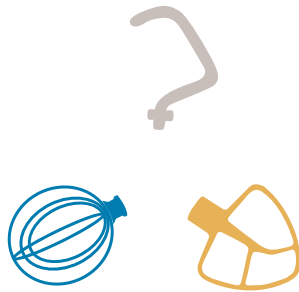




Modern Baking Basics  
by Su Vössing

**KitchenAid**



Le basi della  
cucina moderna  
di Su Vössing



Tutte le ricette di questo libro sono state create e ottimizzate per i tre diversi modelli di robot da cucina KitchenAid: **piccolo, medio e grande.**

#### **PICCOLO**

Consente di risparmiare spazio ed è ideale per preparare piccole quantità. Perfetto per chi ha una piccola cucina e per chi preferisce attrezzi di dimensioni ridotte.



#### **MEDIO**

Di dimensioni tradizionali, è ideale per la cucina di tutti i giorni. Un robot da cucina rivoluzionario, molto apprezzato da generazioni di cuochi casalinghi.



#### **GRANDE**

Capacità ampia, ideale per il catering di eventi. Sviluppato per soddisfare le esigenze delle cucine professionali, oltre che per cucinare in grandi quantità a casa, in modo regolare.



# KitchenAid

## SOMMARIO

Prefazione .....	pagina 7
Consigli per la cottura in forno .....	da pagina 8
Elenco degli utensili da forno essenziali .....	pagina 13
Impasti base per pane 1 .....	pagina 15
Impasti base per pane 2 .....	pagina 17
Impasti base per dolci 1 .....	pagina 19
Impasti base per dolci 2 .....	pagina 21
Ricette base di creme .....	pagina 23
30 ricette .....	da pagina 27
Biografia di Su Vössing .....	pagina 86
Informazioni editoriali .....	pagina 88



## Un'icona e un potente strumento di lavoro!

È un grande onore, e un enorme piacere, poter presentare questo libro di ricette. Ho scelto il meglio del meglio: una raccolta di ricette semplici, pratiche ed estremamente utili che sono il risultato di molte ore di lavoro con il mio robot da cucina KitchenAid. Questo libro è ricco di deliziose prelibatezze da cucinare e gustare ogni giorno.

Ciò che amo di più del robot da cucina KitchenAid è la facilità con cui produce impasti per pane e torte. È per questo che KitchenAid è stato originariamente progettato, e ciò che apprezzo di più non sono solo il gusto e la consistenza delle infinite preparazioni che può creare, ma anche l'affidabilità della loro qualità, che, a sua volta, assicura che i gustosi piatti che servo ogni giorno siano sempre eccellenti.

Sorprendentemente, ho notato che molti dei miei amici che possiedono robot da cucina KitchenAid non riescono a ottenere il massimo da questo elegante strumento, poiché lo usano spesso solo per compiti molto semplici. E se chiedo loro perché, rispondono che non ci sono abbastanza ricette interessanti o affidabili.

Dal 2012 lavoro per la filiale tedesca del canale di teleshopping QVC; in questo periodo ho scritto oltre 15 libri di ricette, concentrati in modo specifico sulle numerose possibilità che offrono i robot KitchenAid. E pur avendo creato più di 2500 diverse ricette, posso dire in tutta onestà di non aver ancora esaurito le idee. Anzi: la qualità straordinaria dei risultati riaccende ogni volta la mia immaginazione e la mia creatività.

Sono diventata chef 40 anni fa, partendo da zero e imparando il mestiere in ristoranti stellati Michelin di tutto il mondo, oltre ad aver completato diversi corsi di arte dolciaria avanzata, e ho osservato che la maggior parte dei maestri di cucine e pasticcerie usava robot KitchenAid. Da un punto di vista professionale, credo che questo sia il massimo complimento che un attrezzo da cucina possa ricevere.

Divertiti con il tuo KitchenAid... e con questo libro!

*Susi Vossniig*



### Come salvare le torte secche

Se una torta è secca e friabile perché è stata lasciata nel forno troppo a lungo, basta usare uno spiedino di legno per bucherellarla e poi bagnarla con succo di frutta o sciroppo fatto in casa. Et voilà: una deliziosa torta umida!

### Stendere la pasta

Per stendere meglio la pasta frolla e la pasta per biscotti o pasticcini, usa due fogli di pellicola trasparente. Per impasti appiccicosi (come la pasta craquelin), utilizza due fogli di carta da forno.

### Alternative all'uovo

1 uovo = 1/2 banana schiacciata  
1 uovo = 1 cucchiaio di semi di lino ammollato in 1 cucchiaino di acqua  
1 uovo = 30 g di purea di mele  
1 uovo = 1 cucchiaino di burro di arachidi  
1 uovo = 1 cucchiaio di semi di chia ammollato in 20–30 g di acqua

Devo essere onesta, però: amo il gusto delle uova nei miei dolci e raramente uso una di queste alternative.

### Latte

Anche se il latte vaccino può essere solitamente sostituito con un'alternativa a base di noci o cereali, questo può avere un impatto significativo sul gusto. Tieni presente questo aspetto se hai deciso di sperimentare tu stesso queste alternative.

### Zucchero

Lo zucchero normale può essere sostituito con zucchero di canna o zucchero di cocco, utilizzando le stesse quantità specificate nella ricetta; è possibile utilizzare anche lo zucchero di betulla (xilitolo). Io ho ottenuto ottimi risultati con questi sostituti. In genere quando uso lo xilitolo, riduco la quantità di un quarto, ma l'ideale è sperimentare e trovare la soluzione perfetta.

### Olio caldo per friggere

Per verificare se l'olio ha raggiunto la giusta temperatura, immergici il manico di un cucchiaio di legno. Se le bollicine salgono verso la superficie, l'olio è abbastanza caldo.

### Tipi di farina

Per prodotti da forno leggeri e delicati, ti consiglio di utilizzare la farina di tipo 00.

Per un risultato più sostanzioso, in tutte le ricette è possibile usare la stessa quantità di farina bianca (tipo 0), o di farina bianca di farro spelta.

