre
- ❖ I preferimenti con lievito di birra

Nuove ricette a breve e a lunga lievitazione:

- ❖ Pani alveolati e speciali (anche dolci)
- ❖ Pizze classiche e contemporanee
- ❖ Focacce alveolate
- ❖ Grandi lievitati (Panettone, Pandoro e Colombe)
- ❖ Ricette dolci e salate con esubero di lievito madre

Qualche retroscena su di me:

Vorrei raccontarti in breve la mia storia personale che ti può svelare il percorso umano che si cela dietro a questa mia opera. Sin da piccola amavo osservare la mia carissima nonna Lina mentre cucinava, impastava e cuoceva dei capolavori ‘esageratamente semplici e buoni’.

Quindi col tempo ho potuto attingere dalle ricette scritte di suo pugno nel nostro magico libro di ricette di famiglia. Purtroppo mia nonna non c'è più ormai da molti anni... e non poteva darmi queste informazioni mancanti.

Crescendo quindi non riuscivo ad applicare del tutto correttamente le sopraccitate ricette. Ormai da molti anni mi sono personalmente messa in gioco andando a studiare e imparare dai migliori panificatori a livello mondiale.

Questa opera è dedicata proprio in memoria di mia nonna Lina, **PANE PER TUTTI**.

Che tu sia un professionista dell'arte bianca, un'appassionato con le mani in pasta nel tempo libero o cominci oggi questa bella avventura, questo volume è ciò che fa per te. Hai voglia di migliorare ulteriormente col pane, la pizza e le focacce ma anche con i grandi lievitati? Questo è il libro che fa per te. Ti basterà procurarti una buona farina, e seguire attentamente le istruzioni corredate da fotografie e di tabelle step by step precise ed esplicative.

BONUS INCLUSI CON L'ACQUISTO DEL LIBRO

Bonus 1. Ti do subito accesso gratuito al nostro **Gruppo Facebook LIEVITO MADRE** Scopri i Consigli i Trucchi e le Ricette, per accedere al gruppo Facebook, oppure scrivi sul tuo browser:

<https://www.facebook.com/groups/lievitomadreconsigli>



Bonus 2. Per te che hai acquistato il mio libro è riservato uno sconto speciale sul **Video Corso Pane per Tutti!** Scansiona il **Qr-code** per conoscere tutti i dettagli, oppure scrivi sul tuo browser > **www.corsi-panificazione.it/promo**



Spero che questa opera possa esserti d'aiuto, e che tu possa trovarla sempre a disposizione nella tua cucina! Iniziamo questo percorso insieme, più ti appassionerai e maggiori benefici riuscirò a trasmetterti, sarai più soddisfatto.

Domande e Risposte sul Lievito Madre



1. Se la ricetta che devo fare riporta 150 grammi di lievito madre, come devo procedere?

Questa è la formula per rinfrescare la dose corretta di lievito:

150 (i grammi totali richiesti dalla ricetta) / 5 = 30 che è la parte di acqua. $30 \times 2 = 60$ (la quantità di levito più la farina da usare per il rinfresco).

- ❖ 30 ml di acqua
- ❖ 60 gr. di lievito
- ❖ 60 gr. di farina

Occorre rinfrescare:

- ❖ Prendi 60 gr. dal cuore del lievito
- ❖ Aggiungi 30 ml di acqua e mescola bene
- ❖ Aggiungi 60 gr. di farina lavoralo e lascia raddoppiare il volume
- ❖ Avrai ottenuto i tuoi 150 gr. di lievito rinfrescato

2. La ricetta prevede 150 gr. di lievito madre solido ma io ho il lievito madre liquido, come devo correggere la ricetta?

Devi modificare la quantità del licoli, il peso di farina e dell'acqua perché altrimenti andresti a cambiare l'equilibrio della ricetta e la percentuale dell'idratazione, in sostanza sarebbe un'altra ricetta.

