



CARTOLINA
DALLA
CUCINA

Maria Castellano

pane & Co.

BIBLIOTHECA CULINARIA



Pane alle spezie d'inverno

Per 1 forma

da cm 22 x 9 x 6,5

Cottura:

1 ora

250 g di farina 00
150 g di miele di castagno
150 g di acqua
100 g di burro
50 g di farina di mandorle
o nocciole
10 g di lievito chimico
4 g di bicarbonato di sodio
2 uova
2 cucchiaini di zenzero
in polvere
2 cucchiaini di cannella
in polvere
½ noce moscata
15 chiodi di garofano

Unire tutte le spezie in un cutter e ridurre il tutto in polvere.

In una ciotola mescolare le farine, 4 cucchiaini delle spezie in polvere, il lievito chimico e il bicarbonato.

In una casseruola, sciogliere su fuoco dolce il burro con l'acqua e il miele, togliere dal fuoco e lasciare raffreddare portando il composto alla temperatura di 50 °C. Unire la parte liquida alle farine, aggiungere le uova leggermente sbattute e amalgamare fino a ottenere un composto omogeneo.

Imburrare uno stampo da plumcake, versare il composto e cuocere in forno preriscaldato a 170 °C per 10 minuti, ridurre poi la temperatura a 150 °C e cuocere per altri 50 minuti.

Sfornare, togliere dallo stampo il pane e lasciarlo raffreddare su una graticola.

Il pane alle spezie è ottimo con i formaggi erborinati e il miele.



Cornetti alle olive

Per 20 cornetti
Lievitazione:

2 ore e 30 minuti

Cottura:

20 minuti

500 g di farina 00
120 g di acqua + 4 cucchiari
di acqua
100 g di latte
100 g di olive verdi
denocciolate
25 g di burro
20 g di lievito di birra
10 g di zucchero
6 g di sale
1 tuorlo + 2 cucchiari di latte
per spennellare

Sciogliere il lievito in 120 g di acqua.

Impastare a mano 200 g di farina con l'acqua in cui è stato sciolto il lievito.

Lasciare lievitare la pasta per 60 minuti, poi trasferirla nella planetaria munita di gancio, unire i restanti 300 g di farina, il latte, 4 cucchiari di acqua e impastare fino a completo assorbimento del liquido, quindi aggiungere lo zucchero, il sale e infine il burro ammorbidito. A impasto ultimato aggiungere le olive sminuzzate.

Lavorare la pasta fino a ottenere una massa compatta e lasciare lievitare per altri 90 minuti.

Spianare la pasta con un matterello fino a raggiungere uno spessore di circa 1 cm, ritagliare dei triangoli isosceli molto allungati e arrotolarli partendo dalla base, formando dei cornetti.

Sistemare i cornetti su una placca da forno antiaderente oppure rivestita con della carta da forno, spennellare con il tuorlo sbattuto con il latte, e cuocere nel forno preriscaldato a 175 °C per 20 minuti.

Per il loro gusto leggermente salato, i cornetti si abbinano perfettamente con il vino bianco frizzante.



Torta di pane

Per 8 persone

Preparazione:

30 minuti

Cottura:

2 ore e 30 minuti

800 g di latte intero
300 g di pane tipo baguette
150 g di mela tipo Golden
o Fiji
150 g di uva sultanina
150 g di zucchero semolato
50 g di amaretti
50 g di limone candito
30 g di cacao amaro in polvere
20 g di pinoli
2 uova intere
2 cucchiaini di grappa
1 baccello di vaniglia

Tagliare il pane a fettine, disporlo in una ciotola e ricoprirlo con il latte bollente. Lasciare raffreddare e tenere da parte.

Con un robot da cucina, sminuzzare gli amaretti e, in una ciotola, amalgamarli alla mela grattugiata, allo zucchero, ai semi di vaniglia raschiati dal baccello con la punta di un coltello. Unire il limone candito tagliato a julienne, l'uva sultanina, precedentemente ammollata in acqua tiepida e ben strizzata, il cacao, i pinoli, le uova leggermente sbattute e, infine, la grappa.

Con una frusta sbattere il pane con il latte fino a ottenere un impasto omogeneo piuttosto liquido. Aggiungerlo al secondo composto e amalgamare il tutto.

Versare l'impasto in una teglia da Ø 24 cm, precedentemente imburata. Cuocere nel forno preriscaldato a 160 °C per 60 minuti, abbassare la temperatura a 120 °C e continuare la cottura per altri 90 minuti.



pane & Co.

Il pane fornisce un nutrimento primario, ma si potrebbe sostenere che il suo potere corroborante si estende anche allo spirito. Il suo profumo, così singolare, evoca l'infanzia e il calore avvolgente delle cucine ideali della nostra memoria, mentre i semplici gesti manuali che accompagnano la preparazione, offrono un antidoto ai ritmi frenetici governati da tasti e suonerie. La spianatoia si rivela una inaspettata fonte di benessere e anche un trampolino per voli davvero creativi. Panini, focacce, pinzini, girelle, crocchette, cornetti, treccine e kügelhopf: sono solo un piccolo assaggio della gamma di prodotti da forno che Maria Castellano ha scelto di presentare, non solo come i compagni ideali per salumi, formaggi, marmellate e cioccolato, ma anche come ingredienti chiave per piatti squisiti e spesso sorprendenti. Ci offre un pane trasformista capace di diventare terrina, millefoglie e timballo, ma anche torta, crostata e mousse. Con preziosi consigli sulle materie prime, sulla lievitazione e sulla tecnologia, il pane fatto in casa non sarà più un progetto speciale, ma un piacere quotidiano.

La passione per la gastronomia ha portato **Maria Castellano**, sociologa e naturopata di origine svizzera, a preferire la cucina come luogo dove utilizzare le erbe aromatiche e curative. Ha frequentato Professione Cuoco presso le Scuole del Gambero Rosso, durante il quale si è appassionata al tema della pasticceria e della panificazione. Ha lavorato come pasticciera presso La Locanda della Tamerice (Fe). Svolge ora la professione come free-lance collaborando con chef italiani di rilievo e insegnando in prestigiose scuole di cucina della penisola.

€ 13,90

ISBN 978-88-95056-58-6



9 788895 056586