

Biscotti Stelle al Cacao e Nocciole (by Charles)

Le Stelle al cacao e nocciole sono dei biscotti di friabile pasta frolla caratterizzati dall'intenso aroma di cacao e la croccantezza della granella di nocciole. Infine cosparsi con del cioccolato fondente per intensificarne il gusto. Una ricetta davvero semplice da fare e che si presta ad ogni occasione.

Ingredienti:

- 200 gr di farina 00
- 100 gr di fecola di patate
- 150 gr di zucchero a velo vanigliato
- 40 gr di cacao amaro in polvere
- mezzo cucchiaino di estratto alla vaniglia
- un pizzico colmo di sale fino
- 1 uovo intero
- 140 gr di burro ammorbidito
- mezzo cucchiaino di lievito per dolci
- granella di nocciole
- cioccolato fondente q.b. per la decorazione finale (opzionale)

Preparazione:

In una ciotola capiente versate la farina, il sale, lo zucchero a velo, il lievito, il cacao, la fecola di patate e la granella di nocciole. Mischiate il tutto con una frusta.

Aggiungete il burro ammorbidito, l'uovo intero e l'estratto alla vaniglia ed iniziate a lavorare il tutto con le mani. Dovrete ottenere un'impasto omogeneo. L'impasto vi risulterà molto morbido, quasi appiccicoso. Non preoccupatevi.. è normale. Cercate di aiutarvi con un pochino di farina e mettetelo sempre nella sua ciotola e poi in frigorifero a

riposare per circa 1 ora, coperto da una pellicola trasparente per evitare che altri odori intacchino l'impasto.

Riprendete l'impasto e stendetelo con un mattarello ad 1 cm di altezza. Con un coppapasta a forma di stella ottenete i vostri biscotti che andrete ad adagiare sulla teglia rivestita da carta forno.



Infornate a forno statico e preriscaldato a 180° C per circa 10-12 minuti.

Una volta raffreddati potete decorarli con del cioccolato fondente e fuso a bagnomaria o nel microonde. Adoperando una sac à poche con un beccuccio a punta rotonda piccola potete creare delle curve di cioccolato o altro a piacimento.

Lasciate indurire il cioccolato e servite.

□

Alla prossima,
Charles

Il Pancarré fatto in casa

Avete mai pensato di farvi il Pancarré in casa? Eh si, proprio voi. Luca ha provato a farlo seguendo la strepitosa ricetta

suggerita da Vittorio di VivaLaFocaccia.com e abbiamo riscontrato un gran successo. Il pancarré gli è venuto delizioso, morbido e profumato, e non troppo dolce o quasi liquoroso come alcuni di quelli che si comprano nei supermercati. Il suo pane sapeva davvero di pane, nonostante è un pancarré ovvio. Provate a farlo anche voi, seguendo scrupolosamente la ricetta e non ve ne pentirete!

Ingredienti:

Per due teglie da 24×13 cm l'una.

- 550 gr di acqua
- 930 gr di farina 00 (11-12% glutine)
- 35 gr di zucchero
- 4 gr di malto (opzionale; oppure si può utilizzare il miele)
- 80 gr burro
- 30 gr lievito di birra (o 12 gr di lievito disidratato)
- 24 gr sale

Procedimento

Sciogliete il lievito nell'acqua, aggiungete malto (opzionale) e zucchero e mescolate bene. Aggiungete metà della farina ed iniziate ad impastare. Quando la farina è assorbita, aggiungete il burro a pezzetti a temperatura ambiente. Aggiungete il sale.

Ora aggiungete a poco a poco la farina. In questo modo l'impasto incorporerà ossigeno che aiuterà la lievitazione e la buona riuscita del pane.

Dopo 4-5 minuti, fermate l'impastatrice, rovesciate la pasta su se stessa e raschiate la pasta dalla parete dell'impastatrice. Questo procedimento facilita ed accelera lo sviluppo del glutine che darà elasticità alla pasta e migliorerà la lievitazione. Continuate ad impastare.



Impastate per 8-10 minuti. Ecco come si presenterà l'impasto:



Spolverate di farina il tavolo di lavoro e rovesciate la pasta. Formate una palla



Spolverate la superficie con la farina e coprite bene con la pellicola trasparente in modo che la pasta non faccia la crosta durante la lievitazione



Coprite il tutto con un panno per facilitare la lievitazione. Fate lievitare per 45 minuti.



Si consiglia nel periodo invernale di mettere gli impasti a lievitare in un contenitore coperto dentro il forno spento ma con la luce accesa che manterrà una temperatura di circa 30° C.

Nel mio caso ho fatto due teglie da 13x24 cm. Per cui ho diviso l'impasto in due pezzi da 800 gr l'uno.

