

Cuore di Mamma

100% LIEVITO MADRE



La vecchia zia Ada ci ha insegnato che il pane è vita dal profumo alle briciole e che per fare cose buone c'è bisogno di costanza e pazienza.

A tutto questo, noi, aggiungiamo **CUORE DI MAMMA***

*Lievito madre in coltura liquida di nostra produzione. Ideale per persone pazienti, disposte ad attendere con entusiasmo lunghe, lunghissime, lievitazioni.

♥ PAN NOCIATO ♥

Ingredienti per 10 panini

500 gr di farina manitoba
100 gr di **CUORE DI MAMMA***
250 ml acqua a temperatura ambiente
15 gr di sale
1/2 cucchiaino di malto d'orzo
25 gr di olio extra vergine d'oliva
1 gr di pepe nero
50 gr di parmigiano reggiano
50 gr di pecorino romano
20 gr di noci sgusciate
100 gr di pecorino a cubetti

Preparazione

In una capiente ciotola, mettete l'acqua con il malto d'orzo, aggiungete l'olio, il formaggio, la farina e **CUORE DI MAMMA***. Impastate bene gli ingredienti fino ad ottenere un impasto compatto. A questo punto, aggiungete sale e pepe, impastando la massa fino a completo assorbimento. Riponete il tutto a lievitare in luogo tiepido per circa un'ora in una ciotola leggermente unta e coprite con pellicola da cucina. Riprendete l'impasto e create un salsicciotto che taglierete in piccoli pezzi il più possibile di uguale misura, facendo attenzione poi a spianarli e a porre al centro di essi i pezzetti di noci e formaggio precedentemente tagliato a dadini. Chiudete i cerchi unendo la circonferenza al centro e ponete i piccoli panini a lievitare con la parte liscia verso l'alto, fino al raddoppiamento della loro massa, sulla leccarda ricoperta con carta da forno. Infornate a 200° fino a doratura, circa 20 minuti. (A vostro piacimento, potrete infornare i panini lasciando verso l'alto la parte increspata: risulteranno più rustici). Aspettate che si raffreddino e servite o congelate in sacchetti da freezer.

♥ PANE CLASSICO ♥

Ingredienti

500 gr di farina manitoba

600 g di farina 0

120 g di **CUORE DI MAMMA***

350 g di acqua tiepida

1 cucchiaino di sale

1 cucchiaio di olio extra vergine di oliva

1 cucchiaino di malto

Cuore di mamma prima di essere usato deve essere rinfrescato almeno un paio di volte.

Consulta la tecnica del rinfresco su www.metropizzafano.it

Preparazione

Sciogliete **CUORE DI MAMMA*** nell'acqua tiepida. Disponete la farina a fontana e versate nel centro il lievito sciolto. Aggiungete il malto e iniziate ad impastare finché la massa non diventerà liscia e compatta. Mettete l'impasto in una terrina unta con olio e coprite tutto con un panno. Riponete in luogo caldo a lievitare fino al raddoppiamento del volume della massa. Riprendete l'impasto, lavoratelo a formare un filone che trasferirete su un panno cosperso di farina. Incidete la superficie del filone con una lama affilata e lasciate nuovamente lievitare per un'ora circa. Trasferite, poi, il pane sulla placca del forno con della carta o della semola di grano duro rimacinata e fate cuocere per i primi 15 minuti a 220°, per poi ridurre la temperatura a 180° per circa 35/40 minuti. Fate raffreddare il pane a forno spento, a cottura completata, piegandolo di lato.

Consigli utili: prima della cottura, inserire una ciotola d'acqua in forno per creare vapore all'interno.

