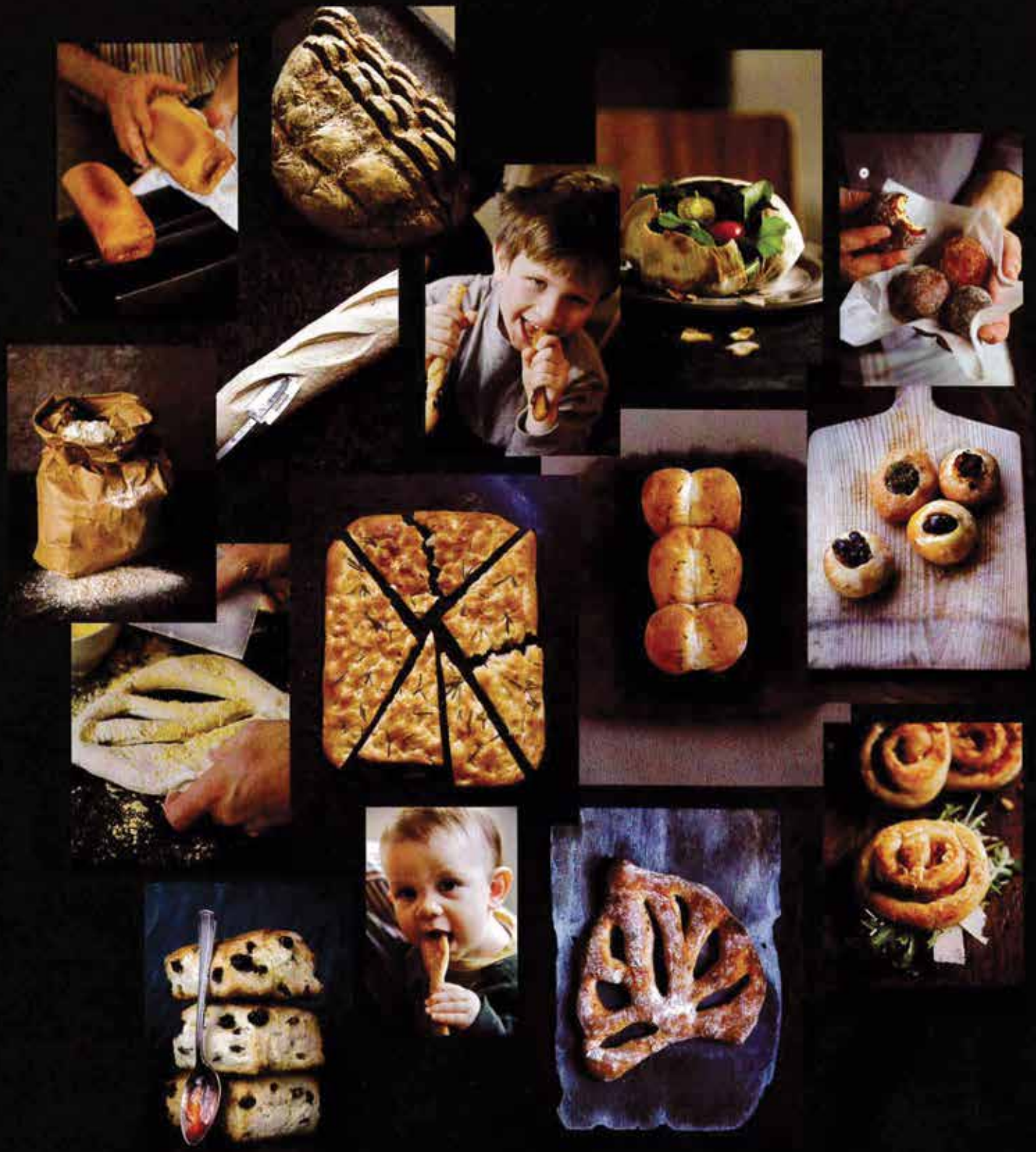


Richard Bertinet

PAINÉ

BIBLIOTHECA CULINARIA





sommario

Introduzione	6	Pane al cardamomo con prugne	100
Attrezzatura	10	Pane all'alga wakame	102
Ingredienti	12	Treccine al sesamo	104
Il lessico del pane	14	Panini integrali	105
L'impasto	20	Stelle ai semi di papavero	106
		Pane ai cereali misti	108
Capitolo 1: Impasto Bianco	32	Pane all'uvetta, nocciole & scalogni	110
Fougasse	36	Pane alle noci pecan & cranberry	112
Palloncini a sorpresa	40	Pane 100% integrale	114
Bocconcini	44		
Panini a strati	46	Capitolo 4: Impasto di Segale	116
Panini al limone	47	Pane di noci	120
Grissini all'anice e semi di sesamo	48	Pane al pâté di olive	122
Grissini alle olive, erbe e Pecorino	50	Pane di segale con uvetta & semi di carvi	124
Panini speziati del Marocco	52	Pane con pancetta affumicata e cipolle	126
Baguette (Variate: Epi)	54	Pane al sidro	128
Pane al Gruyère e cumino	58	Pane all'anice & birra Guinness	130
Pane Beaucaire	60	Pane di campagna	132
Panini allo zafferano	62	Pane scuro di segale	134
Pane in cassetta	64		
Dolce estivo	66	Capitolo 5: Impasto Dolce	136
		Pane all'arancia & alla menta	140
Capitolo 2: Impasto all'olio d'oliva	68	Pudding di pane e burro con marmellata	142
Focaccia con rosmarino e sale grosso	72	Girelle al cioccolato di Jack	144
(Variante: Focaccia con pesto olive & peperoncini)	72	Bomboloni	146
Pane al pomodoro, aglio & basilico	74	Crostata di albicocche & mandorle	148
Ciotola per zuppa	78	Barchette al bacon	150
Girelle con prosciutto crudo e pinoli	80	Pane fruttato per l'ora del tè	152
Pane piatto	82	Pane viennese	154
Pizza	84	Scone	156
