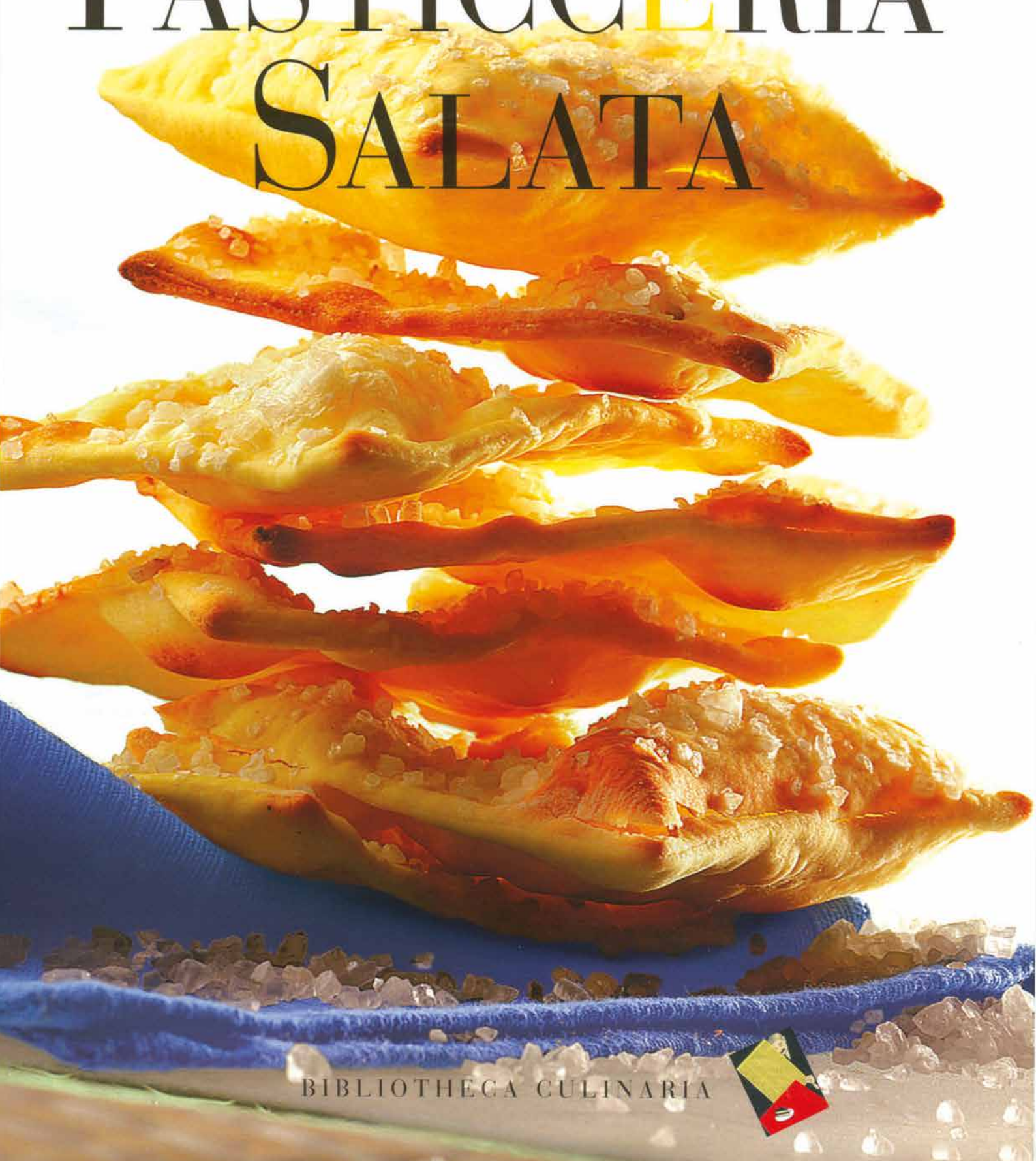


Ernst Knam

# PASTICCERIA SALATA



BIBLIOTHECA CULINARIA



Farina, burro, uova, acqua, sale: questi cinque ingredienti sono i protagonisti della maggior parte delle ricette di questo libro. Anche se fanno parte del mio lavoro quotidiano, il numero delle preparazioni che si possono ottenere combinandoli tra di loro, non cessa mai di sorprendermi. Insieme allo zucchero, sono gli elementi più importanti di ogni laboratorio di pasticceria, ma è l'estrema semplicità, la natura universale che li caratterizza, che spesso rischia di farli sottovalutare. Devono essere scelti con cura, non solo per qualità e freschezza, ma anche in funzione del loro utilizzo. Ho voluto dare alcuni suggerimenti per ciascuno di questi prodotti al fine di aiutarvi a selezionarli nel modo migliore.

## La farina

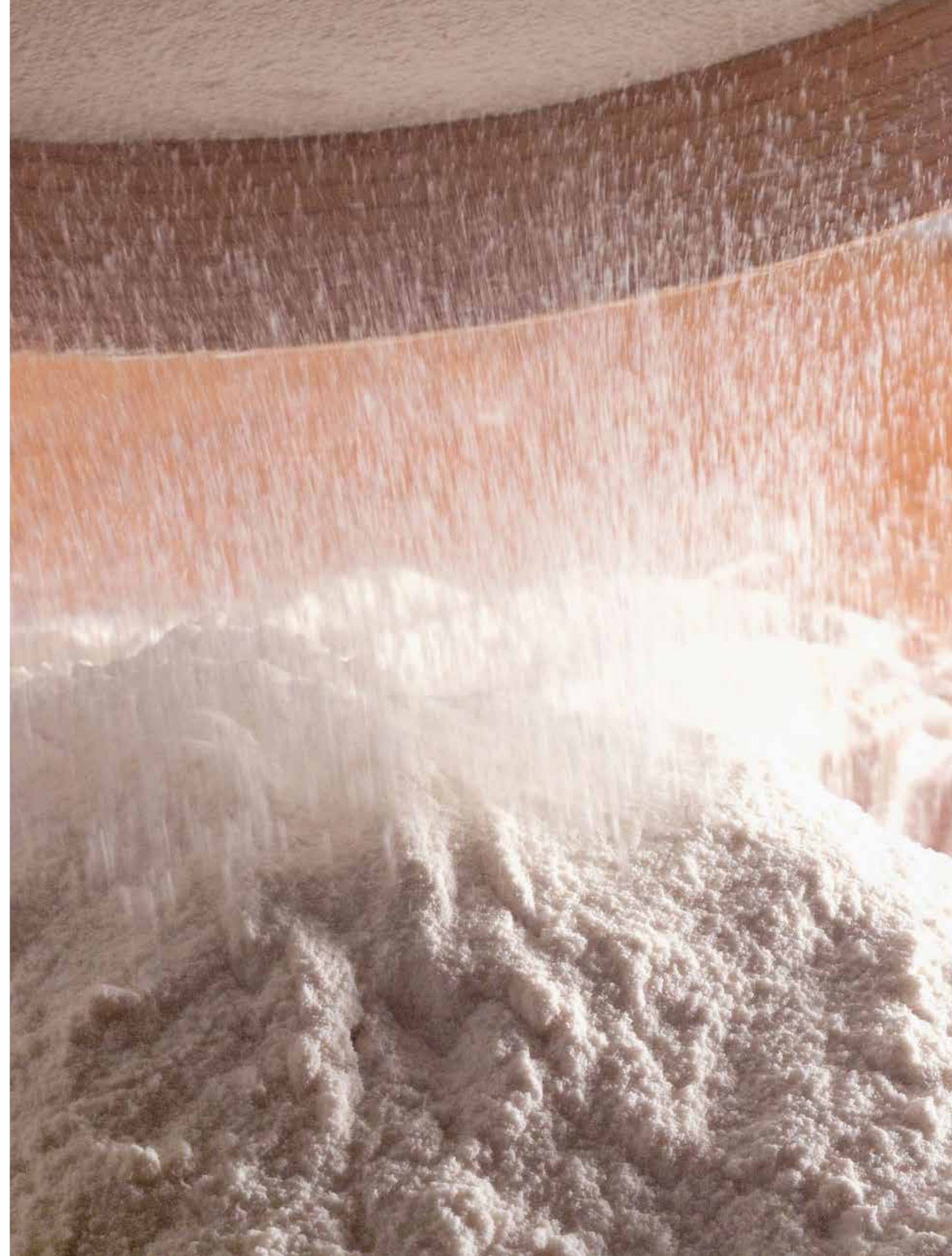
Tutti i cereali, alcuni legumi e anche certi frutti secchi possono essere ridotti in farina, ma non tutte queste farine si prestano ad un uso in pasticceria. La differenza nelle strutture molecolari, la presenza (o mancanza) di determinate proteine rendono una farina più o meno adatta alla produzione di pane o di dolci. La farina di grano contiene la giusta combinazione di proteine per favorire il processo di lievitazione. L'albumina e la globulina sono solubili in acqua e si dissolvono quando la farina viene bagnata, mentre il glutine e la gliadina lavorano insieme per dare struttura ai vari impasti. Aiutate dal sale e dall'azione del lavorare l'impasto, le molecole di glutine si stendono, formando lunghe catene legate da quelle più corte di gliadina. Creano una struttura elastica che aiuta ad intrappolare l'aria prodotta dalla lievitazione – un effetto fondamentale negli impasti di pane, eccetto quando si tratta di pasticceria. Infatti, è per permettere alle molecole di glutine di ritornare alla loro forma originale che facciamo riposare certi impasti. Preparazioni fatte con più farine includono generalmente una porzione di farina di frumento per garantire una struttura corretta dell'impasto.