Per gli amanti del cambiamento, vale la pena provare anche le seguenti farine:

La farina di kamut può essere usata invece della farina bianca di tipo 0 o della farina bianca di farro spelta (usa la stessa quantità).

È possibile usare la farina di farro invece della farina bianca di tipo 0 o della farina bianca di farro spelta (usa la stessa quantità).

È anche possibile usare la farina di farro piccolo al posto di altre farine (usa metà della quantità), ma questa tipologia trattiene meno acqua, quindi l'impasto potrebbe risultare più duro.

Mi piace anche sperimentare con altre farine interessanti: farina di canapa, farina di semi di lino, farina di mandorle, farina di semi di girasole, farina di chia, farina di grano saraceno, ecc.

**Importante:** quando utilizzi queste farine alternative, utilizza o sostituisci solo il 20–30% della quantità specificata di farina.





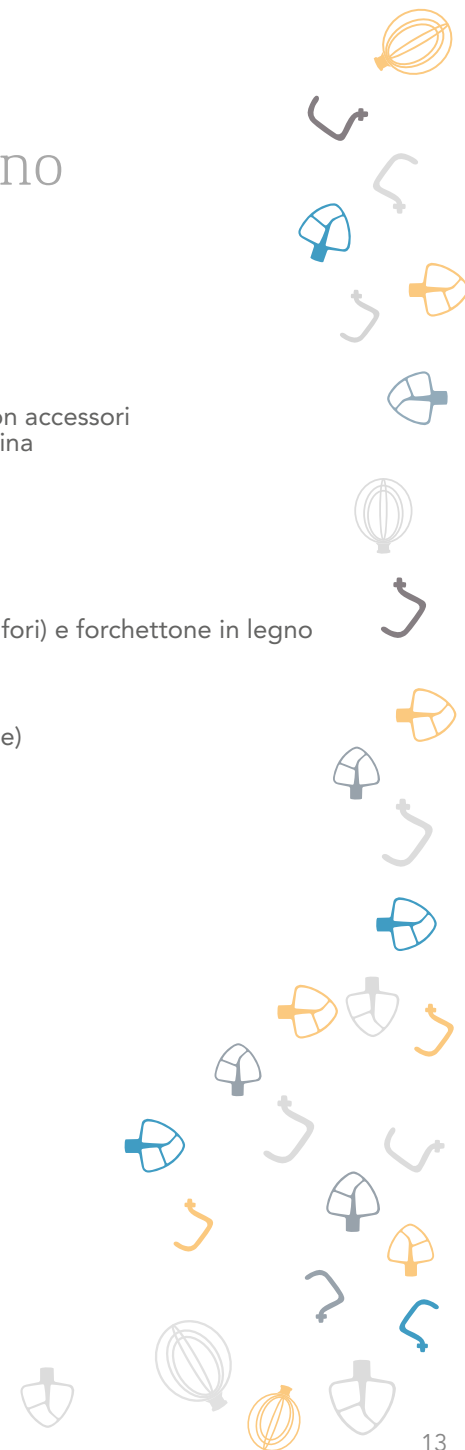
## Elenco degli attrezzi da forno essenziali

Robot da cucina KitchenAid con accessori  
Set affidabile di bilance da cucina  
Setacci (di varie misure)  
Griglie (di varie misure)  
Stampi (di varie misure)  
Teglie (di varie misure)  
Stampini rotondi per biscotti

Cucchiai in legno (con e senza fori) e forchettone in legno  
Frusta  
Spatola  
Assortimento di tagliapasta  
Pennelli (in silicone o con setole)  
Beccucci per decorazioni  
Sac à poche

Timer affidabile per la cucina  
Barattoli con tappo a vite  
Bicchieri graduati  
Carta forno  
Pellicola trasparente  
Coltelli (di varie misure)  
Forbici da cucina  
Coltello seghettato

Tagliere  
Matterelli  
Mestolo o paletta  
Bastoncini in legno  
Cucchiai dosatori  
Ciotole (di varie dimensioni)  
Coltello a spatola  
Supporto per torte







# Impasti base per pane 1

UTILIZZARE LE STESSE QUANTITÀ PER PICCOLO,  
MEDIO E GRANDE

- ① **IMPASTO BASE PER PANE BIANCO**  
500 g di farina bianca forte (tipo 0) o bianca di farro spelta  
1 bustina di lievito in polvere (7 g)  
320 g di acqua tiepida  
12 g di sale marino, fior di sale
- ② **IMPASTO PER PANE DA SANDWICH (O TOAST)**  
500 g di farina bianca forte (tipo 0) o bianca di farro spelta  
1 bustina di lievito in polvere (7 g)  
250 g di acqua tiepida  
70 g di latte caldo  
12 g di sale marino, fior di sale
- ③ **IMPASTO PER PANE MEDITERRANEO**  
500 g di farina bianca forte (tipo 0) o bianca di farro spelta  
1 bustina di lievito in polvere (7 g)  
280 g di acqua tiepida  
40 g d'olio d'oliva  
12 g di sale marino, fior di sale



Metti tutti gli ingredienti nella ciotola e lavorali utilizzando il gancio impastatore per almeno 4–5 minuti (velocità 2–4).

Copri l'impasto e lascialo riposare nella ciotola per 20 minuti. Posiziona l'impasto su una superficie di lavoro leggermente infarinata e, con le mani, dagli la forma di un quadrato. Piega il bordo superiore dell'impasto verso il centro, quindi ripeti l'operazione con il bordo inferiore e i bordi laterali. Poi, continua a lavorare l'impasto come descritto nelle ricette.



## Impasti base per pane 2

①

IMPASTO PER PANE INTEGRALE  
PER GLI INGREDIENTI, VEDERE PAGINA 49

Metti tutti gli ingredienti nella ciotola e lavorali utilizzando il gancio impastatore (velocità 2-4). Quindi copri e lascia riposare per 20 minuti. L'impasto può essere utilizzato anche per preparare bagel o altri panini, oppure può essere cotto in uno stampo per pane o una teglia da forno rotonda.