Li.Co.li: se ad esempio (impara il calcolo) la ricetta prevede 150 gr. di lievito madre su 500 gr. di farina dovrai fare: **Li.Co.Li: 150/3=50x2=100 gr.** (è la quantità di Li.Co.Li che userai).

Farina: 150-100= 50 gr. (quantità di farina da aggiungere alla ricetta).

Acqua: se la ricetta prevede 400 ml di acqua devi **ridurre del 6%**, quindi 25 ml meno = 375 ml per questo esempio.

Questo è un estratto, il capitolo è ridotto, il libro intero lo trovi qui >> www.corsi-panificazione.it/manuale

Schema riassuntivo del processo di panificazione

IL PROCESSO DI PANIFICAZIONE PASSO PASSO



Le Ricette del Pane

Le prime ricette sono volutamente semplici da fare anche in giornata, più avanti ho preparato per te ricette sempre più impegnative ma dal risultato migliore. Divertiti!



Pane Facile Senza Impasto



Ingredienti dosi per una pagnotta da circa 600 gr:

- ❖ 225 gr. di **farina 0**
- ❖ 150 gr. di farina di semola di grano duro
- ❖ 250 ml di acqua a temperatura ambiente
- ❖ 85 gr. di lievito madre preso al raddoppio (oppure 1 o 2 grammi di lievito di birra)
- ❖ 1 cucchiaio di olio extra vergine d'oliva

- ❖ 1 cucchiaino di sale
- ❖ Totale impasto 710 gr.

Procedimento:

1. Sciogli il lievito madre o di birra in una ciotola capiente con un po' di acqua tiepida e aggiungi l'olio.
2. Versa la farina di semola e la farina 0 mentre mescoli con un cucchiaio di legno possibilmente.
3. Aggiungi in ultimo il sale, continua a mescolare l'impasto grossolanamente fino a completo assorbimento dell'acqua.
4. Copri e lascia lievitare tutta la notte in frigorifero.
5. Al mattino seguente fai acclimatare a temperatura ambiente per circa 2 ore.
6. **Opzionale:** prosegui con tre serie di pieghe a tre intervallate di 25/30 minuti, per dare maggiore struttura all'impasto. **Approfondimento** nel capitolo "Pieghe, laminazione".
7. Prepara il cestino del pane con un tovagliolo di stoffa, infarinalo con la farina di semola
8. **Formatura:** forma il filone o la pagnotta.
9. Capovolgi l'impasto, ponilo nel cestino, lascia riposare per circa 2 ore nel forno con la lucina accesa.
10. Preriscalda a 250°C il forno con una teglia foderata con carta forno.
11. Capovolgi l'impasto direttamente nella teglia già calda, fai i tagli in superficie, in basso metti un pentolino con dell'acqua e chiudi velocemente il forno.

Cottura: in forno statico a 250°C per 30 minuti, dopo 15 minuti rimuovi il pentolino con l'acqua dal forno e abbassa la temperatura del forno a 200°C, dopo 30 minuti di cottura lasciamo il forno un a spiffero con un cucchiaio di legno per fare un piccolo spessore, abbassa la temperatura a 180°C.

Sforna dopo circa 40 minuti di cottura, i tempi sono indicativi, variano in base al forno.

Raffreddamento: lascia raffreddare completamente appoggiando il pane in verticale su una parete della cucina prima di tagliare per fare uscire tutto il vapore e lasciare croccante la crosta.