La produzione della farina di frumento non ha subito cambiamenti radicali dalla metà del XIX secolo.

La tecnologia ha migliorato solo l'efficienza e la velocità delle varie fasi di questo processo curiosamente non lineare. Quando il frumento arriva al mulino è selezionato e pulito, per togliere le impurità. Viene quindi frantumato passando ripetutamente attraverso una combinazione di cilindri rigati e progressivamente raffinato passando attraverso una successione di setacci sempre più fini, che eliminano le cosiddette frazioni (crusca, germe, endosperma). Queste vengono poi reintrodotte in varie proporzioni per preparare le diverse tipologie da immettere sul mercato. Le farine più raffinate si ottengono con successivi passaggi (rimacinatura) attraverso cilindri lisci finché si raggiunge la gradazione desiderata (180-200 micron nel caso del tipo 00). Questo "fior di farina" contiene ancora una certa dose di impurità – microparticelle di minerali, paglia, crusca, terra, polvere – commercialmente definite ceneri. Il valore, espresso in centesimi di grammi, si usa per definire i vari tipi di farina, particolarmente nei libri di cucina francesi. Quindi, una farina con 0,45 % di ceneri è farina 45 per antonomasia. Gradazioni sopra il 55 (farine forti) sono troppo 'saporite' per la pasticceria e sono soprattutto utilizzate per la produzione di pane o di dolci rustici insaporiti con miele o spezie. Da un punto di vista merceologico le farine di grano o le semole sono divise in due gruppi principali. Quelle di grano duro sono impiegate nella produzione di paste alimentari secche, mentre quelle di grano tenero sono usate per la panificazione e la produzione di dolci. Queste ultime vengono successivamente distinte secondo il grado di vagliatura o, in termini commerciali, dal tasso di abburattamento. Più basso è questo valore, più fine è la farina. La farina di grado 00, che presenta una percentuale inferiore di glutine, è molto usata in pasticceria. Farina di grado 0, più ricca di glutine, è più adatta per panificazione o per la produzione di pasta sfoglia.