Piegate la pasta in tre. Quindi piegatela in due nel verso opposto. Questo procedimento rafforza la pasta sviluppando ulteriormente la gabbia del glutine. Coprite il tutto e lasciate riposare per 10 minuti. Schiacciate la pasta fino ad ottenere un rettangolo più o meno largo come la teglia. Piegate 1/3 della pasta su se stessa. Quindi sovrapponetevi il resto della pasta sulla prima piega. Manipolate la pasta come per ottenere un cilindro.

Imburrate bene la teglia. Adagiate a pasta nella teglia con il taglio sotto



Spennellate la superficie con del rosso d'uovo o una miscela di rosse d'uovo e acqua. Coprite assicurandovi che la pellicola trasparente non impedisca alla pasta di svilupparsi in altezza. Fate lievitare 60-75 minuti.



Venti minuti prima di infornate, portate il forno a 220° C.

Infornate ed abbassate subito la temperatura a 190° C



Cuocete per 30-35 minuti. Lasciate raffreddare bene il pane.



Toglietelo dalla teglia per farlo asciugare bene.



E' un pane che si conserva benissimo. Quando e' freddo, chiudetelo in un sacchetto di plastica in modo che trattenga l'umidita'. Potete anche tenerlo in frigo per conservarlo ancora piu' a lungo.

Buon appetito.

Il Pane di Mollica Leggera (fatto in casa)

Ecco Luca Rossi di nuovo alle prese con un'altra strepitosa ricetta del sito di Vittorio www.vivalafocaccia.com, per realizzare un gustoso pane di mollica leggera. Abbiamo provato a fare questi panini seguendo scrupolosamente le indicazioni e il risultato è stato davvero un successone. Se volete dell'ottimo pane fatto in casa e stupire i vostri amici o parenti non potete farvi sfuggire l'occasione di provare questa ricetta. (Approved)

Ingredienti:

- 300 gr di acqua
- 150 gr di farina Manitoba
- 180 gr di farina 00
- 12 gr Lievito di Birra (oppure 5 gr di Lievito Secco)
- 6 gr di sale
- 4 gr di zucchero

Procedimento:

Sciogliete il lievito nell'acqua a 30°C e aggiungete lo zucchero. Aggiungete meta' della farina e mischiate bene.

Lasciate riposare per 10 minuti per innescare il processo

dell'autolisi. L'autolisi facilita lo sviluppo del glutine nella farina per dare piu' forza all'impasto e fare in modo che durante la lievitazione l'anidride carbonica generata del processo di lievitazione venga intrappolata nella pasta e crei cosi' delle belle bolle che renderanno la mollica leggera. Aggiungete la farina rimanente e mischiate fino a quando la farina non e' tutta assorbita, circa un minuto o due. Aggiungete il sale. Mescolate per un altro minuto circa.



Mettete a lievitare per 60-70 minuti (fino a quando l'impasto non è almeno raddoppiato di volume) al riparo degli spifferi.

Mentre la pasta lievita, preparate il tavolo di lavoro. Questo impasto e' quasi liquido e nel secondo passaggio dovremo sviluppare ulteriormente il glutine ripiegando la pasta piu' volte su se stessa. Per manipolare la pasta senza fare un disastro, dovremo utilizzare gli accorgimenti e le tecniche spiegate in seguito.

Umidificate la superficie e disponete due pezzi di pellicola trasparente sovrapposti. L'umido sottostante farà in modo che la pellicola aderisca bene alla superficie di lavoro.



Ungete accuratamente la superficie con dell'olio. Questo servirà a fare in modo che la pasta non si attacchi alla pellicola.



Dopo circa un'ora, l'impasto si presenterà così':



Utilizzando una spatola anch'essa unta di olio, versate l'impasto al centro della pellicola. Ungetevi bene le dite di entrambe le mani. Prendete la pasta da un lato tiratela e ripiegate la su se stessa. Ripetete la piega dall'altro lato e ripiegate la su se stessa.



Ripetete la piega nel verso opposto. Ripetete il tutto ancora due volte, quattro volte in tutto. Non preoccupatevi se l'impasto vi risulta molto molle.

Spezzate la pasta in 4 parti piu' o meno uguali.

Preparate una teglia ricoperta di carta forno (se volete potete mettere un po' di farina si polenta sul fondo).

Noi abbiamo utilizzato la pietra refrattaria per cuocere i nostri panini, per cui abbiamo adagiato i panini sulla carta forno sopra la pala.

Ripiegate ogni panino su se stesso e mettetelo sulla carta forno lasciando un po' di distanza tra un panino e l'altro per fare spazio per l'espansione del pane durante la lievitazione.