②

IMPASTO PER PANE DOLCE  
PER GLI INGREDIENTI, VEDI LE PAGINE 43, 69

Sbriciola il lievito in un barattolo con tappo a vite, aggiungi il latte caldo, avvita il coperchio, agita bene e lascia riposare per 10 minuti. Metti i restanti ingredienti e la miscela di lievito nella ciotola e lavorali per almeno 4-5 minuti utilizzando il gancio impastatore (velocità 2-4) fino a quando non si sarà formato un ricco impasto con il lievito. Copri l'impasto e lascialo riposare per altri 30 minuti. Questo impasto può essere utilizzato per creare un Hefezopf (pane intrecciato), un pane lievitato dolce, panini dolci al latte o gnocchi dolci lievitati ripieni di marmellata.



③

PANE INTEGRALE DI FARRO/SEGALE  
PER GLI INGREDIENTI, VEDERE PAGINA 63

Sbriciola il lievito in un barattolo con tappo a vite, aggiungi l'acqua tiepida, avvita il coperchio, agita bene e lascia riposare per 10 minuti. Metti i restanti ingredienti e la miscela di lievito nella ciotola e lavorali per almeno 4-5 minuti utilizzando il gancio impastatore (velocità 2-4) fino a quando non si sarà formato un impasto con il lievito. L'impasto può essere cotto in una teglia da forno rotonda, in uno stampo per Bundt, in una pirofila o spianato su una teglia.





# Impasti base per dolci 1

①

**PASTA FROLLA**  
PER GLI INGREDIENTI, VEDERE PAGINA 41

Metti gli ingredienti per la pasta nella ciotola e usa la frusta piatta per lavorarli fino a ottenere l'impasto della pasta frolla (velocità 2-4). Dai alla pasta la forma di una palla o di un quadrato, avvolgila nella pellicola trasparente e mettila in frigorifero per almeno 2 ore (o più a lungo, se possibile). L'impasto può essere utilizzato in qualsiasi ricetta che richiede la pasta frolla: crostate, dolci da teglia, biscotti e così via.



②

**IMPASTO BASE PER TORTE**  
PER GLI INGREDIENTI, VEDERE LE PAGINE 31, 39

Gli ingredienti del preparato per torte devono essere a temperatura ambiente. Metti tutti gli ingredienti nella ciotola e mescola usando la frusta (velocità 2-4), fermandoti non appena tutti gli ingredienti vengono incorporati. L'impasto può essere utilizzato per qualsiasi torta di frutta o come base per muffin alla frutta.



③

**IMPASTO PER CRUMBLE**  
PER GLI INGREDIENTI, VEDERE LE PAGINE 31, 79

Per creare l'impasto per crumble, metti gli ingredienti nella ciotola e lavorali usando la frusta piatta (velocità 2). Se premuto bene, l'impasto per crumble può essere utilizzato anche come base per torte. In alternativa, può essere cotto su una teglia e utilizzato come guarnizione per i dessert.





## Impasti base per dolci 2

①

**PASTA CRAQUELIN**  
300 g di zucchero di canna candito  
300 g di burro a temperatura ambiente  
300 g di farina (tipo 00)

Metti tutti gli ingredienti nella ciotola e incorporali in un impasto liscio utilizzando la frusta piatta (velocità 2–4). Stendi la pasta in uno strato sottile tra due fogli di carta da forno e posizionala nel congelatore per 30 minuti, quindi lasciala brevemente a riscaldare prima di tagliarla. I residui di pasta possono essere nuovamente impastati e stesi. Questa pasta può essere utilizzata per bignè o éclair e anche come guarnizione croccante per torte di frutta o pane dolce. Può essere conservata nel congelatore per alcune settimane.



②

**PASTA CHOUX**  
PER GLI INGREDIENTI, VEDERE LE PAGINE 45, 51

Fai bollire l'acqua, il burro, lo zucchero e il sale in una pentola, aggiungi la farina sbattendo energicamente con una frusta e cuoci la miscela per 2–3 minuti, mescolando con un cucchiaino di legno, fino a quando non si forma uno strato bianco sul fondo della pentola. Versa la miscela nella ciotola e lavorala per almeno 2 minuti usando la frusta piatta o la frusta con bordo flessibile (velocità 2). Quindi aggiungi le uova una alla volta, aspettando che siano ben amalgamate. La pasta choux può essere utilizzata per qualsiasi tipo di bignè ed éclair.



③

**PASTA PER PIEROGI**  
PER GLI INGREDIENTI, VEDERE PAGINA 59

Metti gli ingredienti per la pasta nella ciotola e usa la frusta piatta per lavorarli fino a ottenere un impasto (velocità 2–4). La pasta può essere utilizzata per preparare ravioli ripieni di carne, pollame, pesce, formaggio o verdure. È ideale anche per preparare torte salate.





## Ricette base di creme

①

### CRÈME PÂTISSIÈRE

500 g di latte UHT

125 g di zucchero

4 uova medie

50 g di amido di mais

1/2 cucchiaino di pasta di vaniglia

Porta a ebollizione 300 g di latte e tutto lo zucchero. Mescola quindi il latte restante con le uova in un bicchiere per frullatore. Aggiungi l'amido di mais. Una volta che la prima miscela di latte ha raggiunto il bollore, aggiungi la seconda miscela di latte e uova e sbatti energicamente a mano; continua a cuocere per 3–4 minuti, sempre mescolando. Versa in una ciotola e copri con pellicola trasparente, posizionando la pellicola direttamente sul composto. La crème pâtissière può essere conservata in frigorifero in un contenitore ermetico per 2 settimane. Può essere utilizzata come base per molte ricette di pasticceria diverse.

②

### CRÈME LÉGÈRE

300 g di crème pâtissière

200 g di panna montata

Versa la crème pâtissière nella ciotola e mescola fino a ottenere una consistenza liscia e cremosa, utilizzando la frusta e aumentando gradualmente la velocità da 2 a 6. Aggiungi la panna montata e mescola a velocità 2–4. La crème légère è utilizzata per farcire e per decorare.



