

Semplicemente pane



pane di iris

Da questa ricetta è cominciata la mia avventura di 'fornarina', quindi la metto per prima. È facile, veloce, dà soddisfazione e piace a tutti. Se è la vostra 'prima volta' cominciate da questa, potrete sbizzarrirvi con le forme. Do anche le dosi in cucchiaini e bicchieri, perché è così che lavoravo all'inizio, e forse può essere utile a chi vuole provare ma non ha ancora tutta l'attrezzatura.

Ingredienti

500 g di farina

15-20 g di lievito

5 g di zucchero (4 cucchiaini da caffè rasi)

280 g di acqua (1 bicchiere e 1/4)

30 g di olio extravergine di oliva (5 cucchiaini, 1 cucchiaino per ogni etto di farina)

10 g di sale (6 cucchiaini da caffè rasi)

Quantità

6 panini

Lievitazione

1 ora e 40 minuti o fino al raddoppio

Cottura

220 °C

30 minuti

Mescolate gli ingredienti nell'ordine e lavorate bene l'impasto. Fate una palla e mettetela a lievitare per 40 minuti. Se avete proprio fretta potete saltare questa prima lievitazione, ma il pane sarà un po' meno soffice.

Quindi formate i panini: tagliando dei pezzi di circa 150 g l'uno, ne otterrete 6.

È importante che tutti i panini siano più o meno dello stesso peso, perché la cottura risulti uniforme. Adagiate i panini sulla teglia e mettetela a lievitare in luogo tiepido, ben coperta, per 45-60 minuti. Infornate a 220 °C per 25-30 minuti.

Se il vostro forno arriva a 280 °C, potete cuocere 10 minuti a 280 °C, quindi abbassate a 260 °C e cuocete altri 10 minuti.

Se volete dare al vostro pane un sapore di panfocaccia, mettete circa 50 g di olio extravergine, 50 g di acqua e 5-7 g di sale in un barattolo e agitetelo bene. Poi spennellate il pane con l'emulsione ottenuta prima di infornarlo.



ciabattine

Nonostante la ricetta sembri semplicissima, questo è uno dei pani più difficili da fare a mano. In questo caso è indispensabile che vi procuriate la farina giusta, che deve essere molto forte. Si trova anche nei supermercati, oppure dovete chiedere a un fornaio gentile se vi vende della farina 'per ciabatta', almeno W 340. Se non la trovate ripiegate sulle Simil-baguette o sui Francesini, o non prendetevela con me se non vi riesce!

Ingredienti

500 g di farina (speciale per ciabatta, W 340)

17 g di lievito

5 g di zucchero

325-350 g – fino a 400 g di acqua fredda (deve essere almeno il 65-70% della farina)

10 g di sale

Quantità

10-12 ciabattine

Lievitazione

1 ora e 40 minuti

Cottura

230 °C

15-25 minuti

Mescolate gli ingredienti nell'ordine, aggiungendo l'acqua molto gradatamente.

In questo caso sconsiglio di lavorare l'impasto a mano, è veramente molto difficile, visto che deve essere molto, molto molle.

Lasciate lievitare per circa 1 ora: l'impasto deve raddoppiare.

Infarinate abbondantemente il piano di lavoro, rovesciatevi l'impasto, rotolatelo nella farina usando l'indispensabile raschietto, infarinate continuamente le mani. Tagliate con il raschietto di metallo o con un coltello dei pezzi in diagonale, allungateli e 'stirate' le ciabattine, disponetele sulla teglia in modo che un taglio rimanga sopra e l'altro sotto. Coprite e lasciate lievitare 40 minuti circa.

Infornate a 230 °C per 15 minuti se le ciabatte sono piccole, per 20-25 minuti se ne fate una o due grandi.



francesini di grano duro

Questa ricetta me l'ha data il signor Domenico, un fornaio che prepara il pane dalle parti di piazzale Baracca a Milano e che è considerato uno dei migliori della zona. È a lui che devo il segreto dell'aggiunta dell'aceto bianco, funziona!

Ingredienti

500 g di farina grano duro
15 g di lievito
280-300 g di acqua
2 cucchiaini di olio extravergine di oliva (circa 10 g)
1/2 cucchiaino di aceto bianco
10 g di sale

Quantità

9 panini

Lievitazione

1 ora e 25 minuti

Cottura

210 °C (con vapore)
25 minuti

Mescolate gli ingredienti nell'ordine e lavorate bene l'impasto.

