La Casa del Lievito



Una ricetta universale che accontenta proprio tutti; potrete realizzarla solo con lievito di birra, solo con lievito madre o a lievitazione mista, utilizzandoli entrambi.

Ogni prodotto per essere perfetto avrebbe bisogno di una ricetta dedicata, ma questa vi sorprenderà, perché con lo stesso impasto riuscirete a realizzare tanti buoni prodotti, salati, dolci, al forno o fritti, completamente diversi l'uno dall'altro.

Fabio Franco

Impasto Jolly

Ingredienti	Ricetta base	1 kg. di impasto
farina W300/W330	1000	474
lievito madre semisolido o liquido	200	95
lievito compresso	20	9
latte intero	450	213
uovo intero	150	71
strutto	200	95
zucchero	50	24
miele	25	12
sale	20	9
totale impasto	**2115**	**1002**

La ricetta per come l'ho pensata prevede la lievitazione mista, ovvero l'utilizzo combinato di lievito compresso e lievito madre, ed è la versione che vi consiglio. È possibile realizzarla anche solo con lievito compresso o solo con lievito madre (liquido, semisolido o solido).

Se la volete fare solo con lievito madre semisolido o liquido
Se volete usare solo lievito madre dovete semplicemente eliminare il lievito compresso, lasciando invariati gli altri ingredienti, poi dovrete modificare il procedimento come indicato in seguito.

Se la volete fare solo con lievito compresso
Se volete usare solo lievito compresso dovete semplicemente sostituire il lievito madre liquido con metà del suo peso in farina e l'altra metà in acqua, per esempio sostituirete 200 g di lievito madre liquido con 100 g di farina e 100 g di acqua.

Se la volete fare con lievito madre solido
Se volete usare lievito madre solido al posto di quello liquido o semisolido, cambiano solo queste due voci, le altre rimangono invariate.

lievito madre solido	150	71
latte intero	500	237

Se al posto dello strutto volete usare il burro

Se volete sostituire lo strutto con il burro, cambiano solo queste due voci, le altre rimangono invariate.

latte intero (quantità da sottrarre)	-44	-21
burro (al posto dello strutto)	244	116

Procedimento:

Nel caso utilizziate la lievitazione mista, potete inserire il lievito madre ad un volume doppio rispetto al volume iniziale, anche rinfrescato il giorno prima e preso direttamente dal frigo.

Nel caso utilizziate solo il lievito madre, se si tratta di licoli utilizzatelo quando sarà cresciuto del 50% o poco più rispetto al volume iniziale, anche direttamente dal frigo se rinfrescato il giorno prima, oppure rinfrescato il giorno dell'impasto.

Se usate lievito solido o semisolido, usatelo ad un volume doppio rispetto a quello iniziale, meglio rinfrescato il giorno dell'impasto.

Iniziate l'impasto con tutti gli ingredienti tranne il sale, il miele, lo zucchero e lo strutto. Quando l'impasto sarà ben incordato, aggiungete il miele e il sale, fateli assorbire bene fino ad avere un impasto liscio, poi aggiungete assieme in due volte lo zucchero e lo strutto, portando a termine l'impasto. Mettete l'impasto in un contenitore unto coperto, segnate il livello di partenza, lasciatelo puntare circa 20 o 30 minuti a temperatura ambiente e mettetelo in frigo per tutta la notte.

Se utilizzate lievitazione mista o solo lievito compresso, al mattino troverete l'impasto più o meno al triplo del volume iniziale, se così non fosse tenetelo a temperatura ambiente fino a quando non avrà raggiunto quel livello, poi potrete procedere alla formatura.

Se utilizzate solo lievito madre, dopo l'impasto dovrete lasciarlo puntare alcune ore, fino a quando non sarà cresciuto del 30/40% rispetto al volume iniziale, poi lo potrete mettere in frigo, dove dovrà raggiungere un livello doppio rispetto a quello iniziale; se così non fosse, al mattino dopo lo lascerete a temperatura ambiente fino a quando non avrà raggiunto quel livello, poi potrete procedere alla formatura.