Se volete potete cospargere la superficie dei panini con farine o semi a vostro piacere.

Cuocete per 5 minuti a 220° C. Trascorsi i 5 minuti abbassate il forno a 180° C e cuocete per altri 15-20 minuti.



Per assicurarsi che il pane asciughi bene, sollevatelo dalla teglia in modo che passi aria sotto, abbassate il forno a 160° C, socchiudete la porta del forno e lasciate asciugare il pane per 10-15 minuti.

Il vostro pane è pronto:



Le Baguette fatte in casa

Eccovi una strepitosa ricetta per preparare delle stupende “baguette” home-made. Una ricetta veloce e semplice per prepararne 3. Per la cottura delle baguette si consiglia l'utilizzo della piastra-teglia *per baguette*, acquistabile ad un prezzo accessibile:



Ingredienti:

- 340 gr di Acqua
- 480 gr di Farina Tipo 0
- 6 gr di Lievito di Birra Fresco oppure 2 gr di lievito di birra secco (liofilizzato)
- 10 gr di Sale

Preparazione:

Per prima cosa sciogliete il lievito nell'acqua a temperatura ambiente. Tenete da parte 30-40 grammi di farina, ed

aggiungete il resto della farina all'impasto.

Iniziate a mescolare. Aggiungete il sale e continuate a mescolare per circa 2 minuti.

Quando la farina è stata assorbita, prendete un po' della farina che avete tenuto da parte e spolverate il tavolo di lavoro. Rovesciate l'impasto sul tavolo di lavoro e spolveratevi le mani di farina.

Impastate a mano aggiungendo poco alla volta la farina che avevate messo da parte fino al completo assorbimento (circa 5 minuti). Otterrete un impasto di media consistenza e non completamente liscio. Mettetelo in un contenitore con il fondo coperto di farina e copritelo con un coperchio o con un telo. Mettete l'impasto a lievitare per 2 ore al riparo da spifferi d'aria (se possibile intorno ai 25° C – un ottimo metodo è lasciarlo nel forno spento con la luce accesa).

Trascorse le due ore l'impasto dovrebbe piu' o meno aver raddoppiato di volume. Richiudete il coperchio e mettetelo in frigorifero e lasciatelo riposare per tutta la notte, fino ad un massimo di 7 giorni se non viene utilizzato subito. Più giorni riposa in frigorifero e più acquisterà un gusto intenso.



Tirate fuori l'impasto dal frigo e rovesciatelo sul tavolo di lavoro senza stropicciarlo.

Dividete l'impasto in tre parti uguali per ottenere 3 piccole baguette, o in due parti per ottenere 2 baguette di dimensione maggiore.



Schiacciate la pasta e ripiegate la su se stessa due volte usando le dita per sigillare lo strato superiore su quello inferiore. La doppia piega darà forza alla pasta e migliorerà la forma finale delle baguette.



Arrotolate la baguette con il palmo delle mani allungandola fino a circa 32 cm se avete diviso la pasta in 3, e 35 cm se l'avete divisa in due.

Adagiate le baguette su una teglia (coperta da carta forno) a distanza di 5-8 cm l'una dall'altra. Coprite con un telo e lasciate lievitare circa 90 minuti (anche 2 ore a seconda della temperatura).



Utilizzando una lametta da barba o un coltello affilatissimo, effettuate 3-4 tagli obliqui su ogni baguette senza

schiacciare troppo per non rovinare la lievitazione. Spruzzate la superficie delle baguete con acqua tiepida.

Infornate a forno già caldo a 220° C e cuocete per 20-25 minuti se avete fatto 3 baguette, o per 25-30 minuti se ne avete fatte due. Negli ultimi 5 minuti di cottura potete capovolgere le baguette in modo che asciughino bene anche sotto (se non usate la teglia apposita per baguettes), oppure alzarle da un lato ed appoggiarle sul bordo della teglia.



Buon appetito e alla prossima ricetta,
Luca Rossi

La Focaccia Matta alle Verdure di Enza Putignano

La Torta o Focaccia Matta alle verdure è stata una grandiosa scoperta, grazie alla mia amica **Enza Putignano**, che ci ha deliziato con questa straordinaria torta in un'occasione di un BBQ in terrazza. Questa torta salata ha avuto davvero un successo, per la sua sofficietà, leggerezza e bontà. Una ricetta senza lievito né lievitazione, che si presta bene ad ogni farcitura, e che vi stupirà per la sua grande semplicità.