Pane alla pancetta e olive miste	86		
Ciabatta	88	Ricette di base	158
Capitolo 3: Impasto Integrale	92	Indice	159
Pane alle albicocche con fiocchi d'avena	96		
Pane al miele e lavanda	98		



Utilizzando l'impastatrice con il gancio

- Versate la farina nell'impastatrice e amalgamate il lievito con le dita. Azionate alla velocità minima, aggiungete il sale, quindi l'acqua mescolando per 2 minuti. Aumentate di uno scatto la velocità e mescolate per altri 6-7 minuti fino a quando l'impasto non diventi liscio ed elastico. Trasferite sul piano di lavoro leggermente infarinato e date all'impasto la forma di una palla (p. 25).



far riposare l'impasto

- Qualsiasi metodo usiate, una volta che l'impasto è stato amalgamato e lavorato, infarinate l'interno di una ciotola e posatevi l'impasto. Coprite con un canovaccio e lasciate riposare in un posto senza correnti d'aria (p. 14) fino a quando il volume sarà pressoché raddoppiato. Ci vorrà più o meno un'ora, in base alla temperatura della cucina. (Alcune ricette richiedono di lasciare riposare l'impasto più o meno a lungo, pertanto controllare prima di iniziare). Quando l'impasto è quasi raddoppiato potrete procedere con la ricetta scelta. Nota: In alcune delle ricette per pani particolari sarà necessario incorporare altri ingredienti (frutta, noci, spezie, ecc.) dopo aver lavorato l'impasto a mano o con l'impastatrice, ma prima di farlo riposare. Controllate sempre la ricetta prima di iniziare. Una volta preparato un impasto a regola d'arte, non rovinatelo aggiungendo ingredienti di qualità scadente.

tenere l'impasto in vita (preparare la biga)