③

### FRANGIPANE

150 g di burro a temperatura ambiente

150 g di zucchero

2 uova medie

150 g di mandorle non sbucciate, tritate

75 g di farina (tipo 00)

Metti tutti gli ingredienti nella ciotola e mescola per almeno 2–4 minuti utilizzando la frusta (velocità 2–4) finché il composto non è cremoso. La crema frangipane viene usata per riempire crostatine, la torta dei re e molti altri dolci che vengono poi cotti in forno. Può essere conservata in frigorifero in un contenitore ermetico per 2–3 settimane. Importante: lascia a temperatura ambiente per 30 minuti prima dell'uso.





30 ricette



# Torta Bundt

PICCOLO = 16 PORZIONI

IMPASTO  
250 g di latte  
80 g di uvetta  
500 g di farina (tipo 00)  
1 bustina di lievito in polvere (7 g)  
50 g di burro a temperatura ambiente  
2 uova grandi  
10 g di fior di sale

MEDIO = 16 PORZIONI

IMPASTO  
250 g di latte  
80 g di uvetta  
500 g di farina  
1 bustina di lievito in polvere  
50 g di burro  
2 uova grandi  
10 g di fior di sale

GRANDE = 16 PORZIONI

IMPASTO  
250 g di latte  
80 g di uvetta  
500 g di farina  
1 bustina di lievito in polvere  
50 g di burro a temperatura ambiente  
2 uova grandi  
10 g di fior di sale

Preriscalda il forno a 220°C (ventilato).

Ungi uno stampo per Bundt con burro ammorbidito.

Tempo di lievitazione: 60–90 minuti, tempo di cottura: 20–22 minuti



Versa latte e uvetta in una pentola, scalda a fuoco basso e lascia riposare per 5 minuti.

Quindi metti tutti gli ingredienti nella ciotola e lavorali per almeno 4–5 minuti utilizzando il gancio impastatore (velocità 2–4).

Posiziona l'impasto su una superficie di lavoro leggermente infarinata e impasta con le mani per 1 minuto, quindi arrotolalo e disponilo in modo uniforme nello stampo, premendolo delicatamente verso il basso. Posizionalo su un tagliere in legno, copriilo con un panno e lascialo lievitare per 60–90 minuti.

Cuoci la torta Bundt nel forno preriscaldato per 20–22 minuti. Lascia raffreddare la torta nello stampo su una griglia per 5 minuti prima di rovesciarla e farla raffreddare completamente.



## Panini al rosmarino e sesamo

PICCOLO = 8 PANINI

**IMPASTO**  
 250 g di farina bianca di farro  
 spelta  
 250 g di crème fraîche  
 1 uovo medio  
 6 g di fior di sale  
 1 cucchiaino di lievito

**GUARNIZIONE**  
 15 g di foglie di rosmarino,  
 rimosse dagli steli  
 70 g di semi di sesamo non  
 mondati

MEDIO = 8 PANINI

**IMPASTO**  
 250 g di farina bianca di  
 farro spelta  
 250 g di crème fraîche  
 1 uovo medio  
 6 g di fior di sale  
 1 cucchiaino di lievito

**GUARNIZIONE**  
 15 g di foglie di  
 rosmarino,  
 70 g di semi di sesamo  
 non mondati

GRANDE = 16 PANINI

**IMPASTO**  
 500 g di farina bianca di farro  
 spelta  
 500 g di crème fraîche  
 2 uova medie  
 12 g di fior di sale  
 2 cucchiaini di lievito

**GUARNIZIONE**  
 30 g di foglie di rosmarino,  
 rimosse dagli steli  
 140 g di semi di sesamo non  
 mondati

Preriscalda il forno a 220°C (forno ventilato) e cuoci a 200°C (forno ventilato).  
 Rivesti 1-2 teglie con carta da forno.  
 Tempo di cottura: 30-35 minuti



Trita le foglie di rosmarino, mettile in una ciotola poco profonda con i semi di sesamo e mescola bene.

Metti gli ingredienti della pasta nella ciotola e lavorali fino a ottenere un impasto liscio utilizzando la frusta piatta (velocità 2-4). Smetti di mescolare gli ingredienti non appena sono ben amalgamati.

Usa un cucchiaino bagnato per dividere l'impasto in 8 o 16 porzioni. Dai a ciascuna porzione la forma di una palla (con le mani leggermente umide), quindi rotola le palline nella miscela di semi di rosmarino/sesamo e disponile sulla teglia preparata. Cuoci in forno preriscaldato per 30-35 minuti fino a quando non sono croccanti.





## Torte al rabarbaro

PICCOLO = 4 TORTE

### IMPASTO

200 g di farina bianca di farro spelta  
100 g di burro a temp. ambiente  
75 g di zucchero di canna  
2 uova medie  
5 g di lievito  
40 g di yogurt  
1 pizzico di fior di sale

### PREPARATO PER CRUMBLE

100 g di farina bianca di farro spelta  
50 g di burro freddo, a cubetti  
50 g di zucchero di canna

### FARCITURA

100 g di zucchero di canna  
500 g di rabarbaro, piccoli pezzi  
1 cucchiaio di acqua fredda  
1/2 cucchiaino di amido di mais

MEDIO = 4 TORTE

### IMPASTO

200 g di farina  
100 g di burro  
75 g di zucchero  
2 uova medie  
5 g di lievito  
40 g di yogurt  
1 pizzico di fior di sale

### CRUMBLE

100 g di farina  
50 g di burro freddo  
50 g di zucchero

### FARCITURA

100 g di zucchero  
500 g di rabarbaro  
1 cucchiaio di acqua  
1/2 c. di amido di mais

GRANDE = 8 TORTE

### IMPASTO

400 g di farina  
200 g di burro  
150 g di zucchero di canna  
4 uova medie  
10 g di lievito  
80 g di yogurt  
2 pizzichi di fior di sale

### PREPARATO PER CRUMBLE

200 g di farina  
100 g di burro freddo  
100 g di zucchero di canna

### FARCITURA

200 g di zucchero di canna  
1 kg di rabarbaro  
2 cucchiai di acqua fredda  
1 cucchiaino di amido di mais

Preriscalda il forno a 180°C (ventilato).

