Dolci Regali

I libri dell'MTChallenge

SAGEP EDITORI

Dolci Regali

I libri dell'MTChallenge

a cura di Alessandra Gemmaro

fotografie di Paolo Picciotto
illustrazioni di Mai Esteve

SAGEP EDITORI

Acquistamdo questo libro sosterrai
"Piazza dei Mestieri"
www.piazzadeimestieri.it

Da un'idea di Alessandra Gemmaro

Direzione e coordinamento editoriale, editing:
Fabrizio Fazzari e Alessandra Gennaro

Progetto grafico:
Sagep Editori Srl

Impaginazione:
Barbara Ottonello

Fotografie:
© Paolo Picciotto

Illustrazioni:
© Mai Esteve

© 2014, Mtchallenge®
www.mtchallenge.it

© 2014, Sagep Editori Srl, Genova
www.sagep.it
ISBN 978-88-6373-

Se bussate da tempo alla porta del Club dei Panificatori
– e nessuno vi apre –

Se alla parola “licoli” rispondete immediatamente “licolà”
– e restate pure male, se ridete da soli –

Se siete in cima alla lista dei serial killer del lievito madre

Questo libro è per Voi

Perché preparare i lievitati non è roba da iniziati.

E neppure una **MISSION IMPOSSIBLE**.

Per cominciare, bastano **POCHE NOZIONI DI BASE**.

Un po’ di **ALLENAMENTO** sulla spianatoia

E qualche **TRUCCHETTO**, bisbigliato all’orecchio

Dopodiché, sfornare dolci soffici, gustosi e profumati

SARÀ DAVVERO ALLA PORTATA DI TUTTI

KEEP CALM AND BRIOSCHE ON

Ferdinandkrapfen

per uno stampo a cerniera del diametro di 28 cm

per il lievitino
100 ml di latte
25 g di lievito di birra
150 g di farina
30 g di zucchero

per l'impasto
450 g di farina
150 ml di latte
3 uova
1 cucchiaio di zucchero semolato
½ cucchiaino di sale

per il ripieno
80 g di burro
80 g di zucchero semolato
1 stecca di vaniglia o 1 bustina di vanillina

per completare
500 ml di latte
120 g di zucchero semolato

per lo stampo
farina e burro

Per il lievitino
Fate sciogliere il lievito di birra in 100 ml di **LATTE TIEPIDO** e amalgamatelo a 150 g di farina e 1 cucchiaio di zucchero. Mescolate fino a ottenere **UNA PASTELLA OMOGENEA** e fatela lievitare per circa 15 minuti.

Per l'impasto
Mescolate tutti gli ingredienti nella ciotola della planetaria, compreso il lievitino, a velocità minima, **CON LA FRUSTA A GANCIO**, fino a quando non si amalgamano in un composto liscio. Proseguite la lavorazione, sempre a velocità minima, fino all'incordatura completa. Coprite l'impasto e fatelo lievitare fino al raddoppio, in un luogo al riparo da correnti d'aria.
Non appena l'impasto sarà lievitato, **PRERISCALDATE** il forno a 180°C.
Preparate il ripieno mescolando lo zucchero con il burro ammorbidito e i semini di vaniglia.
Stendete sulla spianatoia ben infarinata l'impasto con un mattarello fino a ottenere **UN RETTANGOLO DI CIRCA 40x50 CM**. Spalmate sull'impasto il composto di burro e zucchero con una spatola.
Cominciate ad arrotolare l'impasto partendo dal lato lungo e quando arrivate circa a metà, **CON L'AIUTO DI UN COLTELLO** tagliatelo.
Procedete nello stesso modo con la pasta rimanente. Alla fine vi ritroverete **CON DUE ROTOLI LUNGHI CIRCA 50 CM**.
Tagliate ciascun rotolo in pezzi dello spessore di 4 cm e, a mano a mano, posizionateli uno accanto all'altro **IN PIEDI** (con la parte tagliata verso l'alto) nella teglia precedentemente imburrata, facendo attenzione che non siano troppo attaccati tra di loro. Procedete facendo prima un cerchio lungo il bordo dello stampo e poi all'interno, fino a riempire lo stampo. Fate lievitare ancora per 30 minuti.
Infornate nella parte bassa del forno e **FATE CUOCERE PER CIRCA 30 MINUTI**, facendo attenzione che la superficie non si colori troppo.
Mescolate il latte con lo zucchero e versate il composto sopra l'impasto. Lo zucchero deve essere mescolato al latte all'ultimo momento perché **NON SI DEVE SCIOGLIERE** del tutto prima di essere versato. Fate cuocere per altri 15 minuti.
Sfornate, lasciate intiepidire per una decina di minuti nello stampo, poi **SFORMATE** e fate raffreddare completamente su una **GRATELLA**.

