



# Fragranti delizie dal forno

10 squisite ricette



## Cara Amica,

eccoci con una nuova raccolta di 10 gustose ricette, perfette per sorprendere i tuoi cari con creatività e fantasia. Il successo è assicurato grazie ai preziosi alleati che ti accompagneranno in tutte le preparazioni: il lievito di birra **Mastro Fornai** PANEANGELI, il lievito istantaneo **Pizzaiolo Torte Salate e Piadine** PANEANGELI e la **Pasta madre disidratata con lievito** PANEANGELI, appositamente studiata per la preparazione casalinga del pane.

Pronta a provare tutte le nuove ricette? Accendi il forno e... buona lievitazione!

## Shop on line

Entra nel nostro Shop on line  
[shop.paneangeli.com](http://shop.paneangeli.com).

Potrai trovare e acquistare  
tutti i prodotti PANEANGELI  
e riceverli comodamente a casa tua.

E con i kit speciali scopri  
le ricette ad hoc per ogni occasione.



Diventa fan di  
**PANEANGELI**



Entra nel

**Club PANEANGELI**

[www.paneangeli.it](http://www.paneangeli.it)



Scarica  
l'applicazione  
per iPhone

## *I preziosi alleati PANEANGELI per le tue creazioni in cucina*



### *Mastro Fornaio*

è lievito di birra disidratato, praticissimo da usare perché non deve essere sciolto o riattivato in acqua, ma va aggiunto direttamente alla farina insieme a due cucchiaini di zucchero. È indicato per tutti i prodotti salati e dolci che richiedono una lenta lievitazione naturale prima della cottura, come focacce, torte salate e brioches. Successo assicurato con il **lievito di birra Mastro Fornaio**: lievitazione perfetta per preparazioni alte e soffici!



### *Pizzaiolo Torta Salate e Piadine*

specifico per la preparazione di impasti salati a lievitazione istantanea, va unito all'impasto come ultimo ingrediente prima dei liquidi e lievita direttamente durante la cottura. Grazie al **lievito Pizzaiolo Torta Salate e Piadine** è possibile realizzare tante gustose ricette: sfiziose torte salate, deliziose piadine, soffici cupcake salati.



### *Pasta madre disidratata con lievito*

grazie alla speciale ricetta, è perfetta per ottenere un pane buono come quello di una volta, soffice e fragrante anche il giorno dopo. La **Pasta madre disidratata con lievito**, arricchita con lievito di birra e farina maltata, darà al vostro pane il sapore e il colore unici di quello fatto in casa.

# Ciabattine sfiziose

## INGREDIENTI PER 12 CIABATTINE

### Per l'impasto:

200 g farina manitoba - 300 g farina bianca 00 - 1 busta di *Pasta madre disidratata con lievito PANEANGELI* - 50 g *Granella di nocciole PANEANGELI* - 50 g uvetta sultanina - 10 g zucchero (2 cucchiaini) - 50 ml olio d'oliva - 300 ml acqua tiepida (37-40°C) - 1 cucchiaino di sale

### Per la finitura e farcitura:

farina bianca 00 - 100 g gorgonzola - 250 g speck



Setacciare le farine in una terrina larga e mescolarvi il *Pasta madre disidratata con lievito*, la granella di nocciole e l'uvetta. Al centro del mucchio praticare una buca e versarvi zucchero e olio. Amalgamare il tutto aggiungendo un po' per volta l'acqua tiepida e il sale. Lavorare l'impasto sul piano del tavolo infarinato per almeno 10 minuti, allargandolo con i pugni chiusi, riavvolgendolo e sbattendolo sul tavolo, fino al completo assorbimento del liquido. Rimettere l'impasto nella terrina infarinata, coprirlo chiudendo ermeticamente con pellicola alimentare e porlo a lievitare in luogo tiepido, fino a quando il suo volume sarà raddoppiato (1 ora circa).

Stendere metà dell'impasto in una sfoglia (50x20 cm) ed arrotolarla dal lato più lungo. Tagliare il rotolo in 6 parti uguali, ripetere l'operazione con l'altra metà dell'impasto e porre su una lastra da forno foderata con carta da forno. Lasciare lievitare in luogo tiepido per 20 minuti circa. Spolverizzare la superficie delle ciabattine con poca farina e cuocere per 15/20 minuti nella parte media del forno preriscaldato (elettrico: 200°C, ventilato: 190°C, a gas nella parte alta: 210°C). Lasciare intiepidire le ciabattine, tagliarle e farcirle a piacere con gorgonzola e speck a fette.