♥ CRESCIA DI PASQUA ♥

Ingredienti

500 gr di farina manitoba
200 ml di acqua a temperatura ambiente
100 gr di **CUORE DI MAMMA***
120 gr di parmigiano reggiano
120 gr di pecorino romano
100 gr di pecorino fresco
5 uova
1 gr di pepe nero
50 gr di olio extra vergine di oliva

In questa ricetta è necessaria una prima fase di Prefermento

200 gr farina manitoba
200 gr di acqua
100 gr di **CUORE DI MAMMA***
Mescolate tutti gli ingredienti e lasciare riposare 12 ore

Impasto

Tutto il prefermento
300 gr di manitoba
120 gr di pecorino romano grattugiato
120 gr di parmigiano reggiano grattugiato
100 gr di provolone pecorino fresco tritato
50 gr di olio evo
5 uova
1 gr di pepe

Preparazione

Impastate tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto omogeneo e lasciatelo riposare per circa mezz'ora. Ungete con un filo d'olio il tavolo da lavoro ed eseguite una prima pirlatura, lasciando riposare l'impasto per circa 20/30 minuti. Fate poi una seconda pirlatura e riponete l'impasto dentro un pirottino. Coprite con della pellicola da cucina e aspettate fino a quando l'impasto non arriva a 2 centimetri dal bordo. Togliete la pellicola e infornate a 160° per 50/60 minuti.

♥ TARALLI ♥

Ingredienti

500 gr di farina manitoba

500 gr di farina "0" di grano tenero

120 gr di olio evo

150 gr di vino bianco

200 gr di **CUORE DI MAMMA***

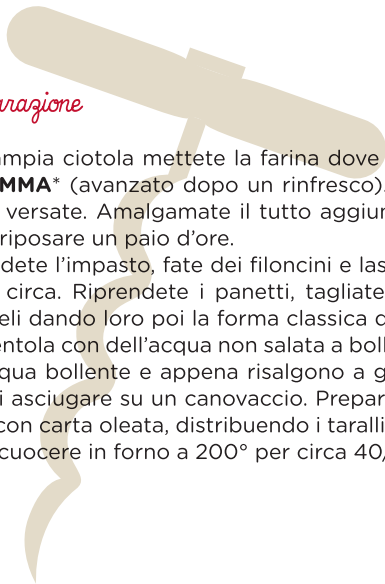
(non rinfrescato)

10 gr di sale

Preparazione

In un'ampia ciotola mettete la farina dove verserete **CUORE DI MAMMA*** (avanzato dopo un rinfresco). Mescolate sale e vino e versate. Amalgamate il tutto aggiungendo l'olio e lasciate riposare un paio d'ore.

Riprendete l'impasto, fate dei filoncini e lasciate riposare per un'ora circa. Riprendete i panetti, tagliateli a pezzetti e allungateli dando loro poi la forma classica del tarallo. Mettete una pentola con dell'acqua non salata a bollire. Tuffate i taralli nell'acqua bollente e appena risalgono a galla scolateli e lasciateli asciugare su un canovaccio. Preparate una placca da forno con carta oleata, distribuendo i taralli abbastanza vicini e fate cuocere in forno a 200° per circa 40/50 minuti.



♥ CASTAGNOLE DI CARNEVALE ♥

Ingredienti

300 gr di farina TIPO "0"
90 gr di **CUORE DI MAMMA***
60 gr di zucchero
200 ml di latte intero (tiepido)
50 ml di acqua
70 gr di uvetta
20 gr di pinoli
15 gr di grappa
1 uovo
20 gr di buccia di limone
1 cucchiaino da tè di miele di acacia
1 pizzico di sale
1 lt di olio di girasole
100 gr di zucchero a velo

Preparazione

Per prima cosa mettete in una ciotola l'uvetta in ammollo nella grappa per ammorbidirla. In una ciotola (o nella planetaria) mettete **CUORE DI MAMMA*** (rinfrescato) e unitelo al latte tiepido insieme all'acqua e ad un cucchiaino di miele. Aggiungete la farina e lo zucchero, per continuare con l'uovo, la buccia di limone, i pinoli e l'uvetta con grappa e sale. Impastate accuratamente e mettete l'impasto in una ciotola coperta con della pellicola da cucina a lievitare almeno 5/6 ore lontano dalle correnti (ideale il forno con luce accesa come camera di lievitazione).

Quando l'impasto sarà visibilmente gonfiato, versate l'olio in una padella capiente e fatelo scaldare. Con due cucchiari formate delle palline e lasciatele scivolare nella padella. Le castagnole si gonfieranno rapidamente. Giratele più volte e cuocetele per circa 3 minuti a fuoco medio. Asciugatele con della carta assorbente e spolverizzatele con dello zucchero a velo.

