

PANE E MOLTO ALTRO...

Alcune idee interpretate da

Moulinex
cuisine companion



CIABATTA RIPIENA CON PROSCIUTTO E FORMAGGIO



700 grammi

300 ml di acqua
1/2 bustina di lievito
1 cucchiaino di zucchero
1 cucchiaino di sale
250 g di farina
150 g di farina di grano duro
100 g di farina di tipo 0
100 g di prosciutto cotto a fette
100 g di fontina a fette



Inserire nel recipiente, con la **lama per impastare**, l'acqua, il lievito e mescolare per **30 secondi** con **velocità 4**. Unire lo zucchero, il sale e amalgamare per **30 secondi** con **velocità 3**. Aggiungere le farine e avviare il programma **pastry P1**.

Lasciare riposare l'impasto con il coperchio chiuso per 1 ora. Riavviare il programma **pastry P1** e, una volta terminato, togliere l'impasto dal recipiente e stenderlo sulla carta da forno formando un rettangolo dello spessore di 1 centimetro. Adagiarsi sopra le fette di prosciutto e di formaggio, arrotolare dando la forma di una ciabatta e schiacciare la pasta alle estremità in modo da chiudere il ripieno all'interno. Lasciare lievitare per 2 ore. Cuocere in forno preriscaldato per 30 minuti a 200°C.

difficoltà media - tempo di preparazione 50 minuti

FILONCINI DI PANE CON I FUNGHI



per 4 filoncini

95 g di funghi secchi
30 g di burro
160 ml di acqua
2 cucchiaini di olio extravergine d'oliva
3 cucchiaini di lievito
3 cucchiaini di sale
340 g di farina



Mettere a bagno i funghi secchi. Inserire nel recipiente, con l'**accessorio per mescolare**, il burro e far soffriggere per **3 minuti** a **100°C** con **velocità 2**. Scolare e strizzare bene i funghi, unirli al burro e far rosolare per **3 minuti** a **100°C** con **velocità 2**. Mettere da parte.

Sostituire l'accessorio con la **lama per impastare**. Inserire nel recipiente l'acqua, l'olio, il lievito, il sale, la farina e avviare il programma **pastry P1**. Lasciare riposare per 1 ora con il coperchio chiuso. Unire i funghi e riavviare il programma **pastry P1**. Togliere l'impasto dall'apparecchio, dividerlo in quattro parti, arrotolarle formando dei filoncini ben separati gli uni dagli altri. Far lievitare per altre 2 ore sulla carta da forno, coprendo con un telo. Trascorso questo tempo, cuocere in forno preriscaldato per 25 minuti a 200°C.

difficoltà media - tempo di preparazione 40 minuti

FOCACCIA AL ROSMARINO



per 1 focaccia

3 rametti di rosmarino
1 bustina di lievito di birra secco
150 ml di acqua
250 g di farina
60 ml di olio extravergine di oliva
sale



Inserire nel recipiente, con la **lama per impastare**, il rosmarino sciacquato e sfogliato e tritarlo per **30 secondi** con **velocità pulse**. Sciogliere intanto il lievito in mezzo bicchiere di acqua. Unire nel recipiente la farina e avviare il programma **pastry P3**. Mentre l'accessorio impasta, dal foro del coperchio, aggiungere l'olio, il lievito sciolto, la restante acqua e il sale. Si formerà una palla di pasta; toglierla dal recipiente, metterla in una ciotola, coprirla con un panno e lasciarla lievitare per 30 minuti circa. Trascorso questo tempo, stenderla su una teglia unta o ricoperta con della carta da forno. Spennellare con un filo d'olio e aggiungere una presa di sale. Cuocere in forno preriscaldato per 25 minuti circa a 200°C.

difficoltà facile - tempo di preparazione 35 minuti

FOCACCIA CON LE CIPOLLE



per 1 focaccia

1 bustina di lievito di birra secco
150 ml di acqua
250 g di farina
100 ml di olio extravergine d'oliva
sale
500 g di cipolle



Sciogliere il lievito in mezzo bicchiere di acqua. Mettere nel recipiente, con la **lama per impastare**, la farina e avviare il programma **pastry P3**. Mentre l'accessorio impasta, dal foro del coperchio, aggiungere 60 millilitri di olio, il lievito sciolto, la restante acqua e il sale. Si formerà una palla di pasta; toglierla dal recipiente, metterla in una ciotola, coprirla con un panno e lasciarla lievitare per 30 minuti circa.