## INGREDIENTI PER 16 PORZIONI

### Per l'impasto:

500 g farina bianca 00 - 1 bustina di *Lievito di birra Mastro Fornaio PANEANGELI* - 10 g zucchero (2 cucchiaini) - 2 cucchiaini di olio d'oliva - 1 bustina di zafferano - 325-350 ml acqua tiepida (37-40°C) - 1 cucchiaino colmo di sale

### Per la farcitura:

1-2 zucchine tagliate a rondelle sottili - 150 g caprino fresco - 3 cucchiaini di olio d'oliva

## Focaccia allo Zafferano

Setacciare la farina in una terrina larga e mescolarvi il *Lievito di birra Mastro Fornaio*. Al centro del mucchio praticare una buca e versarvi zucchero e olio. Sciogliere lo zafferano nell'acqua tiepida. Amalgamare il tutto con una forchetta aggiungendo poco per volta l'acqua tiepida e il sale. Lavorare l'impasto sul piano del tavolo infarinato per almeno 10 minuti, allargandolo con i pugni chiusi, riavvolgendolo e sbattendolo sul tavolo, fino al completo assorbimento del liquido. Rimetterlo nella terrina infarinata, coprirlo con un canovaccio umido e porlo a lievitare in luogo tiepido, fino a quando il suo volume sarà raddoppiato (40 minuti circa). Con un matterello stendere l'impasto in una sfoglia rettangolare e trasferirla sulla lastra del forno (30x40 cm) unta con un cucchiaino di olio. Farcire con le zucchine leggermente sovrapposte tra loro ed il caprino a ciuffi. Porre a lievitare in luogo tiepido per 20 minuti, quindi completare con 2 cucchiaini di olio e sale a piacere. Cuocere per 15-20 minuti circa nella parte media del forno preriscaldato (elettrico: 210-220°C, ventilato: 200°C, a gas: 210-220°C).



## INGREDIENTI PER 4 PORZIONI

### Per l'impasto:

250 g farina bianca - 1 bustina di *Lievito di birra Mastro Fornaio PANEANGELI* - 10 g zucchero (2 cucchiaini) - 1 noce di strutto (10 g) - 2 cucchiai di olio d'oliva - 125-150 ml acqua tiepida (37-40°C) - 1 cucchiaino raso di sale

### Per friggere:

Olio di semi di arachidi

### Per accompagnare:

100 g rucola - 250 g pomodorini ciliegini - sale - pepe - olio - scaglie di grana

## Le malelingue

Setacciare la farina in una terrina larga e mescolarvi il *Lievito di birra Mastro Fornaio*. Al centro del mucchio praticare una buca e versarvi zucchero, strutto e olio. Amalgamare il tutto con l'aiuto di una forchetta, aggiungendo un po' per volta l'acqua tiepida e il sale. Lavorare l'impasto sul piano del tavolo leggermente infarinato per almeno 10 minuti, allargandolo con i pugni chiusi, riavvolgendolo e sbattendolo sul tavolo, fino al completo assorbimento del liquido.

Rimettere l'impasto nella terrina infarinata, coprirlo, chiudendo ermeticamente con pellicola alimentare e porlo a lievitare in luogo tiepido, fino a quando il suo volume sarà raddoppiato (40 minuti circa).

Stendere l'impasto in una sfoglia di 5-6 mm di spessore e con una rotella ricavare dei bastoncini di pasta lunghi 7-8 cm. Friggere la pasta, in olio bollente, per 3-4 minuti, fino a che le malelingue siano dorate e scolarle su carta assorbente.

Mescolare la rucola con i pomodorini tagliati a metà, condire con un filo d'olio, sale e pepare a piacere. Su un piatto da portata preparare un letto di rucola e pomodorini, adagiarvi sopra le malelingue e completare con le scaglie di grana.