Se tenete da parte 200 g di impasto nel frigorifero la prima volta che lo preparerete, rinforzandolo di tanto in tanto per sviluppare il suo sapore, potete aggiungerlo quando farete il pane la prossima volta, migliorandolo, e così di volta in volta. In questo modo aggiungerete sapore e carattere al pane ad ogni impasto. Quando mettete da parte questo pezzo di impasto, sistematelo in frigorifero in una ciotola ricoperta con della pellicola. Lasciatelo riposare per due giorni, poi aggiungete lo stesso peso (200 g) di acqua e il doppio peso (400 g) di farina. Amalgamate bene fino ad ottenere un impasto piuttosto sodo, poi rimettete il tutto in frigorifero. Se non intendete cuocere per un po' di tempo, rinforzate l'impasto ogni 7-10 giorni. Per evitare che il frigorifero sia invaso dall'impasto che cresce, trattenete 200 g, eliminate il resto e ripetete il processo aggiungendo lo stesso peso di acqua e il doppio peso di farina. Alcuni sostengono che si dovrebbe conservare l'impasto a temperatura ambiente, ma conservandolo in frigorifero, potete controllare meglio la temperatura. Siete voi che decidete, non l'impasto. Man mano che acquisterete confidenza e informerete con regolarità, potrete aumentare la quantità di impasto rinforzato, facendo una maggiore quantità di pane. Tenete presente che masse più grandi d'impasto maturano più lentamente, così potrete rinforzare con meno frequenza. Conservo fino a 2 kg d'impasto nel mio frigorifero, così se vado in vacanza per due settimane non devo preoccuparmi che nel frattempo sarà 'morto', ne devo portarlo con me in valigia. Non ridete, conosco persone che l'hanno fatto. Mi immagino la scena al check-in: ecco mia moglie, i miei bambini e la mia biga.



focaccia con rosmarino & sale grosso

Facile e molto popolare, questa ricetta permette di realizzare una generosa teglia da condividere. Come ogni panettiere ha il suo modo di fare una baguette, sono sicuro che ogni panettiere in Italia ha uno stile personale nel fare la focaccia. Non presumo che la mia ricetta sia autentica, rappresenta solo il mio modo di fare questo fantastico pane italiano.

Quantità: una teglia grande
Preparazione: 20 minuti
Riposo: 2 ore e 15 minuti
Lievitazione: 45 minuti
Forno: 25-30 minuti

Una dose di impasto all'olio extravergine d'oliva (p. 69) che ha riposato per un'ora
4 cucchiaini olio extravergine d'oliva + una piccola quantità per il condimento finale
Qualche rametto di rosmarino fresco
 sale grosso di buona qualità

Procedimento

- Con l'aiuto del lato arrotondato della spatola, trasferire l'impasto su un vassoio oliato. Versare l'olio a filo sulla superficie dell'impasto e con la punta delle dita stenderlo e appiattirlo lavorando dal centro verso i bordi avendo cura però di non tirare troppo. Coprire con un canovaccio e lasciare riposare in un luogo caldo privo di correnti d'aria per 45 minuti.
- Premere l'impasto di nuovo creando delle piccole fossette e lasciarlo riposare per altri 30 minuti.
- Sfogliare i rametti di rosmarino e cospargere gli aghi sull'impasto premendo per farli aderire. Spolverizzare con il sale grosso e passare immediatamente nel forno preriscaldato. Abbassare la temperatura a 220 °C e cuocere per 25-30 minuti, fino a doratura. Rimuovere la teglia dal forno e trasferire su una griglia metallica per raffreddare. Spennellare la focaccia con un po' di olio extravergine d'oliva mentre è ancora calda.