Nel frattempo nel recipiente lavato, sostituire la lama con l'**accessorio per mescolare**, inserire le cipolle sbucciate e tagliate a fettine sottili. Far stufare con l'olio restante e un po' di sale per **10 minuti** a **100°C** con **velocità 1**.

Stendere l'impasto lievitato su una teglia unta o ricoperta con della carta da forno. Bucherellare il fondo con una forchetta in modo che rimanga bassa. Condire con un filo d'olio e il sale. Cuocere in forno preriscaldato per 25 minuti circa a 200°C.

difficoltà facile - tempo di preparazione 1 ora

FOCACCIA CON LE OLIVE



per 1 focaccia

- 1 bustina di lievito di birra secco
- 150 ml di acqua
- 250 g di farina
- 100 ml di olio extravergine di oliva
- sale
- 50 g di olive verdi denocciolate



Sciogliere il lievito in mezzo bicchiere di acqua. Mettere nel recipiente, con la **lama per impastare**, la farina e avviare il programma **pastry P3**. Mentre l'accessorio impasta, dal foro del coperchio, aggiungere 60 millilitri di olio, il lievito sciolto, la restante acqua e il sale. Si formerà una palla di pasta; toglierla dal recipiente, metterla in una ciotola, coprirla con un panno e lasciarla lievitare per 30 minuti circa.

Stendere l'impasto lievitato su una teglia unta o ricoperta con della carta da forno. Distribuire le olive sulla pasta e affondarle nell'impasto. Lasciare lievitare ancora per 30 minuti. Condire con un filo d'olio e il sale. Cuocere in forno preriscaldato per 25 minuti circa a 200°C.

difficoltà facile - tempo di preparazione 35 minuti

GRISSINI



per 60 grissini

240 ml di acqua

30 g di burro

1 cucchiaio di zucchero

5 g di sale

480 g di farina di grano duro

3 cucchiaini di lievito



Inserire nel recipiente, con la **lama per impastare**, l'acqua, il burro, lo zucchero, il sale e far sciogliere per **30 secondi** con **velocità 4**. Unire la farina, il lievito e avviare il programma **pastry P1**.

Togliere l'impasto dall'apparecchio, mettere della carta da forno in una teglia, dividere l'impasto in sessanta piccole palline e arrotolare ogni pezzo in modo da formare bastoncini lunghi 10 centimetri. Disponli alla distanza di 2 centimetri l'uno dall'altro. Coprire e far lievitare per 30 minuti. Cuocere in forno preriscaldato per 25 minuti a 180°C.

difficoltà media - tempo di preparazione 40 minuti

GRISSINI AL SESAMO



per 30 grissini

250 ml di acqua
7 cucchiaini di olio extravergine d'oliva
1 cucchiaino di zucchero
10 g di sale
500 g di farina
25 g di lievito di birra
semi di sesamo



Inserire nel recipiente, con la **lama per impastare**, l'acqua, l'olio, lo zucchero, il sale e far sciogliere per **30 secondi** con **velocità 4**. Unire la farina, il lievito e avviare il programma **pastry P1**.

Togliere l'impasto dall'apparecchio, mettere della carta da forno in una teglia, dividere l'impasto in trenta piccole palline e arrotolare ogni pezzo in modo da formare bastoncini lunghi 20 centimetri. Distribuire sul piano di lavoro i semi di sesamo e passarci sopra i grissini. Disponerli alla distanza di 2 centimetri l'uno dall'altro. Coprire e far lievitare per 30 minuti. Cuocere in forno preriscaldato per 25 minuti a 180°C.

difficoltà media - tempo di preparazione 50 minuti

PANCARRÈ



per 1 chilogrammo

- 320 ml di acqua
- 20 ml di olio extravergine d'oliva
- 20 ml di latte
- 2 cucchiaini di zucchero
- 2 cucchiaini di sale
- 580 g di farina
- 1 cubetto di lievito di birra



Inserire nel recipiente, con la **lama per impastare**, l'acqua, l'olio, il latte, lo zucchero, il sale e far sciogliere per **30 secondi** con **velocità 4**. Unire la farina, il lievito e avviare il programma **pastry P1**. Lasciare riposare per 1 ora con il coperchio chiuso. Togliere l'impasto dall'apparecchio, metterlo in uno stampo per pane a cassetta e far lievitare per altre 3 ore, coprendo con un telo. Trascorso questo tempo, cuocere in forno preriscaldato per 35 minuti a 200°C.