I produttori di farina forniscono tre ulteriori valori sulle loro confezioni, per determinare le caratteristiche fisiche di un dato prodotto:

**W** – Valore che indica l'energia assorbita nella deformazione espressa in migliaia di erg/g di farina impastata.



## Biscotti salati semplici

Per 30 pezzi del diametro di 5 cm

### Ingredienti

150 g di farina 00  
150 g di burro morbido  
150 g di fontina grattugiata (o altro formaggio morbido)  
tuorlo per spennellare  
cumino q.b.

### Procedimento

Impastare gli ingredienti e lasciar riposare in frigorifero per 2 ore. Tirare a 5 mm di spessore e tagliare con un coppapasta del diametro di 5 cm. Spennellare le forme con il tuorlo diluito con un po' d'acqua e cospargere con cumino (oppure sale grosso, formaggio grattugiato, semi di papavero, di sesamo, di anice, pistacchi, ecc.). Cuocere in forno preriscaldato a 180°C per circa 15 minuti.

## Salatini con fontina

Per 50 pezzi del diametro di 5 cm

### Ingredienti

160 g di burro  
185 g di fontina grattugiata  
100 g di panna liquida  
260 g di farina 00  
5 g di lievito in polvere  
10 g di sale  
5 g di paprica  
semi di sesamo q.b.  
tuorlo per spennellare

### Procedimento

Impastare tutti gli ingredienti fino a ottenere un impasto liscio. Lasciar riposare in frigorifero coperto con pellicola per una notte. Tirarlo quindi all'altezza di 5 mm, poi tagliare con il coppapasta da 5 cm di diametro o nella forma preferita. Spennellare con il tuorlo d'uovo diluito con un po' d'acqua e decorare con semi di sesamo (in alternativa: sale grosso, pepe, pistacchi, cumino, semi di papavero ecc.). Cuocere in forno preriscaldato a 180°C finché sono dorati.

## Salatini

Per 40 pezzi del diametro di 5 cm

### Ingredienti

140 g di burro  
50 g di tuorli (circa 2)  
65 g di edamer grattugiato  
50 g di Parmigiano reggiano grattugiato  
180 g di farina 00  
sale q.b.  
pepe q.b.  
50 g di pistacchi  
tuorlo per spennellare

### Procedimento

Amalgamare burro e tuorli. Aggiungere i formaggi, la farina, i pistacchi e regolare di sale e pepe. Far riposare in frigorifero per circa 3 ore. Tirare l'impasto a 5 mm di spessore, tagliare con il coppapasta da 5 cm di diametro e cuocere in forno preriscaldato a 180°C per circa 20 minuti dopo aver spennellato con tuorlo allungato con un po' d'acqua.



## Pane Fladen di sesamo

Per 5 pezzi

### Ingredienti

350 g di farina integrale  
30 g di lievito in polvere  
200 g di acqua tiepida  
80 g di olio extravergine d'oliva  
20 g di sale  
15 g di cumino  
30 g di sesamo  
30 g di sale grosso

### Procedimento

Impastare tutti gli ingredienti tranne sesamo e sale grosso, fino a ottenere un impasto piuttosto liscio. Lasciarlo lievitare per circa 2 ore, poi tirare l'impasto come una pizza rotonda e sottile. Lasciar lievitare ancora 30 minuti. Spennellare con olio e cospargere in superficie di sale grosso e sesamo. Cuocere in forno, dentro una teglia o su una placca, a 200°C per circa 25 minuti.

**Possibilità d'impiego:** per la sua consistenza piuttosto croccante questo pane è indicato con i salumi.



## Bignè con julienne di verdura

Per circa 50 bignè (medi)

### Ingredienti

250 g di acqua

100 g di burro

150 g di farina 00

4 uova intere

150 g di julienne di verdura assortita sbollentata

sale q.b.

pepe q.b.

### Procedimento

Con acqua, sale, burro, farina e uova fare una pasta choux (vedi *impasti di base*, a pag. 15). Mescolare alle verdure a julienne e pepare. Con due cucchiari preparare delle quenelle (o semplici palline) e friggerle in abbondante olio a 180°C finché saranno dorate. Servire con una maionese agli spinaci (vedi pagina 20).