Imburra 4 (P/M) o 8 (G) piccole teglie da crostata (Ø 13 cm, con base removibile) e fai raffreddare. Tempo di cottura: 22–25 minuti



Prepara l'impasto base per le torte e la guarnizione di crumble secondo le istruzioni a pagina 19.

Dividi l'impasto della torta tra le teglie e usa un cucchiaio bagnato per distribuirlo in modo uniforme, appiattendolo al centro e spingendo leggermente il composto lungo i lati. Disponi gli stampi su una teglia e raffredda in congelatore per 15 minuti.

Per la farcitura, versa lo zucchero in una pentola e fallo fondere senza mescolare. Aggiungi il rabarbaro e cuoci a fuoco medio per 2–3 minuti. Incorpora l'amido di mais per addensare il composto e lasciar raffreddare.

Dividi la miscela di rabarbaro in modo uniforme tra le teglie raffreddate. Comprimi leggermente il composto del crumble con le mani e utilizzalo per coprire la miscela di rabarbaro. Posiziona le teglie nel forno preriscaldato, cuoci per 22–25 minuti e lascia raffreddare per 20 minuti su una griglia.



# Crostata di pomodoro

PICCOLO = 4 PORZIONI

## IMPASTO

200 g di farina bianca di farro spelta  
40 g di nocciole macinate grosse  
40 g di formag. a pasta dura, gratt.  
30 g di fiocchi d'avena morbidi  
70 g d'olio d'oliva  
1 uovo grande  
1/2 cucchiaino di fleur de sel

## GUARNIZIONE

500 g di pomodori cuore di bue  
200 g di tapenade di olive

## GUARNIZIONE 2

Foglie di basilico  
1 cucchiaio di olive nere denocciolate  
Fior di sale  
Olio d'oliva

MEDIO = 4 PORZIONI

## IMPASTO

200 g di farina  
40 g di nocciole  
40 g di formaggio  
30 g di fiocchi d'avena  
70 g d'olio d'oliva  
1 uovo grande  
1/2 c. di fleur de sel

## GUARNIZIONE

500 g di pomodori  
200 g di tapenade

## GUARNIZIONE 2

Foglie di basilico  
1 cucchiaio di olive  
Fior di sale  
Olio d'oliva

GRANDE = 8 PORZIONI

## IMPASTO

400 g di farina  
80 g di nocciole  
80 g di formaggio, grattugiato  
60 g di fiocchi d'avena  
140 g d'olio d'oliva  
2 uova grandi  
1 cucchiaino di fleur de sel

## GUARNIZIONE

1 kg di pomodori cuore di bue  
400 g di tapenade di olive

## GUARNIZIONE 2

Foglie di basilico  
2 cucchiaini di olive  
Fior di sale  
Olio d'oliva

Preriscalda il forno a 190°C (ventilato).

Fodera la base di uno stampo a cerniera (P/M = Ø 23 cm, G = Ø 28 cm) con la carta da forno.  
Tempo di lievitazione: 25 minuti, tempo di cottura: 22–25 minuti (P/M), 25–28 minuti (G)



Metti gli ingredienti della pasta nella ciotola e lavorali fino a ottenere un impasto grezzo e friabile utilizzando la frusta piatta (velocità 2–4). Disponi l'impasto nello stampo e distribuisilo in modo uniforme, prima con le mani e poi con il dorso di un cucchiaio, esercitando una leggera pressione. Metti la teglia in frigorifero per 10 minuti, quindi cuoci nel forno preriscaldato. Lascia raffreddare su una griglia per 15 minuti.

Lava i pomodori, asciugali e tagliali a fette regolari e di medie dimensioni.

Posiziona la teglia su un tagliere in legno, ricopri uniformemente la base di pasta con la tapenade di olive e quindi disponici sopra le fette di pomodoro. Guarnisci con foglie di basilico e olive nere e con un po' di fior di sale e olio d'oliva.



# Cheesecake

PICCOLO: 6-8 PORZIONI

**BASE**  
100 g di biscotti (sbriciolati)  
50 g di burro fuso

**FARCITURA**  
3 fogli di gelatina  
300 g di formaggio spalmabile intero  
40 g di zucchero  
200 g di purea di fragole  
100 g di panna montata

**GUARNIZIONE**  
Frutti di bosco  
Fiori eduli

MEDIO = 8-12 POR.

**BASE**  
200 g di biscotti  
100 g di burro fuso

**FARCITURA**  
6 fogli di gelatina  
600 g di formag. spalm.  
80 g di zucchero  
400 g di fragole  
200 g di panna

**GUARNIZIONE**  
Frutti di bosco  
Fiori eduli

GRANDE = 8-12 PORZIONI

**BASE**  
200 g di biscotti (sbriciolati)  
100 g di burro fuso

**FARCITURA**  
6 fogli di gelatina  
600 g di formaggio spalmabile  
80 g di zucchero  
400 g di fragole  
200 g di panna

**GUARNIZIONE**  
Frutti di bosco  
Fiori eduli

Fodera la base e i lati di uno stampo a cerniera (P = diam. 18-20 cm, M/G = diam. 23 cm) con carta da forno.



Unisci i biscotti sbriciolati al burro e premi il composto nello stampo. Immergi la gelatina in acqua fredda.

Metti il formaggio spalmabile e lo zucchero nella ciotola e mescola per almeno 2 minuti fino a ottenere una consistenza cremosa utilizzando la frusta (velocità 2-6). Incorpora la purea di fragole alla velocità 2.

Strizza l'acqua in eccesso dalla gelatina, sciogli in 2 cucchiaini di acqua calda (ma non bollente) e incorpora al composto. Aggiungi la panna e mescola fino a quando tutti gli ingredienti non sono ben amalgamati.