Se utilizzate solo lievito madre, non fate andare l'impasto oltre al doppio perché tenderà ad inacidire.

Una volta terminata la prima lievitazione potete procedere a dividere e a formare l'impasto in base a quello che volete realizzare.

Impasto Jolly: volume 1

Come anticipato, questa ricetta si presta alla realizzazione di diversi prodotti, per ora prendiamo in considerazione i seguenti in versione salata:

- Panettone gastronomico
- Torta Angelica salata
- Pan bauletto o pan carré
- Danubio salato
- Chiocciole con salame e ricotta

Panettone gastronomico



Se lo fate solo con lievito madre
In questo caso è consigliabile fare una sola lievitazione, quindi lasciate riposare l'impasto 15 o 20 minuti, pirlatelo e disponetelo in un pirottino da panettone alto, mettendo il 15% di impasto in meno rispetto alla sua capacità. Fatelo lievitare coperto per qualche ora fino a quando inizierà a crescere visibilmente e mettetelo in frigorifero per tutta la notte.
Al mattino tiratelo fuori, fatelo lievitare fino a quando la cupola avrà raggiunto il bordo del pirottino e cuocetelo.

Se lo fate solo con lievito compresso o a lievitazione mista
In questo caso fate la doppia lievitazione, formate e pirlate il panettone, mettetelo in uno stampo alto e lasciatelo lievitare coperto fino al bordo del pirottino. Spennellate con albume e infornate in forno statico a circa 170 gradi o ventilato a 160 gradi fino a quando la temperatura interna arriverà a 97 gradi. Lasciatelo raffreddare, mettetelo in frigorifero sigillato in una busta e il giorno dopo potrete tagliarlo a fette da freddo.

Farcitele le fette come preferite, due a due, partendo dal basso, tagliate le fette in 4 o 6 spicchi e disponetele su un vassoio, farcite altre due fette, tagliatele e disponetele sopra alle precedenti sfalsandole, in modo che si sorreggano (come i muri di mattoni); procedete fino a completare tutte le fette.

Per gustarlo al meglio dovete prepararlo il giorno prima in modo che assorba umidità dalla farcitura, avvolgetelo con pellicola e conservatelo in frigorifero.

Torta Angelica salata



Mettete 1 kg. di impasto triplicato (o raddoppiato nel caso lo facciate solo con lievito madre) ancora freddo, sul piano leggermente infarinato, stendetelo formando un rettangolo di circa cm. 70x30, spennellatelo con strutto fuso o burro fuso, farcitelo con circa 400/500 g di ingredienti a vostra scelta, come per esempio salame, provola, olive, pomodori secchi sott'olio, prosciutto o quello che preferite, tutto tagliato a cubetti.

Arrotolate il rettangolo in modo da ottenere un rotolo lungo circa 70 cm, tagliatelo a metà con una lametta e intrecciate le due parti ottenute partendo dal centro. Una volta ottenuta la treccia, disponetela in una teglia rivestita di carta da forno in modo da ottenere un cerchio con un buco al centro, cercando di saldare bene tra di loro le parti terminali.

Fatela lievitare coperta fino al raddoppio e infornate in forno statico a 170 gradi o ventilato a 160 gradi, finché non sarà bella dorata, il tempo di cottura dipende dal forno e dalla dimensione dell'angelica.

Questo prodotto ha bisogno di essere cotto ad una temperatura non troppo alta altrimenti si colora troppo esternamente e non cuocendosi bene all'interno tende a sgonfiarsi una volta sfornato.

La Casa del Lievito

Pan bauletto o Pan carrè



Se lo fate solo con lievito madre
In questo caso è consigliabile fare una sola lievitazione, quindi lasciate riposare l'impasto 15 o 20 minuti, stendete un rettangolo largo come il vostro stampo, arrotolatelo cercando di non incorporare aria e disponetelo all'interno dello stampo ben imburrato. Fatelo lievitare coperto per qualche ora fino a quando inizierà a crescere visibilmente e mettetelo in frigorifero per tutta la notte. Al mattino tiratelo fuori, fatelo lievitare fino a quando la cupola avrà raggiunto il bordo dello stampo e procedete alla cottura.