## INGREDIENTI PER 16 PORZIONI

### Per l'impasto:

300 g farina bianca 00 - 1 bustina di *Lievito di birra Mastro Fornaio PANEANGELI* - 10 g zucchero (2 cucchiaini) - 5 cucchiaini di olio extravergine d'oliva - 200 ml acqua tiepida (37-40°C) - 1 cucchiaino colmo di sale

### Per la farcitura:

1 avocado - 150 g Crème Fraîche - 100 g salmone affumicato - pepe rosa - aneto - 2 cucchiaini di olio extravergine d'oliva

## Pizza delicata

Setacciare la farina in una terrina larga e mescolarvi il *Lievito di birra Mastro Fornaio*. Al centro del mucchio praticare una buca e versarvi zucchero e 3 cucchiaini di olio. Amalgamare il tutto con l'aiuto di una forchetta, aggiungendo poco per volta l'acqua tiepida e il sale. Lavorare l'impasto sul piano del tavolo leggermente infarinato per almeno 10 minuti, allargandolo con i pugni chiusi, riavvolgendolo e sbattendolo sul tavolo fino al completo assorbimento del liquido. Rimettere l'impasto nella terrina infarinata, coprirlo, chiudendo ermeticamente con pellicola alimentare e porlo a lievitare in luogo tiepido, fino a quando il suo volume sarà raddoppiato (40 minuti circa). Stendere l'impasto ben lievitato in una lastra (30x40 cm) unta con 2 cucchiaini d'olio.

Frullare la metà dell'avocado con la crème fraîche e con un pelapatate tagliare la metà rimasta a fettine sottili. Distribuire la salsa di avocado sulla pizza e aggiungere la metà del salmone tagliato a listarelle. Cuocere per 12-13 minuti nella parte media del forno preriscaldato (elettrico: 250°C, ventilato: 240°C, a gas nella parte alta: 250°C). Completare la pizza con il salmone restante, le fettine di avocado, alcuni grani di pepe rosa, due rametti di aneto e l'olio.



## INGREDIENTI PER 12 PORZIONI

### Per l'impasto:

200 g farina integrale - 300 g  
farina manitoba - 1 bustina di  
*Pasta madre disidratata  
con lievito PANEANGELI* -  
10 g zucchero (2 cucchiaini) -  
2 cucchiai di olio d'oliva -  
1 rametto di rosmarino fresco -  
4 foglie di salvia fresca -  
75 g pistacchi tostati e tritati -  
275-300 ml acqua tiepida  
(37-40°C) - 1 cucchiaino colmo  
di sale.

### Per spennellare:

acqua - 1 cucchiaio di farina  
integrale

## Corona integrale

Setacciare le farine in una terrina larga e mescolarvi la *Pasta madre disidratata con lievito*. Al centro del mucchio praticare una buca e versarvi zucchero, olio, salvia e rosmarino tritati e i pistacchi. Amalgamare il tutto con l'aiuto di una forchetta, aggiungendo poco per volta l'acqua tiepida e il sale, fino al completo assorbimento del liquido. Lavorare l'impasto sul piano del tavolo leggermente infarinato per almeno 10 minuti, allargandolo con i pugni chiusi, riavvolgendolo e sbattendolo sul tavolo. Rimettere l'impasto nella terrina infarinata, coprirlo, chiudendo ermeticamente con pellicola alimentare e porlo a lievitare in luogo tiepido, fino a quando il suo volume sarà raddoppiato (1 ora circa).

Con l'impasto ben lievitato formare una pagnotta rotonda (diametro 30 cm circa), praticare 2 tagli incrociati al centro senza arrivare fino al bordo e ripiegare i 4 lembi sul bordo posizionando le punte al di sotto dello stesso. Porre nuovamente a lievitare in luogo tiepido per 1 ora circa. Spennellare la superficie del pane con acqua e spolverizzare con la farina. Cuocere per circa 30 minuti nella parte media del forno preriscaldato (elettrico: 200°C, ventilato: 190°C, a gas nella parte alta: 210°C).

Avvertenze: se la superficie del pane dovesse scurirsi troppo, coprire con carta alluminio e continuare la cottura.