Lasciate lievitare per soli 15 minuti.

Se usate la macchina per il pane, spegnetela dopo i primi 15 minuti di lievitazione, togliete l'impasto dal contenitore e versatelo sul piano di lavoro. Formate delle palline di 90-100 g l'una, lasciatele riposare 5-6 minuti. Infarinare molto bene il piano di lavoro e, arrotolando o stirando le palline, formate dei filoncini, che lascerete riposare ancora per 5-6 minuti.

Foderate due teglie con carta da forno. A questo punto prendete i panini, capovolgeteli e appoggiateli sulle teglie con la parte infarinata verso l'alto, attendete circa 10 minuti quindi copriteli con la pellicola; lasciateli lievitare ancora 50 minuti. Versate in una teglia dell'acqua bollente e, 5 minuti prima di infornare, mettetela sul fondo del forno.

Infornate a 210 °C, spruzzate le pareti con acqua, dopo 10 minuti togliete la teglia con l'acqua e fate cuocere ancora per 15 minuti.



pagnotta al paniere

È una ricetta buonissima, perfetta per il classico pane casereccio o rustico. Se non avete un cestino adatto per farlo lievitare, potrete procedere normalmente e otterrete una bella pagnotta.

Biga
85 g di farina
60 g di acqua
1 g di lievito

Impasto
145 g di biga (tutta quella preparata)
500 g di farina
4,5 g di lievito di birra
5 g di zucchero
300 g di acqua
10 g di sale

Quantità
1 pagnotta

Lievitazione
3 ore + 18 ore biga

Cottura
240-220 °C
1 ora

Mescolate gli ingredienti della biga e mettete il panetto a lievitare a temperatura ambiente in una ciotola capiente, coperta con della pellicola, per 18 ore.

Per l'impasto, ammorbidite la biga con parte dell'acqua, quindi aggiungete gradatamente gli altri ingredienti. Lavorate l'impasto e mettetelo a lievitare per 2 ore.

Quindi rovesciatelo sul tavolo, schiacciatelo, piegate i bordi verso il centro e formate una palla ben levigata.

Procuratevi un cestino adatto, cioè che abbia un intreccio ben definito, infarinatelo molto bene, adagiatevi l'impasto, infarinatelo, copritelo con una ciotola sufficientemente ampia, in modo che l'impasto una volta lievitato non arrivi a toccarla, e mettetelo a lievitare per 1 ora.

Al momento di infornare, rovesciate la forma dal cestino sulla placca ricoperta di carta da forno infarinata.

Infornate a 240 °C, dopo 5-6 minuti aprite per 4-5 secondi lo sportello, in modo che esca l'umidità. Poi abbassate a 220 °C e continuate a cuocere per altri 55 minuti.



galletta del marinaio

Si chiama così perché una volta era l'unico 'pane' che i marinai potevano portare in viaggio. Secco, non ammuffiva, e bagnato con un sughetto, o anche solo con acqua di mare, riusciva a soddisfare il loro appetito. Ho avuto la ricetta da una fornaia di Riva Trigoso, dove viene usata per fare la buonissima zuppetta di acciughe che si chiama Bagnun di Riva Trigoso, comunque è perfetta per qualsiasi zuppetta, di pesce o di verdure.

Ingredienti

550 g di farina

250 g di acqua

7 g di lievito di birra

1 pizzico di sale

Quantità

10 gallette

Lievitazione

40 + 15 + 45 minuti

Cottura

210 °C (forno ventilato)

25 + 5 minuti

Mescolate gli ingredienti e lavorate l'impasto, che è piuttosto sodo, per almeno 15 minuti.

Fate una palla e mettetela a lievitare per 30-40 minuti in una ciotola oliata e coperta con della pellicola.

Se usate la macchina del pane selezionate Impasto e attendete la fine del ciclo.

Quindi riprendete l'impasto e formate delle palline da 80-90 g ciascuna, coprite con un panno umido e lasciate lievitare per 15 minuti.

Quindi spianatele con il matterello, copritele e lasciatele lievitare per altri 45 minuti.