Versa il composto nello stampo e lascia raffreddare per tutta la notte nel frigorifero. Quindi, rimuovi dallo stampo e guarnisci con frutti di bosco e fiori.



## Pagnotta formaggio e prosciutto

PICCOLO = 1 PAGNOTTA PICCOLA	MEDIO = 1 PAGNOTTA	GRANDE = 1 PAGNOTTA
250 g di farina bianca forte (tipo 0)	500 g di farina	500 g di farina
40 g di formaggio Emmental grattugiato	80 g di formaggio Emmental grattugiato	80 g di formaggio Emmental grattugiato
30 g di prosciutto a cubetti	60 g di prosciutto	60 g di prosciutto
5 g di sale marino fine	10 g di sale marino fine	10 g di sale marino fine
4 g di lievito in polvere	1 bustina di lievito (7 g)	1 bustina di lievito (7 g)
1 pizzico di semi di finocchio	1/2 c. di s. di finocchio	1/2 cucchiaino di semi di finocchio
175 g di acqua tiepida	350 g di acqua	350 g di acqua

Preriscalda il forno a 230°C (ventilato).

Rivesti una teglia con carta da forno.

Tempo di lievitazione: 65 minuti

Tempo di cottura: 20–23 minuti (P), 25–30 minuti (M/G)



Metti tutti gli ingredienti nella ciotola e lavorali per almeno 4–5 minuti utilizzando il gancio impastatore (velocità 2–4). Copri l'impasto e lascialo lievitare per 20 minuti.

Quindi, posiziona l'impasto su una superficie di lavoro infarinata e ripiega il bordo superiore dell'impasto verso il centro. Ripeti con il bordo inferiore e i bordi laterali. Questo rende l'impasto più elastico.

Modella l'impasto in un rotolo lungo circa 30 cm, posizionalo sulla teglia con la giuntura verso il basso e utilizza un tagliapasta o un coltello per dividere l'impasto al centro, dall'alto verso il basso, iniziando a circa 4–5 cm dall'alto e fermandoti alla stessa distanza dal basso, per evitare che la pagnotta si spezzi. Infarina leggermente le strisce di impasto e ripiegale l'una sull'altra per creare un intreccio. Copri l'impasto con un panno e lascialo lievitare per 45 minuti in un luogo caldo.

Cuoci il pane nel forno preriscaldato fino a quando la crosta non assume un colore marrone dorato. Lascia raffreddare su una griglia. Questo pane è perfetto anche per i toast.

# Crostata di mele e pere



## PICCOLO = 8 PORZIONI

### BASE

200 g di farina bianca di farro spelta  
100 g di burro ammorbidito  
75 g di zucchero di canna  
40 g di yogurt  
2 uova grandi  
5 g di lievito  
1 pizzico di fior di sale

### GUARNIZIONE

4-5 mele  
1 pera  
Zucchero a velo per spolverare

## MEDIO = 8 PORZIONI

### BASE

200 g di farina  
100 g di burro  
75 g di zucchero  
40 g di yogurt  
2 uova grandi  
5 g di lievito  
1 pizzico di fior di sale

### GUARNIZIONE

4-5 mele  
1 pera  
Zucchero a velo

## GRANDE = 16 PORZIONI

### BASE

400 g di farina bianca  
200 g di burro ammorbidito  
150 g di zucchero di canna  
80 g di yogurt  
4 uova grandi  
10 g di lievito  
2 pizzichi di fior di sale

### GUARNIZIONE

9-10 mele  
1 o 2 pere  
Zucchero a velo

Preriscalda il forno a 200°C (ventilato).

Rivesti uno stampo a cerniera (P/M = diam. 30 cm) o una teglia (G) con carta da forno.

Tempo di cottura: 32-35 minuti (P/M), 45-50 minuti (G)



Prepara un impasto base per torte, seguendo le istruzioni a pagina 19.

Intingi una spatola o il dorso di un cucchiaino in acqua fredda e usalo per distribuire l'impasto in modo uniforme sulla carta da forno.

Sbuccia le mele, tagliale in quarti e rimuovi il torsolo, poi taglia i quarti a fette sottili e uniformi. Disponi le fette di mela sulla base in modo circolare, sovrapponendo le fette e spostandoti dall'esterno verso l'interno. Lascia al centro uno spazio per la pera.

Rimuovi e getta il terzo inferiore della pera. Rimuovi metà della buccia dai due terzi superiori della pera per ottenere un effetto a strisce. Utilizza uno scavino per melone per rimuovere il torsolo dalla pera. Posiziona la pera sulla base.

Riempi eventuali spazi rimanenti con fette di mela. Posiziona la torta nel forno preriscaldato e lascia cuocere. Toglila dal forno e imposta il forno in modalità grill (calore medio). Spolvera la torta con lo zucchero a velo e rimettila nel forno. Lascia caramellare la torta per 3-5 minuti, controllandola attentamente per assicurarti che non bruci.



# Crostatine alla fragola

PICCOLO = 6 CROSTATINE

**PASTA FROLLA**  
 300 g di farina (tipo 00)  
 1 pizzico di bicarbonato di sodio  
 1 cucchiaino di lievito  
 1 pizzico di sale marino  
 125 g di burro freddo, a cubetti  
 110 g di zucchero  
 1 uovo grande  
 1-2 cucchiaini di acqua min. fredda

**FARCITURA**  
 250 g di mascarpone freddo  
 250 g di panna montata  
 fredda (contenuto di grassi 32-35%)  
 30 g di zucchero  
 1 pizzico di pasta di vaniglia  
 30-40 fragole

MEDIO = 6 CROST.