difficoltà media - tempo di preparazione 40 minuti

PANE AL VAPORE



per 250 grammi

850 ml di acqua
1 cucchiaino di sale
250 g di farina
15 g di lievito di birra



Inserire nel recipiente la **lama per impastare**, 150 millilitri di acqua, il sale e far sciogliere per **30 secondi** con **velocità 4**. Unire la farina, il lievito e avviare il programma **pastry P1**. Togliere l'impasto dall'apparecchio, dargli una forma di ciambella sottile e inserirla nel **cestello vapore** precedentemente infarinato. Far lievitare per 1 ora coprendo con un telo. Trascorso questo tempo, versare l'acqua rimanente nel recipiente sciacquato, posizionarci sopra il cestello vapore con il pane e avviare il programma **steam** per **45 minuti**.

difficoltà media - tempo di preparazione 50 minuti

PANE CON LE PATATE



per 500 grammi

120 g di patate
1 l di acqua
1 cucchiaio di olio extravergine d'oliva
1 cucchiaino di sale
400 g di farina di grano duro
20 g di lievito



Sbucciare e tagliare a pezzi le patate. Versare 700 millilitri di acqua nel recipiente e posizionarci sopra il **cestello vapore** con inserite le patate. Cuocere con il programma **steam** per **30 minuti**. Svuotare il recipiente e inserire la **lama per impastare** e le patate cotte. Avviare l'apparecchio per **10 secondi** con **velocità pulse**. Mettere il composto da parte. Inserire nel recipiente l'acqua rimanente, l'olio, il sale e far sciogliere per **30 secondi** con **velocità 4**. Unire la farina, il lievito e avviare il programma **pastry P1**. Lasciare riposare per 1 ora con il coperchio chiuso. Unire il composto di patate e riavviare il programma **pastry 1**. Togliere l'impasto dall'apparecchio, dargli la forma di una ciabatta e far lievitare per altre 2 ore sulla carta da forno, coprendo con un telo. Trascorso il tempo, cuocere in forno preriscaldato per 30 minuti a 200°C.

difficoltà media - tempo di preparazione 1 ora e 10 minuti

PANE DI KAMUT



per 500 grammi

250 ml di acqua tiepida
1 cucchiaino e 1/2 di lievito secco
2 cucchiaini di olio extravergine di oliva
8 g di sale
1 cucchiaio di zucchero di canna
400 g di farina di kamut



Inserire nel recipiente, con la **lama per impastare**, l'acqua, il lievito e mescolare per **30 secondi** con **velocità 4**. Aggiungere l'olio, il sale, lo zucchero e amalgamare per **3 minuti** con **velocità 2**. Unire la farina e avviare il programma **pastry P1**. Lasciar lievitare dentro uno stampo antiaderente per pane a cassetta per almeno 3 ore coprendolo con un telo. Cuocere in forno preriscaldato per 35 minuti a 200°C. Lasciare raffreddare completamente.

Curiosità

Il kamut è una particolare varietà di grano né ibridata né incrociata, prodotta e garantita da agricoltura biologica.

difficoltà media - tempo di preparazione 50 minuti

PANINI AL LATTE



per 500 grammi

150 ml di acqua
150 ml di latte
40 g di burro
1/2 cubetto di lievito di birra
1 cucchiaino di zucchero
50 g di farina
500 g di farina tipo 0
10 g di sale



Inserire nel recipiente, con la **lama per impastare**, l'acqua, il latte e 20 grammi di burro. Avviare l'apparecchio per **1 minuto** a **60°C** con **velocità 2**. Aggiungere il lievito, lo zucchero e mescolare per **30 secondi** con **velocità 2**. Unire le farine, il sale e impastare con il programma **pastry P1**. Formare tante palline e schiacciarle più o meno dello spessore di 1 centimetro. Porle su una teglia con della carta da forno e farle lievitare per 2 ore coperte con un telo. Cuocere in forno preriscaldato per 12 minuti a 200°C. Lavare il recipiente e inserire l'**accessorio per mescolare** e il burro rimasto. Fondere per **2 minuti** a **100°C** con **velocità 1**. A cottura ultimata spennellare, sulla calotta, il burro fuso.