di *Maria Luisa Colucci*
dal blog *lasagnapazza*
lasagnapazza.blogspot.it

Buchteln

per il buchteln
500 g di farina
28 g di lievito di birra
5 g di sale
100 ml di latte tiepido
50 g di burro
70 g di zucchero
la scorza grattugiata di ½ limone non trattato
2 uova

per il ripieno
marmellata a piacere

per spennellare
20 g di burro

per lo stampo
burro e farina

In una terrina molto capiente fate sciogliere **IL LIEVITO** nel latte leggermente intiepidito, aggiungete **LA FARINA SETACCIATA** e mescolate velocemente, fino a formare un impasto **SENZA GRUMI**. Coprite con un panno e lasciate risposare **AL RIPARO DAGLI SPIFFERI** fino al raddoppio.
Fate fondere 50 g di burro. Fate sciogliere il lievito nel latte leggermente intiepidito, direttamente nella ciotola della planetaria. Aggiungete poi la farina setacciata, mescolate **CON LA FRUSTA A FOGLIA**, a velocità minima, per ottenere **UN IMPASTO LISCIO** e lasciatelo lievitare fino al raddoppio. Versatevi poi il mix di uova, burro fuso, zucchero e scorza di limone e, con la frusta a gancio, impastate a velocità media **PER UNA DECINA DI MINUTI**, fino a quando l'impasto si staccherà dalle pareti della ciotola e, se steso fra le mani, **FORMERÀ UN VELO**.
Coprite e **LASCIATE LIEVITARE** fino al raddoppio.
Fate fondere i restanti 20 g di burro. Sgonfiate l'impasto **SULLA SPIANATOIA** e stendetelo a uno spessore di 2 cm; ritagliate poi dei quadrati di circa 4 cm di lato, disponete al centro **UN CUCCHIAINO DI MARMELLATA**, ripiegateli ai bordi, intingeteli **NEL BURRO FUSO** e sistemateli infine in una teglia imburrata, abbastanza vicini **L'UNO ALL'ALTRO**, con la parte liscia all'insù.
Coprite con un telo e fate nuovamente lievitare, **FINO AL RADDOPPIO**. Spennellare nuovamente col burro e poi in forno a 200°C per 45 minuti circa, spennellando ancora **DI BURRO A METÀ COTTURA**.
Serviteli **CON UNA CREMA PASTICCERA ALLA VANIGLIA**.

di *Annarita Rossi*
dal blog *Il bosco di alici*
ilboscodialici.blogspot.it

Germknödel

per 10 gnocchi

per la pasta
500 g di farina
2 uova intere
25 g di lievito di birra
100 ml di latte circa
40 g di zucchero semolato
70 g di burro
1 cucchiaino di sale
1 cucchiaino di scorza di limone grattugiata
1 baccello di vaniglia