## INGREDIENTI PER 2 PIZZE

### Per l'impasto:

300 g farina bianca 00 -  
100 g farina di semola rimacinata  
di grano duro - 1 bustina di  
*Lievito di birra Mastro Fornaio*  
*PANEANGELI* - 10 g zucchero  
(2 cucchiaini) - 6 cucchiaini di olio  
d'oliva - 275/300 ml acqua  
tiepida (37-40°C) - 1 cucchiaino  
colmo di sale

### Per la copertura:

400 g polpa di pomodoro -  
basilico fresco - pomodori secchi  
sott'olio - 4 cucchiaini d'olio  
d'oliva - 100 g insalata misticanza -  
400 g burrata

## *Pizza mediterranea*

Setacciare le farine in una terrina larga e mescolarvi il *Lievito di birra Mastro Fornaio*. Al centro del mucchio praticare una buca e versarvi zucchero e 2 cucchiaini d'olio. Amalgamare il tutto con l'aiuto di una forchetta, aggiungendo un po' alla volta l'acqua tiepida e il sale. Lavorare l'impasto sul piano del tavolo infarinato per almeno 10 minuti, allargandolo con i pugni chiusi, riavvolgendolo e sbattendolo sul tavolo, fino al completo assorbimento del liquido. Rimettere l'impasto nella terrina infarinata, coprirlo con un canovaccio umido e porlo a lievitare in luogo tiepido, fino a quando il suo volume sarà raddoppiato (40 minuti circa).

Dividere l'impasto ben lievitato in 2 panetti uguali, stenderli formando 2 dischi del diametro di 32 cm e trasferirli in 2 teglie per pizza (diametro 32 cm) unte con 2 cucchiaini d'olio ciascuna. Distribuire su ogni disco, lasciando vuoto un bordo di 1 cm, la metà della polpa di pomodoro con l'aggiunta di qualche foglia di basilico spezzettato, i pomodori secchi e 2 cucchiaini di olio. Cuocere le pizze per 15-20 minuti nella parte media e bassa del forno preriscaldato (elettrico: 210°C, ventilato: 190°C, a gas parte media e alta: 220°C), alternando la posizione delle teglie a metà cottura. Sfnare e aggiungere su ogni pizza la metà dell'insalata misticanza, la burrata, qualche foglia di basilico fresco e servire.



## INGREDIENTI PER 8 PITA

### Per l'impasto:

250 g farina bianca - 250 g  
farina manitoba - 1 bustina di  
*Lievito di birra Mastro Fornaio*  
*PANEANGELI* - 10 g zucchero  
(2 cucchiaini) - 2 cucchiaini di olio  
d'oliva - 300 ml acqua tiepida  
(37-40°C) - 1 cucchiaino colmo  
di sale

### Per la farcitura:

1 petto di pollo grigliato a  
julienne - 2 peperoni  
grigliati a julienne - 1 cipolla  
rossa saltata in padella - 250 g  
yogurt greco - erba cipollina  
tritata

## Pita Gyros

Setacciare le farine in una terrina larga e aggiungervi *Lievito di birra Mastro Fornaio*. Al centro del mucchio praticare una buca e versarvi zucchero e olio. Amalgamare il tutto con l'aiuto di una forchetta, aggiungendo poco per volta l'acqua tiepida e il sale. Lavorare l'impasto sul piano del tavolo infarinato per almeno 10 minuti, allargandolo con i pugni chiusi, riavvolgendolo e sbattendolo sul tavolo, fino al completo assorbimento del liquido. Rimettere l'impasto nella terrina infarinata, coprirlo chiudendo ermeticamente con pellicola alimentare e porlo a lievitare in luogo tiepido, fino a quando il suo volume sarà raddoppiato (50 minuti circa).

Dividere l'impasto ben lievitato in 8 parti uguali, formare delle palline e lasciarle riposare su un vassoio infarinato per 10-15 minuti. Con l'aiuto di un matterello stendere ogni parte in un disco dallo spessore di 2-3mm. Cuocere ogni disco in una padella antiaderente a fiamma vivace, finché entrambi i lati sono dorati. Scaldare in padella i dischi di pita desiderati e farcirli a piacere con pollo, peperoni e cipolla rossa. Completare con yogurt greco mescolato all'erba cipollina e servire.



