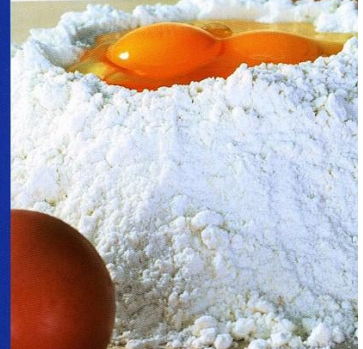
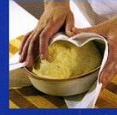


impasti di base



PASTE DI BASE



PASTA DA PANE

Pochi ingredienti che, ben amalgamati danno una pasta ottima per pizze, panzerotti, calzoni e con l'aggiunta di olio diventa una focaccia perfetta...

Ingredienti :500 gr di farina

1 cubetto di lievito di birra fresco

250 gr circa di acqua tiepida ,sale

Mettete sulla spianatoia la farina formando un buco al centro nel quale andrà sbriciolato il lievito ,da un lato un cucchiaino raso di sale fino .Versare lentamente l'acqua tiepida e con la mano destra cominciare a lavorare il tutto ,inserendo anche il sale ;lavorate la pasta energicamente ,sbattendola sulla spianatoia per renderla elastica.Raccogliete la pasta a forma di palla ,mettetela in una coppa infarinata e praticate sulla superficie un taglio a croce. Coprite e lasciate lievitare al riparo dalle correnti per circa 2 ore ,trascorso questo tempo la pasta avrà raddoppiato il suo volume e sarà pronta per l'uso desiderato



PASTA BRISEEE'

Friabile e croccante ,il suo sapore neutro la rende perfetta per torte salate ,pasticci e timballi: potete prepararla in anticipo ,avvolgerla in una pellicola E conservarla in frigo qualche giorno .

Ingredienti :250 gr di farina

125 gr di burro morbido

Un pizzico di sale ,acqua quanto basta

Mettere la farina a fontana sulla spianatoia e al centro il burro a pezzetti, impastare con le mani,poi formare di nuovo la fontana ,mettere il sale e aggiungere acqua necessaria a formare un impasto morbido. Raccogliere La pasta ottenuta a palla copirla e lasciarla riposare almeno un'oretta Prima dell'uso



PASTA BRIOCHE'

Ingredienti : 200 gr di farina

100 gr di burro

Un cubetto di lievito di birra

Un cucchiaio d'olio

2 uova

20 gr di zucchero

Un pizzico di sale

Latte quanto basta

Sciogliete il lievito in un po' di acqua tiepida e aggiungete tanta farina quanta ne occorre per ottenere una pastella consistente ,mettere in una scodellina e lasciare lievitare coperto per circa un'oretta. Trascorso questo tempo, mettete la farina a fontana sulla spianatoia ,al centro ponete la pagnottella di lievito,lo zucchero,l'olio ,il burro morbido,le uova e il sale .Lavorare bene tutto ,impastando con le mani , e se occorresse ,aggiungendo un po' di latte per ottenere una pasta morbida . A questo punto,imburrare uno stampo rotondo o rettangolare e disporvi la pasta : copritela e fatela lievitare ancora per 3 ore. Cuocetela in forno a 160à per circa 45 minuti



PASTA FROLLA

*Ingredienti : 200 gr di farina
100 gr di burro morbido
80 gr di zucchero
3 rossi d'uovo
Scorza grattugiata di un limone
Un pizzico di sale*

Impastate velocemente sulla spianatoia tutti gli ingredienti ,formando una pagnottella che dovrà essere messa a riposare avvolta nella pellicola trasparente, per circa un'oretta .La pasta frolla non va lavorata molto perché il calore delle mani,scioglie il burro e la fa sbriciolare .Trascorso questo tempo,stendetela con il mattarello e foderate un tortiera già imburata e infarinata :prima di infornarla punzecchiate il fondo per evitare che si gonfi, sfornatela appena sarà dorata



PASTA SFOGLIA

Non è difficile da preparare ,ma richiede una certa manualità e un po' di tempo: le fasi della lavorazione permettono all'impasto di incorporare aria,così la pasta si gonfia e si "sfoglia"

*Ingredienti :300 gr di farina
300 gr di burro morbido a pezzetti
Acqua quanto basta
Un pizzico di sale*

Setacciate 225 gr di farina ,spolverizzatela con un pizzico di sale e versatevi Un po' alla volta 100gr di acqua fredda ,impastate per 5 minuti poi fate una Palla ,avvolgetela in un canovaccio e ponetela in frigo per 30 minuti .Intanto Lavorate il resto della farina con il burro morbido ,formate un panetto ,avvolgetelo in carta forno e mettetelo in frigo per 20 minuti. Prendete il primo Impasto,stendetelo sottile e ponetevi al centro il panetto di burro e farina,ripiegate sopra i lembi in modo da chiuderlo ,stendete questo fagotto con il mattarello formando un lungo rettangolo. Ripiegate verso il centro le due estremità e ancora a metà,ottenendo un panetto a 4 strati. Stendete ancora

con il mattarello ,e ripetete la stessa operazione ruotando il panetto dal lato corto .Avvolgetelo nuovamente in carta forno e mettetelo in frigo ancora 30 minuti. Stendete e ripiegate la pasta ancora 2 volte ,riponendola in frigo ogni volta per 30 minuti .



PAN DI SPAGNA

*Ingredienti .125 gr di zucchero
100 gr di farina
4 uova
Una bustina di vaniglina
Un pizzico di sale*

Sbattere con un frullino le uova con lo zucchero e un pizzichino di sale ,che favorisce il gonfiarsi delle uova;è essenziale montare a lungo finchè il composto non "scrive" ,ovvero è così pieno d'aria e soffice che sollevando la frusta cada come un nastro .Per questa operazione occorreranno almeno 10-15 minuti, solo a questo punto si potrà aggiungere la farina,unitamente alla vaniglina, facendola cadere a pioggia dopo averla setacciata per evitare grumi. Quando tutto sarà amalgamato,si può versare in una tortiera imburrata e infarinata e cuocere in forno moderato per 30 minuti

PASTA BISCOTTO



*Ingredienti : 3 uova +2 tuorli
100 gr di zucchero
100 gr di farina
Un pizzico di sale
Vaniglina o buccia del limone grattugiata*

Procedete come per fare il pan di spagna:quando il tutto sarà pronto,preparare la placca del forno pennellandola con del burro, copirla con carta forno e pen

*nellare anche questa con il burro. Versare l'impasto e stenderlo delicatamente
Con una spatola,infornare a temperatura moderata per 30 minuti. A cottura
ultimata,capovolgere su un canovaccio pulito e togliere la carta forno , se
Si desidera fare un dolce arrotolato,tipo tronchetto di natale ,è necessario
avvolgere il canovaccio in modo che la pasta prenda forma*