**PASTA FROLLA**  
 300 g di farina  
 1 piz. di bic. di sodio  
 1 cucchiaino di lievito  
 1 pizzico di sale marino  
 125 g di burro freddo  
 110 g di zucchero  
 1 uovo grande  
 1-2 cucchiaini di acqua

**FARCITURA**  
 250 g di mascarpone  
 250 g di panna montata  
 (cont. di grassi 32-35%)  
 30 g di zucchero  
 1 piz. di pasta di vaniglia  
 30-40 fragole

GRANDE = 12 CROSTATINE

**PASTA FROLLA**  
 600 g di farina  
 2 pizzichi di bicarbonato di sodio  
 2 cucchiaini di lievito  
 2 pizzichi di sale marino  
 250 g di burro freddo  
 220 g di zucchero  
 2 uova grandi  
 2-4 cucchiaini di acqua minerale

**FARCITURA**  
 500 g di mascarpone  
 500 g di panna montata  
 (contenuto di grassi 32-35%)  
 60 g di zucchero  
 2 pizzichi di pasta di vaniglia  
 60-80 fragole

Preriscalda il forno a 180°C (forno statico).

Imburra 6 (P/M) o 12 (G) piccole teglie da crostata (20 x 8 cm, con base removibile).

Tempo di lievitazione: 160-165 minuti, tempo di cottura: 20-22 minuti



Prepara la pasta frolla seguendo le istruzioni a pagina 19.

Taglia la pasta frolla in pezzi, mettili nella ciotola, aspetta 10-15 minuti e quindi lavora nuovamente l'impasto utilizzando la frusta piatta. Arrotola l'impasto, taglialo in 6 o 12 pezzi, spianalo sottile tra due fogli di pellicola e usalo per foderare le teglie. Punzecchia la pasta con una forchetta. Fai raffreddare le teglie in frigorifero per 30 minuti, quindi lascia cuocere nel forno preriscaldato. Lascia raffreddare le teglie su una griglia.

Metti tutti gli ingredienti per la farcitura, eccetto la frutta, nella ciotola e mescola con la frusta, partendo dalla velocità 2 e aumentando gradualmente fino alla velocità 6-8. La farcitura deve avere una consistenza ferma ma cremosa.

Versa la farcitura in una sac à poche monouso, taglia la punta e spremi piccoli ciuffi di farcitura sulle crostatine; guarnisci con le fragole.



# Pagnottine alle mandorle

PICCOLO = 6 PAGNOTTINE

**IMPASTO**  
 300 g di farina bianca di farro spelta  
 75 g di zucchero  
 4 g di lievito in polvere  
 50 g di burro ammorbidito  
 140 g di latte tiepido  
 1 uovo medio  
 4 g di sale marino fine

**FARCITURA**  
 Frangipane  
 (dimezzare le quantità indicate nella ricetta)

MEDIO = 12 PAG.

**IMPASTO**  
 600 g di farina  
 150 g di zucchero  
 1 bustina di lievito  
 100 g di burro  
 280 g di latte  
 2 uova medie  
 8 g di sale marino fine

**FARCITURA**  
 Frangipane

GRANDE = 12 PAGNOTTINE

**IMPASTO**  
 600 g di farina  
 150 g di zucchero  
 1 bustina di lievito in polvere  
 100 g di burro ammorbidito  
 280 g di latte  
 2 uova medie  
 8 g di sale marino fine

**FARCITURA**  
 Frangipane

Preriscalda il forno a 220°C (forno ventilato) e cuoci a 200°C (forno ventilato).

Rivesti 1–2 teglie con carta da forno.

Monta 1 tuorlo d'uovo con un po' di panna.

Tempo di lievitazione: 130–160 minuti, tempo di cottura: 20–22 minuti



Prepara un impasto per pane dolce seguendo le istruzioni a pagina 17 e prepara la crema frangipane seguendo le istruzioni a pagina 23.

Posiziona l'impasto dolce su una superficie di lavoro leggermente infarinata e usa le mani per dargli la forma di un quadrato. Piega il bordo superiore dell'impasto verso il centro, quindi ripeti l'operazione con il bordo inferiore e i bordi laterali. Usa un matterello per stendere un quadrato che misura circa 70 x 45 cm.

Stendi la crema frangipane in modo uniforme sull'impasto e poi arrotolalo partendo dal lato lungo. Taglia il rotolo in 6 o 12 pezzi di uguali dimensioni e premi il centro di ciascuno con un cucchiaio di legno per far uscire dai lati parte della crema frangipane.

Posiziona le pagnottine sulle teglie, copri e lascia riposare per 1,5–2 ore. Quindi spennella le pagnottine con il tuorlo d'uovo. Per assicurarti che le pagnottine siano cotte in modo uniforme, è consigliabile cuocere ogni teglia singolarmente. Quando sono cotte, lascia riposare le pagnottine alle mandorle su una griglia.



# Chouquettes

## PICCOLO = 40 CHOUQUETTES

PASTA CHOUX  
250 g di acqua  
60 g di burro  
50 g di zucchero  
1 pizzico di sale marino  
125 g di farina (tipo 00),  
setacciata  
3 uova medie

GUARNIZIONE  
Granella di zucchero

## MEDIO = 40 CHOU.

PASTA CHOUX  
250 g di acqua  
60 g di burro  
50 g di zucchero  
1 pizzico di sale marino  
125 g di farina bianca,  
setacciata  
3 uova medie

GUARNIZIONE  
Granella di zucchero

## GRANDE = 80 CHOUQUETTES

PASTA CHOUX  
500 g di acqua  
120 g di burro  
100 g di zucchero  
2 pizzichi di sale marino  
250 g di farina bianca,  
setacciata  
6 uova medie

GUARNIZIONE  
Granella di zucchero

Preriscalda il forno a 190°C (forno statico).

Unghi in modo uniforme 1 o 2 teglie o foderale di carta da forno.

Tempo di cottura: 25–28 minuti



Prepara la pasta choux seguendo le istruzioni a pagina 21.

Versa la pasta in una sac à poche monouso, taglia la punta e spremi palline grosse come una ciliegia sulle teglie, lasciando abbastanza spazio per farle espandere.

Cospargi le chouquettes con la granella di zucchero e lascia cuocere in forno preriscaldato per 25–28 minuti. Evita di aprire lo sportello del forno mentre le chouquettes cuociono, dato che questo potrebbe farle sgonfiare. Al termine, lasciale raffreddare su una griglia.

Conserva le chouquettes residue all'aperto anziché in una scatola, che farebbe perdere loro la croccantezza.





