

Guido Tommasi Editore

COME SI FA IL **PANE**

Ricette passo a passo
per pane e dolci da forno



EMMANUEL HADJIANDREOU fotografie di Steve Painter

DEDICA

Alla mia amata moglie Lisa, che mi è sempre di grande sostegno, al mio fantastico figlio Noah Elliot e a mia mamma, Elena, che mi guida da quando sono nato.

© Edizione italiana: Datanova S.r.l.
(Guido Tommasi Editore), 2012
Via De Togni 27
20123 Milano
www.guidotommasi.it

Prima edizione con il titolo "How to make bread: step-by-step recipes for yeasted breads, sourdoughs, soda breads and pastries" di Ryland Peters & Small, 2011
20-21 Jockey's Fields
London WC1R 4BW
e
519 Broadway, 5th Floor
New York, NY 10012

Testi © Emmanuel Hadjiandreou 2011
Grafica e fotografie © Ryland Peters & Small 2011
Traduzione: Laura Tosi
Revisione: Alessandra Costa

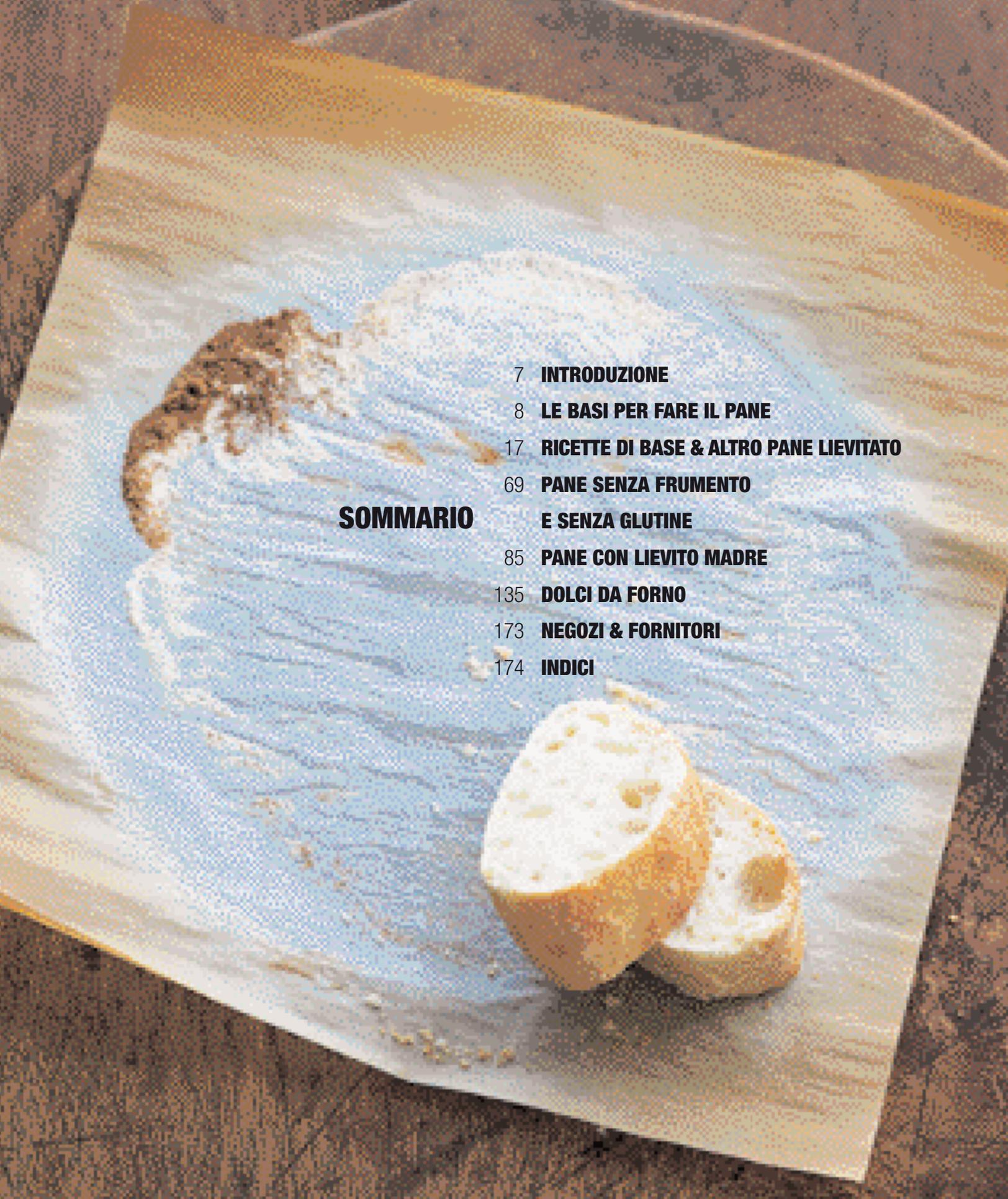
ISBN: 978 88 96621 752

Tutti i diritti riservati. Escluse brevi citazioni per scopi di studio, ricerca o recensione, è vietata ogni riproduzione, totale o parziale, su qualsiasi supporto, senza l'esplicita autorizzazione dell'editore.

Stampato e rilegato in Cina

Note

- I forni devono essere preriscaldati alla temperatura indicata. Le ricette del libro sono state testate in un forno ventilato. Se usate un forno normale, seguite le istruzioni del produttore per regolare le temperature.