Questo è un estratto, il libro intero lo trovi
qui >> www.corsi-panificazione.it/manuale

Pane in Padella



Ingredienti dosi per due panetti da 300 gr:

- ❖ 375 gr. di **farina tipo 0**
- ❖ 130 ml di acqua
- ❖ 85 gr. di lievito madre rinfrescato preso al raddoppio
(oppure 1/2 gr. di lievito di birra fresco)
- ❖ 135 gr. di yogurt greco
- ❖ 5 ml di olio extravergine d'oliva
- ❖ 8 gr. di sale fino

Procedimento:

1. In una ciotola sciogli il lievito nell'acqua.

2. Setaccia la farina in una ciotola capiente e aggiungi lo yogurt, l'olio e impasta.
3. Metti il sale alla fine e continua ad impastare ancora un po'.
4. Fai lievitare fino al raddoppio del suo volume iniziale.
5. Dividi l'impasto in 2 pezzi, forma dei panetti, coprili e lascia lievitare ancora fino al raddoppio.
6. Stendi i panetti con le mani e cuoci in una padella antiaderente con fondo spesso precedentemente preriscaldata.

Cottura: preriscalda la padella, cuoci per 5/7 minuti per lato con il coperchio. Taglia a metà e farcisci a piacere.

Cornetti Sfogliati



Cornetti soffici e deliziosi!

La sfogliatura è semplificata consente di farli velocemente e con poco burro.

Ingredienti:

- 300 gr. di farina tipo “00”
- 300 gr. di farina Manitoba
- 187 gr. di lievito madre rinfrescato

- 290 ml di latte
- 2 cucchiaini di miele
- 120 gr. di zucchero
- 2 tuorli d'uovo
- 24 gr. di burro a temperatura ambiente
- Un pizzico di sale
- Estratto di vaniglia o vanillina

Per la sfogliatura: burro q.b

Per la glassatura: 1 tuorlo e due cucchiai di latte

Per il ripieno: del miele, oppure della crema di nocciole
oppure della marmellata

Procedimento:

1. Per prima cosa metti il burro in un piatto in modo da diventare morbido.
2. Prendi 75 gr. di lievito madre, aggiungi 75 gr. di farina e 37 ml di acqua a temperatura ambiente e rinfresca il lievito, lascia raddoppiare di volume.

- 3.** Metti in una ciotola il latte tiepido, il miele, il lievito rinfrescato e amalgama bene il composto poi aggiungi le farine, lo zucchero, i tuorli, l'estratto di vaniglia e il sale.
- 4.** Impasta finché non sarà liscio e omogeneo, dopodiché metti l'impasto in un contenitore con coperchio e lascia lievitare fino al raddoppio del suo volume.
- 5.** Finita la lievitazione dividi il tuo impasto in otto pezzi e stendili con l'aiuto di un matterello. Adesso comincia a sovrapporre i dischi di pasta spennellando ogni disco con il burro precedentemente ammorbidito tranne che sull'ultimo disco.
- 6.** Metti in frigo per una mezz'ora dopodiché riprendi i dischi, infarina leggermente il piano di lavoro e sempre con l'aiuto del matterello vai a schiacciare leggermente in modo che i dischi siuniscono.
- 7.** Taglia i dischi in otto triangoli e farcisci a piacere.
- 8.** Metti la farcitura alla base, quindi nella parte più larga del triangolo e arrotola.
- 9.** Lascia lievitare almeno per una notte (più lievita il cornetto e più sarà soffice).

Cottura: spennella con il tuorlo e il latte e inforna a forno preriscaldato a 190° per 20/25 minuti. Servi i tuoi cornetti ancora caldi. Buon appetito!

RICETTE CON ESUBERO

Taralli Napoletani con Esubero



Ricetta con l'esubero cioè quella parte di lievito madre che ci avanza quando lo andiamo a rinfrescare.

