

# **Corso di pasticceria**



## **Passione pane**



Ricette e docenza del pasticcere  
**Andrea Zanni**

Sabato 04 novembre 2017  
DolceCasa cameo - Via Ugo la Malfa 30 - Desenzano del Garda (BS)

## Pane in cassetta senza glutine con uvetta e banana al profumo di cannella

INGREDIENTI per un cake da 30 cm:

Per l'impasto:

1 confezione di **Base per Pane, Pizza e Focaccia Senza Glutine PANEANGELI** – cannella – 2 cucchiari di miele (40 g circa) – 30 ml olio di semi di girasole – 150 g banana frullata al momento – 100 g uvetta – 375/400 ml acqua tiepida.

Per decorare:

olio di semi di girasole – zucchero di canna grezzo

Versa in una terrina la miscela, il lievito, la cannella, il miele e l'olio, con una forchetta amalgama velocemente. Aggiungi la banana appena frullata, l'uvetta e l'acqua continuando a mescolare.

Quando l'impasto inizia ad addensarsi, lavoralo per 7/8 minuti sul piano del tavolo, aiutandoti con una spatola fino ad ottenere un impasto liscio.

Rimetti l'impasto nella terrina infarinata con farina senza glutine e lascia riposare 10 minuti.

Cospargi il tavolo con farina senza glutine, delicatamente deposita l'impasto, cospargilo di farina senza glutine e dai la forma allungata.

Poni il pane in uno stampo a cassetta lungo 30 cm unto con poco olio, spennella la superficie del pane con olio, copri con pellicola alimentare e poni a lievitare fino al raddoppio del volume (circa 50 minuti).

Pennella nuovamente la superficie del pane con poco olio e distribuisci lo zucchero di canna. Cuoci per 25/30 minuti circa nella parte bassa del forno preriscaldato (elettrico: 200°C, ventilato: 190°C a gas nella parte media: 200°C).

## Pane integrale ai semi

### INGREDIENTI:

Per l'impasto:

300 g farina integrale – 200 g farina manitoba – 1 bustina di **Pasta madre disidratata con lievito *PANEANGELI*** – 1 busta di **Mix di Fibre per pane *PANEANGELI*** – 10 g zucchero – 25 ml olio extra vergine di oliva – 350/400 ml acqua tiepida – 1 cucchiaino colmo di sale – 1 confezione di **Mix di Semi e Cereali *PANEANGELI***.

Per decorare:

olio extravergine di oliva – **Mix di Semi e Cereali *PANEANGELI***

Setaccia le farine in una terrina larga, mescolaci la Pasta madre disidratata ed il Mix di Fibre. Al centro del mucchio pratica una buca e versa zucchero e l'olio, amalgama il tutto con l'aiuto di una forchetta aggiungendo un po' per volta l'acqua ed in fine il sale e 70 g di Mix di Semi.

Lavora l'impasto sul piano del tavolo infarinato per almeno 10 minuti, allargandolo con i pugni chiusi, riavvolgendolo e sbattendolo sul tavolo.

Rimetti l'impasto nella terrina infarinata, coprilo, chiudendolo ermeticamente, con pellicola alimentare e ponilo a lievitare in luogo tiepido, fino a quando il volume sarà raddoppiato (1 ora circa).

Dividi l'impasto in 2 parti uguali, stendile in due sfoglie (25x40) ed arrotolale dal lato più lungo. Poni i due filoni a lievitare in luogo tiepido per 30 minuti circa.

Pratica dai 3 ai 5 tagli in superficie con un coltello ben affilato. Pennella il pane con un'emulsione di acqua e olio e distribuisci il resto del Mix di Semi.

Cuoci per 25/30 minuti circa nella parte media del forno preriscaldato (elettrico: 200°C, ventilato: 190°C a gas nella parte media: 210°C).

# Pita

INGREDIENTI per 4 pita:

Per l'impasto:

400 g farina – 1 bustina di **Lievito Pizzaiolo *PANEANGELI*** – 1 cucchiaino di sale - 40 ml olio extra vergine di oliva– 225/250 ml acqua circa.

Setaccia la farina in una terrina larga, aggiungi il **Lievito Pizzaiolo** setacciato, il sale, l'olio e mescola bene. Aggiungi l'acqua ed amalgama il tutto con una forchetta.

Lavora velocemente il tutto con le mani fino ad ottenere un impasto ben amalgamato, quindi dividilo in 4 parti.

Con il matterello stendi ogni parte in un disco dello spessore di 2/3 mm circa.

Cuoci ogni pita in padella antiaderente a fiamma moderata, rigirandola fino a che entrambi i lati siano ben dorati.

Farcire a piacere ancora tiepida.

# Grissini

## INGREDIENTI:

Per l'impasto:

300 g farina multicereali – 1 confezione di **Mix di Semi e Cereali PANEANGELI** – 7 g sale  
– 50 ml olio extra vergine di oliva – 1 bustina di **Lievito Istantaneo Pizza Veloce PANEANGELI** – 175 ml acqua circa.

Per decorare:

olio extra vergine di oliva – **Mix di Semi e Cereali PANEANGELI** – Quinoa momperiglia caramellata Rebecchi – sale.

Setaccia la farina in una terrina larga, aggiungi il **Lievito Istantaneo Pizza Veloce**; al centro del mucchio pratica una buca e versa sale, 50 g di **Mix di Semi e Cereali** e l'olio. Aggiungi un po' per volta l'acqua, amalgama il tutto con una forchetta. Lavora velocemente con le mani fino ad ottenere un impasto ben amalgamato. Avvolgi l'impasto in pellicola trasparente e lascia riposare 10 minuti.

Stendi l'impasto ad uno spessore di 1 cm circa e della larghezza di 10 cm, quindi con un coltello ben affilato taglialo dal lato corto a strisce di 1 cm di larghezza.

Allunga ogni striscia con le mani premendo dal centro verso l'esterno, fino ad avere una lunghezza di circa 30 cm.

Disponi i grissini su una lastra foderata con carta da forno non troppo vicini tra loro.

Pennella i grissini con olio e ricopri a piacere con **Mix di Semi e Cereali**, quinoa e sale quindi cuoci per 22/25 minuti nella parte media del forno preriscaldato (elettrico: 180°C, ventilato: 170°C a gas nella parte alta: 180°C).

Consiglio: Coprire i grissini con un foglio di carta alluminio negli ultimi minuti se dovessero cominciare a scurirsi troppo.