- Le uova si intendono medie, se non diversamente specificato. I piatti che contengono uova crude o solo parzialmente cotte non andrebbero serviti a bambini e anziani, alle donne in gravidanza o a chiunque abbia carenze del sistema immunitario.



SOMMARIO

- 7 **INTRODUZIONE**
- 8 **LE BASI PER FARE IL PANE**
- 17 **RICETTE DI BASE & ALTRO PANE LIEVITATO**
- 69 **PANE SENZA FRUMENTO
E SENZA GLUTINE**
- 85 **PANE CON LIEVITO MADRE**
- 135 **DOLCI DA FORNO**
- 173 **NEGOZI & FORNITORI**
- 174 **INDICI**



INTRODUZIONE

Da quando ho memoria, fare il pane rappresenta una parte importante della mia vita. Il cibo ha sempre avuto su di me una grande influenza, visto che quando ero ragazzo mio padre gestiva alcuni ristoranti di sua proprietà insieme a suo fratello. Questo mi ha permesso di conoscere e apprezzare nuovi sapori e fa sì che oggi, quando faccio il pane, io sia alla continua ricerca di nuove idee.

Il pane è speciale: dal momento in cui inizi a mescolare gli ingredienti a quando lo tiri fuori dal forno e gli dai un colpetto sul fondo per capire se è cotto, con quel profumo inconfondibile che ti arriva dritto alle narici. È magico.

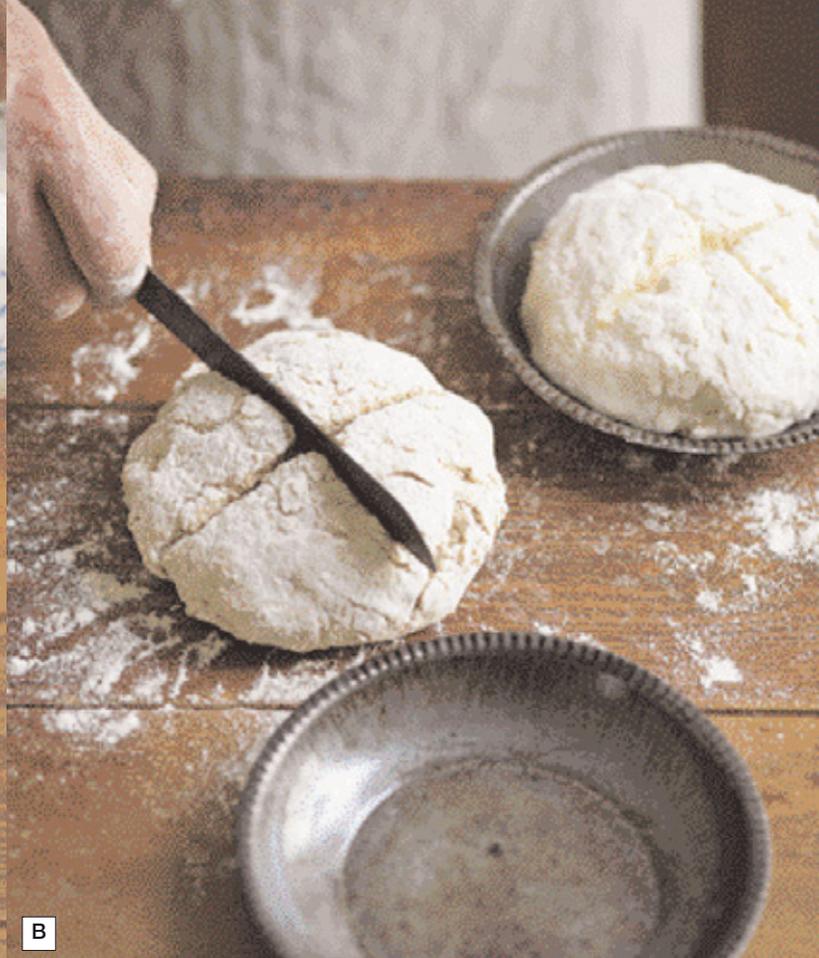
Non mi stanco mai di fare il pane. Non importa quanto ne abbia dovuto produrre o quanto impegnativa sia stata la sfida, mi ci sono sempre buttato anima e corpo, sfornando mille forme di pane con la stessa passione che avrei messo nel prepararne una sola.