Per l'impasto:

- 500 gr di farina 0
- un bicchiere di carta di olio di semi di girasole
- un bicchiere di carta di vino bianco
- un cucchiaino raso di sale fino
- acqua quanto basta

Per il ripieno di verdure:

- due cucchiaini di olio extra vergine d'oliva
- 5 carote spellate e affettate sottili
- 5 zucchine piccole
- mezza cipolla rossa
- sale q.b.

Preparazione:

Su una spianatoia o anche nell'impastatrice mischiare ed impastate gli ingredienti fino ad ottenere un impasto morbido. Dopodiché dividete l'impasto e preparate due sfoglie per comporre i due strati della focaccia.

Ungete la teglia con ancora dell'olio di semi di girasole e stendervi la prima sfoglia. Riempite con le verdure cotte o con qualsivoglia si gradisce, poi coprite con l'altra sfoglia. Ungete la superficie con poco olio e spolverate di sale fino. *(Vedere paragrafo successivo)*

Infornate a 200° C anche ventilato fino a che assume un bel colore dorato un pò biscottato.

Per il ripieno ci si può sbizzarrire come più vi piace ma per questa versione la farcitura è stata fatta con zucchine e carote.

In una padella antiaderente mettete due/tre cucchiaini di olio extra vergine d'oliva, cinque carote spellate ed affettate sottili, cinque zucchine piccole e affettate e mezza cipolla rossa. Regolate di sale e far appassire a fuoco medio-basso senza aggiungere acqua.

Suggerimento: una volta sfornata la focaccia, lasciatela intiepidire qualche minuto e a piacimento aggiungete la scamorza o qualche altro formaggio filante, oppure potete lasciarla così com'è e gustarla nel suo pieno splendore (vedere foto).

Torta con Ganache al Cioccolato Bianco e Lamponi

Che delizia... cioccolato bianco e lamponi, una combinazione vincente. Questo è forse una delle mie torte preferite, non solo perchè vado matto per quel frutto rosso piccinino e ricco di sapore, ma soprattutto per la delicatezza che conferisce al cioccolato bianco. Che dire! Una vera coppia.

Una nota importante: la qualità del cioccolato bianco cambia ogni cosa. Fate attenzione a non adoperare un cioccolato troppo economico e scarso di qualità. Per la mia torta ho adoperato del cioccolato bianco preso dal mio viaggio all'Aquila presso una famosa fabbrica del cioccolato e poi delle tavolette di Lindt. ☐

Ingredienti:

Per la base:

- 3 uova non fredde
- 125 grammi di zucchero a velo vanigliato
- 25 grammi di zucchero fine semolato o di canna
- 100 grammi di farina 00
- 50 grammi di burro
- 100 grammi di cioccolato fondente
- 1 cucchiaino di lievito per dolci
- 1 pizzico di estratto di vaniglia

Per la crema al cioccolato bianco:

- 280 grammi di cioccolato bianco (di buona qualità)
- 30 grammi di burro
- 150 ml di panna liquida
- Lamponi freschi q.b.
- cioccolato fondente q.b. per decorare

Preparazione:

Preparate la base. Fate sciogliere a bagnomaria il cioccolato fondente ed incorporate il burro a pezzetti. Amalgamate bene finché non otterrete un composto omogeneo.



A parte e in una planetaria montate le uova (mi raccomando non fredde) con lo zucchero semolato e a velo.



Versate il composto di cioccolato nelle uova montate e mescolate delicatamente.

Aggiungeteci la farina e il lievito setacciati. Infine aggiungete la vaniglia. Mescolate con una spatola e con un movimento dal basso verso l'alto (ad "S") fino ad ottenere un

composto omogeneo. Versate il tutto in una teglia per crostata con fondo rialzato ed infornate a 160° C per 30 minuti.



Togliete la teglia dal forno e lasciatela raffreddare.



Una volta raffreddata rovesciatela delicatamente sul porta torta per iniziare la farcitura.



Preparazione della crema. Sciogliete a bagnomaria il cioccolato bianco a pezzettini ed incorporate anche il burro. Amalgamate il composto. Riscaldate la panna fino ad ebollizione. Appena inizia a bollire toglietela subito dal fuoco e versatela sul cioccolato bianco. Mescolate fino a quando avrete ottenuto una crema fluida e lucida.



Riprendete la torta e versate al centro la ganache al cioccolato bianco.

Prendete i lamponi e disponeteli sopra a piacimento.

Riponete la torta in frigorifero per circa 1 o 2 ore e toglietela almeno mezz'ora prima di servirla.

Alla prossima golosa ricetta!

Charles



Versione easy

P.s. Per una **versione più elegante** potete sciogliere a bagnomaria del cioccolato fondente ed utilizzando una sac a poche con punta tonda fine potete decorarla lungo tutto il bordo torta ed inserendo degli spots (come nella foto copertina).