Se lo fate solo con lievito compresso o a lievitazione mista
In questo caso fate la doppia lievitazione, formatelo esattamente come descritto sopra e mettetelo nello stampo; la lievitazione sarà molto più rapida.

Fatelo lievitare coperto fino a quando la cupola non arriverà al bordo dello stampo e infornatelo in forno statico a circa 180 gradi o ventilato a circa 170 gradi fino a quando la temperatura interna arriverà a 97 gradi.

Quanto impasto mettere nello stampo
Se avete uno stampo da pan carré con il coperchio, provate a calcolare la quantità di impasto con questa formula:
Lunghezza x larghezza x altezza x 0,3.
Per esempio, se avete uno stampo di cm. 40x13x13 calcolate 40x13x13x0,3 = 2028 g di impasto.

Questa formula potrebbe non andare sempre bene, perché in base alla farina potrete ottenere sviluppi diversi, quindi le volte successive dovrete eventualmente adattarlo al vostro caso, aumentando la quantità se vedete che non riuscirà a riempire completamente lo stampo, o diminuendola se dovesse risultare troppo compatto.

Se invece avete uno stampo senza coperchio, provate con questa formula:
Lunghezza x larghezza x altezza x 0,5.
Per esempio, se avete uno stampo di cm. 30x10x10 calcolate 30x10x10x0,5 = 1500 g di impasto.

Anche questo dato potrebbe dover essere adattato al risultato estetico che volete ottenere, quindi una volta visto il risultato regolatevi per le volte successive.

Danubio salato



Rovesciate l'impasto triplicato (o raddoppiato nel caso lo facciate solo con lievito madre) sul piano di lavoro, senza farina. Dividetelo in pezzi da 30 g e pirlateli leggermente, lasciateli riposare 5 minuti e stendeteli a mano, non troppo sottili, come per formare delle pizzette. Mettete al centro il condimento che desiderate (scamorza, speck, salame, ricotta, gorgonzola, pomodoro, mozzarella o quello che volete) e richiudeteli in modo che il ripieno rimanga all'interno e si formi una pallina. Condite bene gli ingredienti che inserirete in modo che risultino belli saporiti, perché la quantità non potrà essere elevata e potrebbero sentirsi poco.

Disponetele con la chiusura sotto in una teglia rotonda unta con olio, strutto o burro, leggermente distanziate.

Quello in fotografia è stato realizzato con una teglia tonda diametro 30 cm. utilizzando 20 palline, quindi se le vostre teglie hanno dimensioni diverse servirà un numero diverso di palline; se ve ne avanza qualcuna potete comunque cuocerle, anche singolarmente cose fossero dei semplici panini.

Fatele lievitare fino al raddoppio del volume, spennellate con solo albume (se usate anche il tuorlo si scurisce troppo), se volete salate e pepate in superficie e infornate a circa 170 gradi in forno statico o 160 gradi in forno ventilato finché non sarà bello dorato. Il tempo di cottura dipende dal forno e dalla dimensione del Danubio.

Appena cotto toglietelo dalla teglia e fatelo raffreddare ed asciugare su una griglia.

Chiocciole con salame e ricotta



Rovesciate l'impasto triplicato (o raddoppiato nel caso lo facciate solo con lievito madre) sul piano di lavoro, senza farina. Dividetelo in pezzi da 80 g e arrotolateli a filoncino, lasciateli riposare 5 minuti e stendeteli a forma rettangolare allungata inizialmente con il matterello, abbastanza sottili, senza usare farina, finite di allargarli a mano stando attenti che non si strappino. Spalmate su tutta la superficie la ricotta, distribuite qualche cubetto di salame e arrotolateli cercando di non inglobare troppa aria.

Disponete i rotoli su una teglia rivestita di carta da forno formando delle chiocciole, stando attenti a distanziarle adeguatamente, considerando che in una teglia 30x40 ce ne staranno 6.