Variante: pesto, olive e peperoncini

Usa dei peperoncini sott'olio leggermente piccanti. Preferendo un gusto più forte, si possono sostituire con peperoncini rossi. Seguire la ricetta sopradescritta, ma invece di cospargere la focaccia con sale e rosmarino, dividere 20 pomodorini ciliegia a metà, scolare un barattolo piccolo di peperoncini e spezzettarli con le dita. Denocciolare una manciata di olive Kalamata. Una volta riposato, spalmare l'impasto con 4 cucchiaini di pesto fresco (p. 76) e farlo penetrare nelle fossette usando la punta delle dita. Cospargere con i peperoncini, poi con i pomodorini e infine con le olive. Premere questi ingredienti leggermente per farli aderire bene all'impasto. Lasciare riposare per 45 minuti, poi cuocere e finire con un giro d'olio come sopra.



pane al miele & lavanda

È sufficiente un cucchiaino di fiori di lavanda per dare a questo pane un sapore straordinario, ma mi rendo conto che è un gusto che non piace a tutti. Chi non gradisce la lavanda, è meglio che dimentichi questa ricetta! Personalmente, trovo che questo pane sia stupendo tostato e spalmato con formaggio fresco di capra. Alla mia famiglia piace così tanto la lavanda che la coltiviamo nel giardino di casa. A fine estate passiamo una serata un po' tediosa (anche se fragrante), sgambando i fiori e sistemandoli su grosse teglie ad essiccare. Una volta completamente asciutti, vengono trasferiti in un contenitore di plastica e riposti in dispensa per la stagione. Il miele di lavanda è perfetto per questa ricetta, in mancanza, qualsiasi miele biologico di buona qualità andrà benissimo.

Quantità: 1 pagnotta grande

Preparazione: 20 minuti

Riposo: 90 minuti

Lievitazione: 60-90 minuti

Forno: 30-40 minuti

Una dose di impasto integrale (p. 93)

1 cucchiaino colmo di fiori di lavanda
(freschi o essiccati)

30 g miele di buona qualità o miele di lavanda
piuttosto liquido

Preparativi

Impastare secondo il metodo descritto a p. 22, aggiungendo i fiori di lavanda mentre si mescolano le due farine e versando il miele appena dopo il sale. Dare all'impasto la forma di una palla e trasferire in una grande ciotola leggermente infarinata. Coprire con un canovaccio e lasciare riposare per 45 minuti.

Procedimento

- Con l'aiuto del lato arrotondato della spatola, trasferire l'impasto sul piano di lavoro, dare di nuovo la forma di una palla, riportare nella ciotola, coprire e lasciare riposare per altri 45 minuti.
- Versare l'impasto sul piano di lavoro premendo leggermente. Conferire una forma vagamente quadrata tirando ciascuno dei quattro 'angoli' verso il centro. Capovolgere, infarinare la parte superiore e sistemare la pagnotta su una placca foderata con un canovaccio infarinato. Coprire con un altro canovaccio e lasciare lievitare per 60-90 minuti o fino a quando è quasi raddoppiata di volume.
- Mettere la pagnotta (con il lato della giuntura rivolto verso il basso) su una pala di legno o su una teglia capovolta e fare una doppia incisione a croce sulla superficie con un rasoio o un coltello affilato. Nebulizzare con acqua l'interno del forno preriscaldato e far scivolare velocemente la pagnotta sulla pietra o sulla placca pesante e chiudere lo sportello. Abbassare la temperatura a 220 °C e cuocere per 10 minuti. Abbassare la temperatura a 200 °C e continuare la cottura per altri 20-30 minuti. Trascorso questo tempo la pagnotta dovrebbe suonare 'vuota' quando picchietate sulla base con la punta di un dito. Sarà necessario testare il grado di cottura più volte. Con una forma di pane così grande è difficile essere precisissimi sul tempo di cottura.



- CINQUE IMPASTI DI BASE per creare oltre 50 tipi di pane
- TRUCCHI E ASTUZIE di un panettiere di grande esperienza
- TECNICHE INFALLIBILI per lavorare e modellare gli impasti
- ISTRUZIONI PER LA CONGELAZIONE e la pre-cottura



€ 29,90

ISBN 978-88-95056-03-6



9 788895 056036