## INGREDIENTI PER 32 PIZZETTE

### Per l'impasto:

400 g farina manitoba - 1 bustina di *Lievito di birra Mastro Fornaio PANEANGELI* - 70 g di zucchero - 1 bustina di *Vanillina PANEANGELI* - 2 uova - 1 fialetta *Aroma Arancia PANEANGELI* - 100 g burro fuso tiepido - 25 g *Sciroppo di Glucosio PANEANGELI* - 75/100-ml latte tiepido (37-40°C) - 1 cucchiaino raso di sale

### Per farcire e decorare:

1 bustina di *Preparato per Crema Pasticcera PANEANGELI* - 150 ml latte - 100 g mascarpone - frutta di stagione - foglioline di menta

## Pizzette dolci

Setacciare la farina in una terrina larga e mescolarvi il *Lievito di birra Mastro Fornaio*. Al centro del mucchio praticare una buca e versarvi zucchero, vanillina, uova, aroma e il burro liquefatto tiepido mescolato allo sciroppo di glucosio. Amalgamare il tutto con una forchetta, aggiungendo un po' per volta il latte tiepido e il sale. Lavorare l'impasto sul piano del tavolo leggermente infarinato per almeno 10 minuti, allargandolo con i pugni chiusi, riavvolgendolo e sbattendolo sul tavolo, fino al completo assorbimento del liquido. Rimettere l'impasto nella terrina infarinata, coprirlo chiudendo ermeticamente con pellicola alimentare e porlo a lievitare in luogo tiepido, fino a quando il suo volume sarà raddoppiato (90 minuti circa).

Stendere l'impasto ben lievitato in una sfoglia (32x32 cm circa) quindi ritagliarvi delle pizzette rettangolari (8x4 cm circa). Disporre le pizzette su una lastra da forno foderata con carta da forno e porre nuovamente a lievitare in luogo tiepido per 15 minuti circa. Cuocere per 10-12 minuti nella parte media (alta per il forno a gas) del forno preriscaldato (forno elettrico e a gas: 190°C, ventilato: 180°C).

Preparare la crema con il latte ed il mascarpone nel modo indicato in confezione, quindi, con l'aiuto di una tasca da pasticciere con bocchetta a stella, distribuire la crema sulle pizzette raffreddate. Disporre la frutta, ben lavata ed asciugata, sulla crema e decorare con qualche fogliolina di menta.



## INGREDIENTI PER 20 CUPCAKE

### Per l'impasto:

2 uova - 125 g yogurt bianco -  
50 g pecorino grattugiato - 50 ml  
olio di semi - 1 cucchiaino di sale  
- 250 g farina bianca -  
1 bustina di *Lievito Pizzaiolo*  
*Torte Salate e Piadine*  
*PANEANGELI* - 150 ml latte -  
75 g pomodori secchi a pezzetti

### Per decorare:

250 g formaggio spalmabile -  
125 g yogurt bianco - 10-12 foglie  
di basilico tritate - 20 foglioline  
piccole di basilico

## Cupcake mediterranei

Sbattere le uova con lo yogurt, il pecorino e l'olio. Aggiungere il sale e la farina mescolata e setacciata con il *Lievito Pizzaiolo Torte Salate e Piadine*.

Con la frusta a mano incorporare delicatamente il tutto alternandovi l'aggiunta del latte. Aggiungere infine i pomodori secchi, mescolando bene. Mettere l'impasto in 20 stampini per cupcake di carta (diametro 6 cm circa) e distribuirli, non troppo vicini, sulla lastra del forno. Cuocere per 16-18 minuti nella parte media del forno preriscaldato (elettrico: 200°C, ventilato: 190°C, a gas parte alta: 200°C).

Lavorare con lo sbattitore elettrico il formaggio spalmabile con lo yogurt e aggiungere il basilico tritato. Con l'aiuto di una tasca da pasticciere decorare i cupcake con la crema e completare con foglioline di basilico.