Fatele lievitare fino al raddoppio del volume, spennellate con solo albume (se usate anche il tuorlo si scuriscono troppo), salate e pepate in superficie e infornate a circa 170 gradi in forno statico o 160 gradi in forno ventilato finché non saranno belle dorate, il tempo di cottura dipende dal forno.

La Casa del Lievito

La versione dolce



Sebbene la ricetta base dell'impasto si presti sia a preparazioni salate che dolci, volendo caratterizzarla maggiormente è possibile aggiungere gli aromi riportati nella tabella, che rimangono facoltativi e sono da aggiungere alle relative colonne della ricetta, senza modificare altro; come sempre le quantità sono espresse in grammi.

Ingredienti aggiuntivi e facoltativi per la versione dolce	Ricetta base	1 kg. di impasto
scorza di limone/arancia	10	5
polpa di vaniglia	2	1
pasta d'arancia	75	35

Non serve aggiungere altro zucchero perché quello presente nella ricetta è già sufficiente e non serve ridurre il sale perché la quantità presente è quella standard sia per i preparati dolci che per quelli salati.

Impasto Jolly: volume 2

Questa volta vediamo alcuni prodotti dolci:

- Pesche dolci con alchermes
- Torta Angelica dolce
- Pangoccioli semplici
- Girelle

Crema pasticciera

Ingredienti	Ricetta base	1/2	1/4
latte intero	1000	500	250
zucchero	350	175	88
farina 00	90	45	23
tuorlo d'uovo	250	125	63
sale	2	1	1
polpa di vaniglia	2	1	0,5
totale	**1694**	**847**	**425,5**

Procedimento:
Mettete il latte in un pentolino e iniziate a riscaldarlo, nel frattempo mescolate il tuorlo con lo zucchero in una ciotola capiente (successivamente dovrà contenere anche il latte), aggiungete la farina, il sale e la vaniglia e mischiate molto bene.

Appena il latte inizia a fumare (non deve bollire) versatelo nella ciotola con gli altri ingredienti e miscelate molto bene, poi rimettete tutto nel pentolino e mescolate senza sosta fino a quando non si addensa.

Trasferite in una teglia fredda, coprite con pellicola a contatto e ponete in abbattitore o frigorifero.

Pesche dolci con alchermes



Preparate la crema pasticciera e riponetela in frigorifero.

Rovesciate l'impasto triplicato (o raddoppiato nel caso lo facciate solo con lievito madre) sul piano di lavoro, senza farina. Dividetelo in pezzi da 10 g, pirlateli e disponeteli su una teglia rivestita con carta da forno. Fateli lievitare coperti fino al raddoppio del volume e cuoceteli a 190°/200° per circa 10 minuti o comunque fino a doratura, creando vapore nei primi minuti.

La bagna all'alchermes

Preparate una bagna portando ad ebollizione 300 g di acqua e 300 g di zucchero semolato, spegnete, fate raffreddare fino a circa 40°, aggiungete 150 g di liquore alchermes e coprite.

Praticate sul fondo di ogni pallina di pasta una incisione a croce, per far assorbire meglio la bagna e contenere meglio la crema.

Inzuppate le palline nella bagna, facendo assorbire lo stesso peso della pallina. Mettete la crema pasticciera con una sac a poche, accoppiatele tra di loro unendo le due semisfere.

Passatele nello zucchero semolato, disponetele in un pirottino e tenetele in frigorifero per gustarle il giorno dopo, in modo che si raffreddino e la bagna possa distribuirsi meglio.

La Casa del Lievito

Torta Angelica dolce



Mettete 1 kg. di impasto triplicato (o raddoppiato nel caso lo facciate solo con lievito madre) ancora freddo, sul piano leggermente infarinato. Stendetelo formando un rettangolo di circa cm. 70x30, spennellatelo con strutto fuso o burro fuso, e farcitelo con circa 400/500 g di ingredienti a vostra scelta, come per esempio frutta candita, uvetta, gocce di cioccolato.