Dopo aver svolto l'apprendistato e aver ottenuto le mie qualifiche presso panetterie specializzate in prodotti tedeschi in Sudafrica e Namibia, ho lavorato e viaggiato con mia moglie Lisa, ideando e apprendendo nuove tecniche e nuove ricette in Grecia e in Germania. Ho imparato a produrre pane in grandi quantità e anche forme singole senza sacrificarne la qualità o la consistenza.

Arrivato nel Regno Unito, mi si è aperto un nuovo mondo! Ho conosciuto e lavorato con artigiani incredibilmente appassionati e sulla mia stessa lunghezza d'onda. Il mio desiderio di imparare, sviluppare e creare nuovi tipi di pane ha preso il sopravvento. Sono stato molto fortunato a poter disporre dei migliori ingredienti biologici e naturali e a poter lavorare in posti davvero straordinari.

Negli anni in cui ho lavorato nel campo e gestito panifici, ho avuto l'enorme gioia di far conoscere il mio mondo ad apprendisti e giovani panettieri, ispirandoli a diventare panificatori di successo, capaci ed entusiasti. Tramite l'insegnamento, ciò di cui oggi mi occupo principalmente, vedere i miei studenti che imparano a fare dell'ottimo pane mi rende felice almeno quanto lo sono quando lo preparo io stesso.

Questo libro è una raccolta delle ricette che ho perfezionato nel corso della mia attività, quindi sono state accuratamente sperimentate, testate e gustate. Il mio obiettivo più ambizioso è sempre stato quello di produrre un pane che avesse un sapore intenso e complesso, oltre a una buona crosta. Dalle ricette più semplici ai procedimenti più interessanti e stimolanti, questo libro vi guiderà nella vostra avventura con il pane. Tutti possono fare il pane, e con la pratica sarà un grande pane.



SODA BREAD SEMPLICE

250 g di farina bianca per pane o farina integrale
 6 g/1 cucchiaino di sale
 4 g/1 cucchiaino di bicarbonato di soda
 260 ml di latte intero o latticello

1 piatto per pie o 1 tortiera unta con olio vegetale, o 1 teglia foderata di carta forno

PER 1 PANE PICCOLO

Questo è il pane più semplice in assoluto, perché non serve lievito né lievitazione; potete prepararlo con farina bianca o integrale, in base ai vostri gusti. Il trucco è lavorare velocemente l'impasto, mescolandolo solo il minimo indispensabile, e cuocerlo subito. Vi consiglio di gustarlo appena sfornato, con un po' di burro e marmellata fatta in casa.

- 1 Scaldate il forno a 200°C.
- 2 Mescolate in una ciotola la farina, il sale e il bicarbonato di soda e mettetelo da parte. Questi sono gli ingredienti secchi.
- 3 Versateci sopra il latte. Mescolate finché gli ingredienti stanno insieme, senza lavorarli troppo. **(A)**
- 4 Spolverate di farina un piano di lavoro pulito.
- 5 Trasferite l'impasto sul piano di lavoro infarinato.
- 6 Formate una palla e appiattitela leggermente. Rotolatela in una quantità generosa di farina

per pane o farina integrale.