# Focaccine Gourmet

## INGREDIENTI PER 6 FOCACCINE

### Per l'impasto:

200 g farina bianca - 200 g farina manitoba - 1 bustina di *Lievito di birra Mastro Fornaio PANEANGELI* - 10 g zucchero (2 cucchiaini) - 125 g yogurt bianco - 4 cucchiaini di olio extravergine di oliva - 170-175 ml acqua tiepida (37-40°C) - sale

### Per la farcitura:

6 fichi - olio extravergine di oliva - sale - 250 g taleggio a fettine - 8 fettine sottili di culatello



Setacciare le farine in una terrina larga e mescolarvi il *Lievito di birra Mastro Fornaio*. Al centro del mucchio praticare una buca e versarvi zucchero, yogurt e olio. Amalgamare il tutto con una forchetta, aggiungendo un po' per volta l'acqua tiepida e il sale. Lavorare l'impasto sul piano del tavolo infarinato per almeno 10 minuti, allargandolo con i pugni chiusi, riavvolgendolo e sbattendolo sul tavolo, fino al completo assorbimento del liquido. Rimetterlo nella terrina infarinata, coprirlo, chiudendo ermeticamente, con pellicola alimentare e porlo a lievitare in luogo tiepido, fino a quando il suo volume sarà raddoppiato (40 minuti circa). Lavare bene i fichi e tagliarli a fettine rotonde.

Dividere l'impasto in 6 parti uguali e stendere, con le dita, ogni parte in forma ovale. Distribuirvi le fettine di fichi. Porre a lievitare in luogo tiepido per 20 minuti, quindi completare con qualche cucchiaino di olio e salare a piacere. Cuocere per 12 minuti circa nella parte media del forno preriscaldato (elettrico: 220°C, ventilato: 210°C, a gas nella parte alta: 220°C). Appena sfornate le focaccine, distribuirvi il taleggio ed il culatello.



## Alcuni consigli per impasti perfetti

### Mastro Fornaio

#### Gli ingredienti:

- Gli ingredienti devono essere a temperatura ambiente e non freddi di frigorifero.
- I liquidi aggiunti all'impasto devono essere tiepidi (37-40° C).

#### La preparazione:

- Il lievito va sempre mescolato alla farina perché non venga a contatto con i grassi o con il sale.
- L'aggiunta di 10 g di zucchero agli impasti sia dolci che salati è importante per attivare la lievitazione.
- L'impasto deve risultare morbido e quasi appiccicoso (lavorando per 10 minuti, i liquidi si assorbono).

#### La lievitazione:

- Per attivarsi, il lievito ha bisogno di caldo, al riparo da correnti d'aria.  
La prima lievitazione può avvenire:
  - nel forno spento, dopo averlo riscaldato per pochi minuti (50°C): 40 minuti circa per impasti salati e 120 minuti circa per dolci.
  - nel forno a microonde, in una terrina grande per microonde, a 90 Watt di potenza per 10 minuti.
- Lasciare poi riposare l'impasto nel forno spento, fino a quando il suo volume sarà raddoppiato (20 minuti circa per impasti salati e 40 minuti circa per impasti dolci). Coprire sempre la terrina con un canovaccio umido affinché la superficie dell'impasto non si asciughi.

### Pizzaiole Torte Salate e Piadine

#### Gli ingredienti:

- Gli ingredienti devono essere a temperatura ambiente, senza essere troppo caldi.
- I liquidi aggiunti all'impasto devono essere a temperatura ambiente o freddi per evitare un'eventuale prelievitazione.

#### La preparazione:

- Il lievito va setacciato e aggiunto come ultimo ingrediente, prima di aggiungere i liquidi.
- Lavorare bene l'impasto fino a quando diventa liscio e abbastanza asciutto, nel minor tempo possibile: in questo modo la pasta risulterà più friabile e la cottura migliore.

#### La lievitazione:

- Il lievito Pizzaiole Torte Salate e Piadine è istantaneo: non appena completata la preparazione dell'impasto, posizionarlo subito nel forno già caldo.

### Pasta madre disidratata con lievito

#### La lievitazione:

- Poiché il prodotto contiene pasta madre disidratata, i tempi di lievitazione sono più lunghi.
- Dopo la prima lievitazione è importante lavorare nuovamente l'impasto per conferire al pane una struttura più solida e facilitare il mantenimento della forma in cottura.
- La doppia lievitazione prima della cottura conferisce al pane la tipica alveolatura.

Per informazioni e suggerimenti:



oppure scrivere a:  
**PANEANGELI**

Casella Postale 213 - 25015  
Desenzano del Garda (BS)