Ora foratele con il rullo bucasfoglia o con una forchetta.

Cuocete in forno ventilato a 210 °C per 25 minuti.

A questo punto spostate le gallette dalla teglia alla griglia e cuocete ancora 5 minuti.

Spegnete il forno lasciando lo sportello socchiuso per far uscire il vapore in modo che asciughino bene raffreddandosi lentamente, oppure, sempre tenendo lo sportello socchiuso, tenetele nel forno acceso a 100 °C.

Il giorno dopo mettetele in sacchetti di carta o in scatole di latta.



pane con finocchio e cipolle

È veramente buono, soffice e saporito. Dato che si gonfia molto, se si vuole che abbia un po' meno mollica, basterà preparare una forma leggermente più lunga o addirittura due filoni, che cuocerete per 30-35 minuti.

Ingredienti

500 g di farina

25 g di lievito

5 g di zucchero

50 g di circa latte

**50 g di olio extravergine di
oliva (si può usare anche
burro fuso)**

2 uova

**2 cipolle medie (tritate
finemente)**

20 g di semi di finocchio

15 g di sale

Quantità

1 pagnotta

Lievitazione

1 ora e 10 minuti

Cottura

220 °C

40-45 minuti

Versate la farina a fontana in una ciotola, nell'incavo sbriciolate il lievito, aggiungete lo zucchero e con il latte e un po' di farina formate un panetto morbido. Coprite e lasciate lievitare per 20-25 minuti, deve raddoppiare.

Unite alla farina con il panetto lievitato tutti gli ingredienti nell'ordine, lavorate l'impasto e mettetelo a lievitare per 30 minuti.

Se usate la macchina per il pane, selezionate il programma Impasto e aspettate la fine del ciclo.

Riprendete l'impasto e con le mani ben infarinate formate un filone, adagiatelo sulla teglia e praticatevi una leggera incisione longitudinale. Spennellatelo con un po' di acqua e lasciatelo lievitare ancora circa 15 minuti.

Infornate a 220 °C per 40-45 minuti.



chiocciola di cereali

È un pane molto gustoso e ricco di ingredienti salutari: lo sapete, i cereali fanno bene! Invece di una grande chiocciola ne potete fare tante piccole, sono ottime anche per fare dei sandwich o per accompagnare i formaggi. Sia le farine che i vari fiocchi si trovano facilmente nei negozi di cibi naturali e anche in molti supermercati.

Biga
165 g di farina (meglio se Manitoba)
85 g di acqua
4 g di lievito

Impasto
250 g di biga (tutta quella preparata)
300 g di farina 00 oppure o 150 g di farina integrale
50 g di farina di farro
30 g di lievito
15 g di zucchero
375 g di latte
100 g di yogurt
30 g di miele
50 g di fiocchi d'avena
50 g di fiocchi di segale
50 g di fiocchi d'orzo
50 g di germe di grano
10-15 g di sale

Quantità
1 pagnotta

Lievitazione
2 ore + 12 ore biga

Cottura
220 °C (con vapore)
40-45 minuti

Per la biga, mescolate bene gli ingredienti in una ciotola capiente (non è necessario lavorare l'impasto), sigillatela con della pellicola, copritela con un panno e lasciate lievitare almeno 12 ore.

Per l'impasto, ammorbidite la biga con parte del latte. Mescolate le farine, versatele a fontana sul piano di lavoro, sbriciolate nell'incavo il lievito, scioglietelo con il latte, aggiungete lo zucchero, e cominciate a impastare unendo tutti gli altri ingredienti. Lavorate l'impasto, che in questo caso non potrà diventare liscio a causa della presenza dei fiocchi. Mettete a lievitare per 1 ora.

Riprendete l'impasto, fatene un grosso rotolo e avvolgetelo a spirale come una chiocciola. Adagiatela sulla teglia, spennellatela con dell'acqua e decoratela con qualche fiocco, quindi mettetela a lievitare coperta per 1 ora. Accendete il forno a 220 °C.

Circa 5 minuti prima di infornare, mettete sul fondo del forno una teglia con dell'acqua bollente, quindi infornate e vaporizzate le pareti del forno.

Dopo 10 minuti togliete la teglia con l'acqua e lasciate cuocere ancora per 30-35 minuti.