- 7 Incidete una croce profonda sul pane con un coltello seghettato ben affilato **(nella foto B un pane fatto con farina bianca e uno con farina integrale)**.
- 8 Mettete nella tortiera o sulla teglia.
- 9 Cuocete nel forno già caldo per 20–30 minuti o finché il pane è ben cotto. Per verificare se è pronto, giratelo e dategli un colpetto sul fondo: dovrebbe suonare vuoto.
- 10 Se non è pronto, rimettetelo in forno per qualche minuto. Altrimenti, fatelo raffreddare su una griglia.





**A****B****C**

PAINS AUX RAISINS

Quando avete ospiti per il weekend, perché il sabato non preparate questi irresistibili *pains aux raisins* e li scaldate per la colazione della domenica? Saranno sicuramente molto più apprezzati di una fetta di pane tostato o di un muffin confezionato!

1 dose di impasto per croissant (vedi pagina 137, fino alla fine della fase 25)

150 g di uvetta scura marmellata di albicocche liscia, per spennellare zucchero a vero, per glassare (facoltativo)

PER LA CREMA

20 g di farina

10 g/4 cucchiaini di maizena

250 ml di latte intero

1 uovo grande, leggermente sbattuto

50 g di zucchero

1 cucchiaino di estratto di vaniglia

2 teglie foderate di carta forno

PER CIRCA 19

Per la crema

1 In una ciotola piccola, mescolate la farina e la maizena con un quarto del latte usando una frusta. Sbattete finché il composto è liscio.

2 Unite l'uovo al composto con la farina.

3 In una casseruola, versate il resto del latte, lo zucchero e l'estratto di vaniglia e scaldate finché lo zucchero si è sciolto e il composto inizia a bollire.

4 Quando bolle, unite il composto con la farina e sbattete vigorosamente.

5 Continuate a sbattere sul fuoco finché inizia ad addensarsi, poi cuocete per altri 2 minuti.

6 Togliete dal fuoco e trasferite la crema in una ciotola.

7 Coprite con la pellicola a diretto contatto con la crema per evitare che si formi la pellicina.

8 Fate raffreddare e mettete in frigo fino al momento dell'uso.

9 Si conserva in frigo per 24 ore.

Per i pains aux raisins

1 Togliete dal frigo l'impasto per croissant e stendetelo in un rettangolo di circa 24 x 38 cm. **(A)**

2 Stendete la crema sull'impasto usando il dorso di un cucchiaio. La crema potrebbe non servirvi tutta. **(B)**

3 Distribuite uniformemente l'uvetta sulla crema.

4 Arrotolate l'impasto dal lato lungo per formare un tronchetto. **(C)**

5 Avvolgetelo nella pellicola e mettete in frigorifero per 30 minuti.

6 Tirate fuori l'impasto dal frigorifero, togliete la pellicola e tagliate l'impasto a fette di circa 2 cm di spessore: dovrete ottenere circa 19 fette. **(D)**

7 Disponete le fette di piatto sulle teglie. Fissate in sotto le estremità di ogni girella in modo che mantengano la forma durante la cottura. Lasciate un po' di spazio tra l'una e l'altra in modo che abbiano lo spazio per gonfiarsi.





E



F

8 Fate lievitare finché vedrete che le pieghe della pasta si separano. **(E)**

9 Scaldare il forno a 240°C. Mettete una teglia sul fondo del forno. Riempite d'acqua una tazza.

10 Infornate, versate l'acqua nella teglia sul fondo del forno e abbassate la temperatura a 220°C.

11 Cuocete per 12–15 minuti o finché i *pains aux raisins* sono ben dorati. Abbassate la temperatura se vi sembra che l'uvetta possa bruciare. Non preoccupatevi se il burro fuoriesce durante la cottura, perché verrà riassorbito quando si raffreddano.