Ingredienti:

- 180 gr. di esubero di lievito madre (già raddoppiato)
- 185 ml di acqua a temperatura ambiente
- 30 ml di latte
- 600 gr. di farina tipo “00”

- 240 gr. di strutto
- 180 gr. di mandorle tostate e tritate, più altre mandorle intere per decorare
- 24 gr. di sale
- 4 cucchiaini di pepe nero

Procedimento:

1. Sciogli l'esubero di lievito nel latte e aggiungi il resto degli ingredienti e impasta velocemente. Adesso comincia a formare i taralli.
2. Prendi due pezzi di impasto uguali, fai dei filoncini, unisci la punta e intrecciali, unisci anche la parte inferiore e chiudi il tarallo unendo le due estremità, continua finché non avrai finito il tuo impasto.
3. Bagna leggermente la superficie del tarallo e ci metti delle mandorle per decorare. Metti in una teglia rivestita con carta forno e lascia riposare per 3/4 ore.

Cottura: inforna a forno preriscaldato a 180° per un'ora circa. Lascia intiepidire prima di servire.

Pasta Frolla



Ingredienti:

- 300 gr. di farina tipo “00”
- 50 gr. di esubero (oppure mezza bustina di lievito per dolci)
- 100 gr. di burro ammorbidito
- 100 gr. di zucchero a velo
- 2 uova intere
- 1 pizzico sale
- 1 bustina di vanillina

Procedimento:

1. Lavorare velocemente tutti gli ingredienti insieme.
Farcire apiacere o semplicemente farne dei biscotti.
2. La pasta frolla ha bisogno di una lavorazione molto veloce, questo perché se andassimo a lavorare troppo l'impasto, si sviluppa troppo glutine contenuto nella farina con la conseguenza che avremo un impasto duro, quindi non friabile.
3. Per dare maggiore friabilità, usa lo zucchero a velo e non quello semolato.
4. Maggiore sarà il riposo in frigo, maggiore sarà la croccantezza. Minore sarà il riposo, maggiore sarà la friabilità.
5. Detto questo, procedi in base al risultato che vuoi ottenere.

Nota: Alcuni esempi di utilizzo della pasta frolla sono: la classica crostata con marmellata o Nutella; la torta della nonna farcita con crema pasticcera e pinoli; con crema alla ricotta e scaglie di cioccolato o dei semplici biscotti.

Maggiori Informazioni sull'Autrice



Sara Marino è un'esperta chef, famosa per le sue abilità nella panificazione e i suoi libri di successo. Il percorso culinario di Sara Marino inizia con l'amore trasmessole dalla nonna Lina, che le insegnò i segreti del pane fatto in casa con il lievito madre. Il lievito madre è un impasto naturale che permette una lievitazione sana e gustosa.

Le sue competenze nella panificazione e il successo come autrice best seller su Amazon sono il risultato di anni di apprendimento costante. Sara si dedica a studiare, sperimentare e approfondire le tecniche di panificazione sia dolce che salata, diventando una vera esperta. Il suo pane, preparato con ingredienti naturali e senza additivi, è molto

apprezzato da chi cerca un'alternativa più sana. Sara usa il lievito madre per creare pani di varie forme e gusti, dolci e salati. Nei suoi corsi, Sara spiega come usare il lievito madre, quanta farina e acqua aggiungere, come rinfrescarlo, ogni ricetta può essere eseguita sia con lievito madre che di birra.

Sara è un'autentica appassionata del lievito madre, credendo nel suo potere benefico per la salute e il benessere. La sua filosofia si riflette nella condivisione della conoscenza attraverso libri, corsi online e il gruppo Facebook “Lievito Madre Scopri i Consigli i Trucchi E le Ricette”.

Sara vuole ispirare altri a creare prodotti genuini, mantenendo vive le tradizioni culinarie. In questo modo, Sara Marino si distingue non solo come cuoca e autrice, ma anche come guida appassionata nel mondo della panificazione autentica.

Questo è un estratto, il libro intero lo trovi
qui >> www.corsi-panificazione.it/manuale

Grazie di cuore per avere scaricato questo estratto del mio libro. Ci ho lavorato davvero molto, ho perfezionato le ricette che puoi provare senza alcuna perplessità, fidati di me come già migliaia di cari lettori stanno facendo.

Sara Marino