per il ripieno
150 g di formaggio pecorino semistagionato

per la decorazione
miele
semi di papavero

Sciogliete il lievito di birra nel latte fatto intiepidire e lasciatelo attivare, a recipiente coperto e **IN LUOGO CALDO** e al riparo dalle correnti.
Setacciate la farina sul piano di lavoro e mescolatevi il lievito sciolto, **CON LA PUNTA DELLE DITA**.
Aggiungete le uova, lo zucchero, il sale, **IL BURRO AMMORBIDITO**, i semi tratti dalla stecca di vaniglia, la scorza di limone e cominciate a impastare **SULLA SPIANATOIA** fino a ottenere un impasto morbido e liscio. Impastate per almeno 10 minuti.
Riponete l'impasto **IN UN RECIPIENTE COPERTO** con della pellicola o un panno umido e fatelo lievitare per un'ora.
Riprendete l'impasto e spianatelo **CON IL MATTARELLO** ottenendo una sfoglia dello spessore di circa 1 cm. Ricavate dalla sfoglia dei quadrati di circa 7 cm per lato. Mettete al centro di ciascun quadrato **UN PEZZETTO DI FORMAGGIO** (circa 15 g) e richiudete l'impasto facendo aderire i quattro angoli, premendo bene e formando **DEGLI GNOCCHI ROTONDI**. Adagiate gli gnocchi sulla spianatoia dalla parte della chiusura e fateli lievitare ancora per mezz'ora.
Portate a ebollizione **IN UNA PENTOLA CAPIENTE** dell'acqua, salatela e adagiatevi gli gnocchi con la parte della chiusura verso l'alto, **POCHI ALLA VOLTA**, tenendo presente che aumenteranno molto di volume **DURANTE LA COTTURA**. Fateli cuocere per circa 6-7 minuti quindi girateli e cuocete per lo stesso tempo anche l'altro lato.
Quando saranno cotti, scolateli **CON UNA SCHIUMAROLA**, adagiateli in un piatto, forateli immediatamente **CON UNO STUZZICADENTI** (per evitare che si sgonfino), mettetene uno in ciascun piatto, versate sulla superficie **UN CUCCHIAIO DI MIELE** e cospargeteli **CON I SEMI DI PAPAVERO**. Serviteli caldi.

di *Maria Luisa Colucci*
dal blog *Lasagna pazza*
lasagnapazza.blogspot.it

400 g di zucchero
50 g di glucosio liquido
350 ml di acqua

SCIROPPO DI ZUCCHERO AL GLUCOSIO

di *Isabel Fontana · lacucinateorica.blogspot.it*

Versate lo zucchero, glucosio e acqua in una casseruola e portare lentamente a ebollizione su fuoco basso, mescolando di continuo con un cucchiaio di legno per far sciogliere lo zucchero. Fate bollire per 3 minuti, schiumando la superficie se necessario. Versate lo sciroppo in una ciotola filtrando con un colino e fate raffreddare.Si conserva in un contenitore a chiusura ermetica per 2 settimane al massimo.

1 l di acqua
400 g di zucchero
la scorza di 1 arancia non trattata
7 cucchiai di *Cointreau* o altro liquore all'arancia

BAGNA ALL'ARANCIA

di *Cinzietta Carcia*
blog.giallozafferano.it/fornoincantato

Portate a bollore in una casseruola l'acqua con lo zucchero e la scorza dell'arancia. Lasciate raffreddare, filtrate, aggiungete il liquore e mescolare bene, prima dell'uso.

1 l di acqua
200 g di zucchero di canna
la buccia e gambo di 1 ananas
1 bastoncino di cannella (5-6 cm)
il succo di 1 limone
1 cucchiaio di zenzero grattugiato fresco
½ cucchiaino di noce moscata
1 chiodo di garofano

BAGNA ALLE BUCCE DI ANANAS

di *Alessandra Messina*
cosebuonediale.blogspot.it

Versate tutti gli ingredienti in un pentolino, portate a bollore a fuoco medio, abbassate la fiamma e fate sobbollire per 10 minuti. Filtrate con un colino a maglie finissime. Utilizzate la bagna da calda.