12 Mentre si raffreddano leggermente, scaldare la marmellata di albicocche in un pentolino.

13 Spennellate la marmellata sulla superficie ancora calda. **(F)**

14 Se volete preparare una glassa, mescolate in una ciotolina qualche cucchiaino di zucchero a velo con una piccola quantità di acqua fredda. Aggiungete altra acqua e mescolate finché avrete una consistenza liscia e fluida.

15 Quando i *pains aux raisins* sono freddi, decorate con la glassa. **(G)**



G

INDICE

Introduzione 7

Le basi per fare il pane 8

Farina e sale 8
Lievito e acqua 10
Lievito madre 11
Utensili e attrezzatura 13
Indicazioni e trucchi 14

Ricette di base & altro pane lievitato 17

Pane bianco semplice 19
Panini 24
Soda bread semplice 26
Soda bread integrale all'uvetta 29
Pane ai cereali con i semi 30
Impasto per pizza 32
Ciabatta 34
Focaccia 37
Pane con olive ed erbe 40
Pane alle noci 42
Pane con noci pecan e uvetta 44

Pane alla birra 46
Baguette con la poolish 50
Tsoureki 55
Challah 58
Bagel 60
Pita 62
Pane piatto armeno 65

Pane senza frumento e senza glutine 69

Pane di segale scura 70
Pane di segale con prugne e pepe 73
Pane di segale con uvetta 74
Pane di segale integrale 76
Pane di kamut o farro 78
Pane senza glutine 81
Pane al mais senza glutine 82

Pane con lievito madre 85

Pane bianco 87
Pane integrale 92
Pane 'di campagna' 95
Pane al siero di latte 98

Grissini 102
Pane di polenta 104
Pane al pomodoro 106
Pane alle barbabietole 109
Pane piccante con formaggio ed erbe 112
Pane alle patate 115
Pane con fichi, noci e anice 116
Pane con nocciole e uvetta 118
Pane con cioccolato e uvetta 120
Pane di segale e semi di carvi 122
Pane ai 3 cereali 126
Pane al semolino 129
Pane multicereali con semi di girasole 132

Dolci da forno 135

Croissant 137
Pains au chocolat 141
Pains aux raisins 145
Copenaghen 149
Brioche 152
Panini alla cannella 156

Hot cross buns (panini dolci pasquali) 159
Stollen al marzapane 164
Stollen ai semi di papavero 168

Negozi & fornitori 173

INDICE ALFABETICO

- Bagel 60
Baguette con la poolish 50
Brioche 152
Challah 58
Ciabatta 34
Copenaghen 149
Croissant 137
Focaccia 37
Grissini 102
Hot cross buns (panini dolci pasquali) 159
Impasto per pizza 32
Pains au chocolat 141
Pains aux raisins 145
Pane ai 3 cereali 126
Pane ai cereali con i semi 30
Pane al mais senza glutine 82
Pane al pomodoro 106
Pane al semolino 129
Pane al siero di latte 98
Pane alla birra 46
Pane alle barbabietole 109
Pane alle noci 42
Pane alle patate 115
Pane bianco 87
Pane bianco semplice 19
Pane con cioccolato e uvetta 120
Pane con fichi, noci e anice 116
Pane con nocciole e uvetta 118
Pane con noci pecan e uvetta 44
Pane con olive ed erbe 40
Pane 'di campagna' 95
Pane di kamut o farro 78
Pane di polenta 104
Pane di segale con prugne e pepe 73
Pane di segale con uvetta 74
Pane di segale e semi di carvi 122
Pane di segale integrale 76
Pane di segale scura 70
Pane integrale 92
Pane multicereali con semi di girasole 132
Pane piatto armeno 65
Pane piccante con formaggio ed erbe 112
Pane senza glutine 81
Panini 24
Panini alla cannella 156
Pita 62
Soda bread integrale all'uvetta 29
Soda bread semplice 26
Stollen ai semi di papavero 168
Stollen al marzapane 164
Tsoureki 55

In tanti stanno riscoprendo il piacere di fare il pane in casa. Con queste ricette per oltre 60 tipi di pane, semplici e spiegate passo a passo dal pluripremiato Emmanuel Hadjiandreou, capirete anche voi come è facile fare il pane e quante soddisfazioni può dare.



Guido Tommasi Editore

www.guidotommasi.it

ISBN 978 88 96621 752 - 25,00 € i.i.



9 788896 621752