Suggerimenti

Sono ideali da farcire con salumi e formaggi e servire durante le feste per bambini.

difficoltà media - tempo di preparazione 30 minuti

PANINI CON LE NOCI



per 500 grammi

100 g di noci sgusciate
80 g di burro fuso
250 ml di latte
10 g di zucchero
15 g di sale
500 g di farina di tipo 0
1 bustina di lievito



Inserire nel recipiente, con la **lama per impastare**, l'acqua, il latte e 20 grammi di burro. Avviare l'apparecchio per **1 minuto** a **60°C** con **velocità 2**. Aggiungere il lievito, lo zucchero e mescolare per **30 secondi** con **velocità 2**. Unire le farine, il sale e impastare con il programma **pastry P1**. Formare tante palline e schiacciarle più o meno dello spessore di 1 centimetro. Porle su una teglia con della carta da forno e farle lievitare per 2 ore coperte con un telo. Cuocere in forno preriscaldato per 12 minuti a 200°C. Lavare il recipiente e inserire l'**accessorio per mescolare** e il burro rimasto. Fondere per **2 minuti** a **100°C** con **velocità 1**. A cottura ultimata spennellare, sulla calotta, il burro fuso.

Suggerimenti

Sono ideali da farcire con salumi e formaggi e servire durante le feste per bambini.

difficoltà media - tempo di preparazione 30 minuti

PANINI CON POMODORI, CAPPERI E OLIVE



per 750 grammi

- 100 g di pomodori secchi
- 50 g di olive taggiasche denocciolate
- 25 g di capperi
- 240 ml di acqua
- 10 g di sale
- 15 g di zucchero
- 45 ml di olio extravergine d'oliva
- 440 g di farina tipo 0
- 1/2 cubetto di lievito di birra



Inserire nel recipiente, con la **lama ultrablade**, i pomodori secchi, le olive, i capperi e tritare per **10 secondi** con **velocità turbo**. Con l'aiuto della spatola raccogliere il trito sul fondo. Mettere nel recipiente la **lama per impastare**, versare tutti gli altri ingredienti e avviare il programma **pastry P3**.

Togliere l'impasto dall'apparecchio, dividerlo in sei parti dandogli una forma ovale. Rivestire una leccarda con della carta da forno, disporvi i panini e cuocere in forno preriscaldato per 35 minuti a 200°C. Lasciare raffreddare.

difficoltà media - tempo di preparazione 45 minuti

PANINI DI GRANO SARACENO E FARRO



per 500 grammi

280 ml di acqua
2 cucchiaini di olio extravergine d'oliva
1 bustina di lievito
1 cucchiaino di zucchero di canna
1 cucchiaino di sale
100 g di farina di farro
75 g di farina di grano duro
25 g di farina di grano saraceno
220 g di farina integrale



Inserire nel recipiente, con la **lama per impastare**, l'acqua, l'olio, il lievito e mescolare per **30 secondi** con **velocità 4**. Unire lo zucchero, il sale e amalgamare per **30 secondi** con **velocità 3**. Aggiungere le farine e avviare il programma **pastry P1**. Lasciare riposare l'impasto con il coperchio chiuso per 15 minuti. Riavviare il programma **pastry P1**, togliere la pasta dall'apparecchio e stenderla sulla carta da forno formando dei panini ben separati gli uni dagli altri. Coprirli e farli lievitare per 3 ore. Cuocere in forno preriscaldato per 35 minuti a 200°C.

Curiosità

Il grano saraceno, essendo ricchissimo di proteine, vitamine del gruppo B e sali minerali, è ottimo in gravidanza, allattamento e nelle diete degli sportivi.

difficoltà facile - tempo di preparazione 40 minuti

PIADINA



per 4 piadine

1 cubetto di lievito di birra
1/2 bicchiere di acqua
1 pizzico di zucchero
500 g di farina
1 cucchiaino di olio extravergine di oliva
sale



Sciogliere il lievito in mezzo bicchiere di acqua insieme allo zucchero. Mettere nel recipiente, con la **lama per impastare**, la farina e avviare il programma **pastry P3**. Mentre l'accessorio impasta, dal foro del coperchio, aggiungere l'olio, il lievito sciolto, e il sale. Si formerà una palla di pasta; toglierla dal recipiente, metterla in una ciotola, coprirla con un panno e lasciarla lievitare per 30 minuti circa. Ricavare dall'impasto quattro porzioni di pasta e stenderla con il mattarello dandole una forma arrotondata di circa 25 centimetri di diametro. Scaldare la piastra e cuocere la piadina da ambo le parti.

Curiosità

La piadina è una ricetta tipica romagnola conosciuta in tutto il mondo. Tra le più note farciture vi è quella con lo squacquerone, un formaggio fresco e cremoso.

difficoltà complessa - tempo di preparazione 50 minuti



Fotografie
Raffaella Calzoni

Food styling
Emanuela Tediosi

Redazione
Michela Porro

© Groupe Seb Italia SpA
via Montefeltro 4
20156 Milano

www.cuisinecompanion.moulinex.it

seguici su