BAGNA AL MARGARITA

di *Loredana Carrieri · lacucinadimamma-loredana.blogspot.it*

Per la bagna, versate in un pentolino l'acqua con lo zucchero e la scorza del limone, portate a bollore a fuoco medio, abbassate la fiamma e fate sobbollire per altri 10 minuti. Lasciate intiepidire, poi filtrate prima dell'uso. Per il *Margarita*, miscelate la *Tequila* con il *Cointreau* e il succo di lime. Imbevete bene il vostro dolce di bagna al limone, dopodiché spennellatelo con il *Margarita*, fino a completo assorbimento Cospargetelo con qualche granello di sale rosa, prima di servire.

500 ml acqua
200 g zucchero semolato
la scorza di 1 limone non trattato
90 ml *Tequila*
60 ml di *Cointreau*
70 ml succo di lime
sale rosa dell'Himalaya

BAGNA AL CAFFÈ AL CARDAMOMO

di *Viviana Conzano · mymemorandom.blogspot.it*

Pestate in un mortaio i baccelli di cardamomo, estraetene le bacche e mettete tutto in infusione nel caffè bollente, per due ore. Versate poi in un pentolino l'acqua con lo zucchero ed il caffè con il cardamomo e portate a bollore, a fuoco medio. Abbassate la fiamma, fate sobbollire per 10 minuti e filtrate prima dell'uso.

3 tazzine di caffè ristretto
1 l di acqua
400 g di zucchero
1 cucchiaio abbondante di baccelli di cardamomo

BAGNA AL CANARINO CORRETTO

di *Fina Curcio*
lavvocatonelfornetto.blogspot.it

Versate tutti gli ingredienti in un pentolino e fate sciogliere lo zucchero a fiamma bassa, mescolando spesso. Quando lo zucchero sarà del tutto sciolto, prolungate la cottura per pochi minuti, poi spegnete, mettete il coperchio e lasciate raffreddare. Filtrate prima dell'uso.

1 l di acqua
400 g di zucchero
il succo di 3 limoni
la scorza di 2 limoni non trattati
4 foglie di alloro

CREMA PASTICCERA

di *Antonietta Golino · latrappolagolosa.blogspot.it*

250 ml di latte
2 tuorli
2 cucchiai colmi di zucchero
2 cucchiai rasi di farina
la scorza di 1 limone non trattato
30 g di burro

Scaldate il latte con la scorza del limone fino a quando accenna a bollire. In una pentola, stemperate i tuorli con lo zucchero, fino a che diventano chiari. Aggiungete la farina setacciata, amalgamatela bene e poi unite il latte a filo, sempre senza smettere di mescolare. Cuocete la crema a bagnomaria, a fuoco dolcissimo, mescolando senza interruzione e sempre nello stesso verso, per circa 15 minuti, fino a quando la crema velerà il cucchiaio. Spegnete il fuoco, incorporate il burro con una frusta e fate raffreddare. Tenete la crema in frigorifero, coperta da pellicola a contatto, fino al momento dell'uso.

Trucco: tagliate il limone a te quarti, infilzatelo sui rebbi di una forchetta, dalla parte della polpa e mescolate con questa la crema. Ne otterrete un aroma intenso e prolungato.

CREMA PASTICCERA AL MICROONDE SENZA GLUTINE

di *Valentina Orlando*
chiacchierandoestuzzicando.blogspot.it

500 ml di latte intero fresco
90 g di tuorli d'uovo
75 g di zucchero alla vaniglia (ovvero conservato nel barattolo con le stecche di vaniglia)
50 g di amido di mais
la scorza di ½ limone non trattato

Mescolate in un contenitore adatto al microonde i tuorli e lo zucchero. Incorporate poi l'amido, versate il latte e amalgamate bene il tutto. Aggiungete la buccia del limone e mettete in microonde a 700 W per 3 minuti, quindi mescolate e rimettete in microonde a 700 W, controllando e mescolando ogni 30 secondi, per circa 5 minuti in tutto. Eliminate la scorza di limone, coprite con pellicola a contatto senza PVC e fate raffreddare.