

Cathy Ytak

IL BUON PANE

CON LA MACCHINA DEL PANE



Fotografie di David Japy Food Stylist Delphine Brunet

BIBLIOTHECA CULINARIA



sommario



| | |
|---|----|
| MACCHINA DA PANE: MODALITÀ DI UTILIZZO | 4 |
| ACCORGIMENTI | 6 |
| PANI TRADIZIONALI | |
| Pane bianco | 8 |
| Pane di semola di grano duro | 8 |
| Pane bigio | 8 |
| Pane multicereali | 12 |
| Pane di mais | 12 |
| Pane integrale | 12 |
| Pane al latte | 16 |
| Pane tradizionale | 16 |
| Pane di grano saraceno | 16 |

| | |
|---|----|
| PANI « ENERGIA » | |
| Pane alle prugne | 20 |
| Pane al müsli | 20 |
| Pane alla crusca con la mela | 20 |
| Pane allo zenzero | 24 |
| Pane alle mele, uvetta, semi di papavero e noce di cocco | 24 |
| Pane nero | 24 |
| PANI DA SCOPRIRE | |
| Pane alle verdure di primavera | 28 |
| Pane di kamut con le nocciole | 28 |
| Pane al latte con carote e uvetta | 28 |
| Pane alle noci e al gorgonzola piccante | 32 |
| Pane al curry | 32 |

| | |
|--|----|
| Pane alla farina di canapa | 32 |
| BRIOCHE E PANI BRIOCHE | |
| Brioche all'assenzio e ai semi di anice | 36 |
| Brioche alla biga | 36 |
| Panettone | 36 |
| Brioche all'uvetta e al cardamomo | 40 |
| Brioche al miele e al burro salato | 40 |
| Brioche alle scorze di arancia candite | 40 |
| PANI COTTI AL FORNO | |
| Baguette | 44 |
| Panini | 44 |
| Pane margherita | 44 |
| Pane alla semola e alla farina di castagne | 48 |
| Pane bigio al farro e ai semi di girasole | 48 |

| | |
|---|----|
| Pane di farina di kamut | 48 |
| Pane integrale ai cereali e alle nocciole | 52 |
| Ciabatta | 52 |
| Baguette a spiga | 52 |
| Focaccia alle olive e ai pomodori secchi | 56 |
| Pane di semola | 56 |
| Pasta da pizza | 56 |
| DOLCEZZE VIENNESI | |
| Focaccia viennese | 60 |
| Brioche a treccia | 60 |
| Stollen | 60 |
| QUALCHE ACCORGIMENTO IN PIÙ | 64 |

Pane alle prugne

Programma «pane bianco»

240 ml d'acqua + 30 ml di latte
300 g di farina bianca tipo «0»
150 g di farina integrale normale

2,5 cucchiaini di lievito naturale disidratato

1,5 cucchiaino di sale

20 g di burro

2 cucchiaini di zucchero di canna

8 prugne secche snocciolate e tagliate a pezzetti

Th 1 : 240 ml + 30 ml • Th 2 : 250 ml + 35 ml • Th 3 : 260 ml + 40 ml

Realizzazione

Le prugne secche devono venire reidratate prima di essere aggiunte all'impasto. Lasciatele gonfiare nel tè tiepido e asciugatele bene prima di aggiungerle al «bip» della macchina.

Variante

Aggiungete nel tè 1 cucchiaino di liquore forte (cognac o brandy, per esempio). Aggiungete anche qualche gheriglio di noce prima del termine della procedura di impasto.

Pane al müsli

Programma «pane integrale»

270 ml di liquido (50% latte, 50% acqua)

270 g di farina bigia

50 g di farina di segale

2,5 cucchiaini di lievito naturale disidratato

1,5 cucchiaino di sale

15 g di burro

20 g di miele (o 10 g di melassa)

100 g di müsli

40 g di fichi secchi (circa 4 fichi)

20 g di albicocche secche (2 o 3 albicocche secche)

Th 1 : 270 ml • Th 2 : 285 ml • Th 3 : 300 ml

Realizzazione

Immergete nella vaschetta il müsli e la frutta secca nel liquido tiepido qualche minuto prima di aggiungere la farina, in modo che si ammollino un po'.

Variante

La melassa dà un gusto piuttosto forte a questo pane. Se non lo amate, sostituitedla con del miele, più dolce.

Pane alla crusca con la mela

Programma «pane bianco» o «basic»

240 ml d'acqua + 30 ml di latte

1 cucchiaino di succo di limone

200 g di farina bianca tipo «0»

210 g di farina bigia

25 g di crusca di frumento

2,5 cucchiaini di lievito naturale disidratato

1,5 cucchiaino di sale

1/2 mela tagliata a cubetti

15 g di uvetta

1 pizzico di cannella

1 cucchiaino di glutine (facoltativo)

Th 1 : 240 ml + 30 ml • Th 2 : 250 ml + 35 ml • Th 3 : 260 ml + 40 ml

Realizzazione

Aggiungete la mela e l'uvetta al termine della procedura di impasto, affinché rimangano abbastanza sode.

Accorgimento

La crusca è particolarmente indicata per stimolare gli intestini pigri. Il glutine aiuta i pani «compatti» a gonfiare meglio, ma non è obbligatorio.

Variante

Potete aggiungere altri frutti secchi (albicocche, datteri, fichi) e più cubetti di mela.





SONO FINITI I TEMPI IN CUI LA MACCHINA DEL PANE POTEVA FARE SOLO UNA TRISTE FORMA DALL'ASPETTO INDUSTRIALE. UNA NUOVA GENERAZIONE DI ELETTRODOMESTICI OFFRE PROGRAMMI VARI PER LAVORAZIONI DIVERSE, CHE PERMETTONO DI PREPARARE UN PANE FRESCO CHE ASSOMIGLIA A QUELLO DEI VOSTRI DESIDERI: PROFUMATO, SAPORITO E, CON I GIUSTI ACCORGIMENTI, COMPLETAMENTE BIOLOGICO.

Cathy Ytak, romanziera e traduttrice, appassionata di cucina, prepara il proprio pane in casa ormai da lungo tempo. Ama soprattutto le cose naturali e semplici... come del buon pane.

Pani tradizionali, pani «energia», pani da riscoprire, brioche e pani brioche oppure dolcezze viennesi... «Il buon pane» vi propone più di 40 ricette di pane, impastato e cotto a macchina o impastato a macchina poi confezionato a mano e cotto nel forno.

IL BUON PANE

CON LA MACCHINA DEL PANE

BIBLIOTHECA CULINARIA
ISBN 978-88-95056-05-0

€ 11,40

ISBN 978-88-95056-05-0



9 788895 056050