Arrotolate il rettangolo in modo da ottenere un rotolo lungo circa 70 cm, tagliatelo a metà con una lametta e intrecciate le due parti ottenute partendo dal centro. Una volta ottenuta la treccia, disponetela in una teglia rivestita di carta da forno in modo da ottenere un cerchio con un buco al centro, cercando di saldare bene tra di loro le parti terminali.

Fate lievitare la torta Angelica coperta fino al raddoppio del volume, nel frattempo preparate una glassa miscelando 80 g di zucchero a velo e un albume d'uovo (circa 40 g) oppure se la volete più coprente usate 160 g di zucchero a velo e un albume.

Una volta che la lievitazione è completa, infornate in forno statico a 170° o ventilato a 160°, finché non sarà bella dorata, il tempo di cottura dipende dal forno e dalla dimensione dell'angelica.

Questo prodotto ha bisogno di essere cotto ad una temperatura non troppo alta altrimenti si colora troppo esternamente e non cuocendosi bene all'interno tende a sgonfiarsi una volta sfornato.

Sfornate l'Angelica e decoratela immediatamente con la glassa, facendola cadere a filo sulla torta, creando una rete di filamenti leggeri, senza concentrarne troppa nello stesso punto.

La Casa del Lievito

Pangoccioli semplici

Ingredienti aggiuntivi	Ricetta base	1 kg. di impasto
gocce di cioccolato	300	142



Per realizzare i pangoccioli, oltre agli aromi indicati nella variante dolce, che comunque rimangono facoltativi, dovete inserire le gocce di cioccolato, come da tabella precedente, come ultimo ingrediente dell'impasto, facendo girare la macchina a bassa velocità per il tempo minimo strettamente necessario ad incorporarle. Una volta terminato l'impasto procedete come indicato nella ricetta base per la prima lievitazione in massa.

Il giorno dopo spezzate l'impasto triplicato (o raddoppiato nel caso lo facciate solo con lievito madre) ancora freddo, sul piano senza farina, formate delle palline di circa 40/60 g.

Pirlate i panini e disponeteli con la chiusura sotto, opportunamente distanziati su una teglia rivestita di carta da forno. Fateli lievitare coperti fino ad un volume di 2,5 volte rispetto a quello iniziale, spennellateli delicatamente con albume e infornate in forno statico a 180° o ventilato a 170°, finché non avranno raggiunto un colore dorato; il tempo di cottura dipende dal forno e dalla dimensione dei pangoccioli.

Per migliorare la presentazione potete servirli con una leggera spolverata di zucchero a velo.

Girelle



Mettete circa 700 g di impasto triplicato (o raddoppiato nel caso lo facciate solo con lievito madre) ancora freddo, sul piano leggermente infarinato e stendetelo formando un rettangolo di circa cm. 40x30.

A questo punto avete diverse possibilità: potete stendere uno strato di crema pasticciera e farcire con uvetta ammollata e strizzata, oppure potete stendere uno strato di confettura a vostro piacimento e farcire sempre con uvetta o frutta candita, o ancora potete spennellare il rettangolo di burro e cospargerlo di zucchero di canna e cannella.

Qualunque sia la farcitura che sceglierete, una volta fatta, arrotolate il rettangolo in modo da ottenere un cilindro lungo circa 40 cm, avvolgetelo in un foglio di carta da forno e mettetelo in congelatore per qualche minuto in modo che si indurisca e riusciate a tagliarlo più agevolmente.

Tagliatelo a fette di circa 15/20 mm. di spessore e disponetele opportunamente distanziate su una teglia rivestita con carta da forno.

Mentre le girelle lievitano, preparate uno sciroppo per lucidarle, portando a ebollizione 200 g di zucchero e 100 g di acqua, spegnete il fuoco appena inizia a bollire e mettetelo a raffreddare coperto con una pellicola.

Fatele lievitare coperte fino al raddoppio e infornate in forno statico a 170° o ventilato a 160°, finché non saranno belle dorate, il tempo di cottura dipende dal forno e dalla dimensione delle girelle.

Appena sfornate, spennellatele con lo sciroppo preparato in precedenza.

La Casa del Lievito