## Ciambelle alla cannella

PICCOLO = 12 CIAMBELLE

**IMPASTO**  
 280 g di farina bianca di farro spelta  
 4 g di lievito in polvere  
 50 g di zucchero  
 1 uovo medio  
 180 g di latte tiepido  
 1 pizzico di fior di sale  
 20 g di olio vegetale

**COPERTURA**  
 80 g di zucchero  
 1 cucchiaino di cannella

MEDIO = 12 CIAMB.

**IMPASTO**  
 280 g di farina bianca  
 4 g di lievito in polvere  
 50 g di zucchero  
 1 uovo medio  
 180 g di latte  
 1 pizzico di fior di sale  
 20 g di olio vegetale

**COPERTURA**  
 80 g di zucchero  
 1 cucchiaino di cannella

GRANDE = 24 CIAMBELLE

**IMPASTO**  
 560 g di farina bianca di farro spelta  
 7 g di lievito in polvere  
 100 g di zucchero  
 2 uova medie  
 360 g di latte  
 2 pizzichi di fior di sale  
 40 g di olio vegetale

**COPERTURA**  
 160 g di zucchero  
 2 cucchiaini di cannella

Riscalda 2–3 litri di olio a 180°C in una padella profonda e con i bordi alti.  
 Tempo di lievitazione: 85–100 minuti



Metti tutti gli ingredienti nella ciotola e lavorali per almeno 4–5 minuti utilizzando il gancio impastatore (velocità 2–4). Copri l'impasto e lascialo riposare per 40 minuti.

Posiziona l'impasto su una superficie di lavoro infarinata e, con le mani, dagli la forma di un quadrato. Piega il bordo superiore dell'impasto verso il centro, quindi ripeti l'operazione con il bordo inferiore e i bordi laterali: questo renderà l'impasto più elastico. L'impasto rimarrà leggermente appiccicoso.

Arrotola l'impasto e taglialo in 12 o 24 pezzi, fanne piccole palline con le mani infarinate e posizionale sulla superficie di lavoro. Copri con un panno e lascia lievitare per 45–60 minuti.

Poi, friggi qualche pallina alla volta nell'olio caldo fino a quando non le vedi dorate. Mescola lo zucchero e la cannella e passa le ciambelle cotte nel composto.



## Stelle ai semi di papavero

### PICCOLO = 6 STELLE

#### IMPASTO

135 g di farina di farro integrale  
 125 g di farina bianca di farro spelta  
 3-4 g di lievito in polvere  
 50 g di miele cremoso  
 165 g di acqua tiepida  
 6 g di sale marino

#### GUARNIZIONE

1-2 cucchiaini di semi di papavero

### MEDIA = 12 STELLE

#### IMPASTO

270 g di farina int.  
 250 g di farina  
 1 bustina di lievito  
 100 g di miele  
 330 g di acqua  
 12 g di sale marino

#### GUARNIZIONE

2-3 c. di s. di papav.

### GRANDE = 12 STELLE

#### IMPASTO

270 g di farina di grano duro  
 250 g di farina bianca di farro spelta  
 1 bustina di lievito (7 g)  
 100 g di miele  
 330 g di acqua  
 12 g di sale marino

#### GUARNIZIONE

2-3 cucchiaini di semi di papavero

Preriscalda il forno a 220°C (ventilato).

Rivesti le teglie con carta da forno.

Tempo di lievitazione: 65-80 minuti, tempo di cottura: 12-14 minuti



Prepara l'impasto base per pane integrale seguendo le istruzioni a pagina 17.

Posiziona l'impasto su una superficie di lavoro leggermente infarinata e, con le mani, dagli la forma di un quadrato. Piega il bordo superiore dell'impasto verso il centro, quindi ripeti l'operazione con il bordo inferiore e i bordi laterali. Quindi arrotolalo e taglialo in 6 o 12 pezzi di uguali dimensioni. Dai ai pezzi di impasto la forma di palline e lasciale riposare per 10 minuti, quindi stendile in cerchi con un diam. di circa 7 cm.

Copri i pezzi di impasto per metà con i semi di papavero immergendoli prima nell'acqua e poi nei semi. Usando un tagliapasta in plastica, pratica al centro della pasta tre tagli incrociati che formano una stella, senza tagliare fino al bordo. In questo modo avrai sei triangoli rivolti verso il centro. Con le dita, prendi ciascun triangolo e spingilo verso l'alto e verso l'esterno dalla parte inferiore, sopra il bordo esterno del cerchio. L'esterno (cerchio) è ora l'interno (foro). Posiziona le stelle sulle teglie, copri e lascia lievitare per 45-60 minuti.

Cuoci una teglia alla volta nel forno preriscaldato per 12-14 minuti finché le stelle non sono dorate.



# Éclairs au craquelin

Richiedono molto tempo, ma ne vale la pena!

## PICCOLO = 12 ÉCLAIR

PASTA CHOUX  
250 g di acqua  
60 g di burro  
50 g di zucchero  
1 pizzico di sale marino  
125 g di farina (tipo 00),  
setacciata  
3 uova medie

Pasta craquelin  
Crème légère

GUARNIZIONE  
Lamponi

## MEDIO = 12 ÉCLAIR

PASTA CHOUX  
250 g di acqua  
60 g di burro  
50 g di zucchero  
1 pizzico di sale marino  
125 g di farina bianca,  
setacciata  
3 uova medie

Pasta craquelin  
Crème légère

GUARNIZIONE  
Lamponi

## GROSS = 24 STÜCK

PASTA CHOUX  
500 g di acqua  
120 g di burro  
100 g di zucchero  
2 pizzichi di sale marino  
250 g di farina bianca,  
setacciata  
6 uova medie

*Il doppio delle quantità delle ricette:*

Pasta craquelin  
Crème légère

GUARNIZIONE  
Lamponi

Preriscalda il forno a 200°C (forno statico).

Ungi in modo uniforme 1 o 2 teglie o foderale di carta da forno.

Tempo di lievitazione: 30 minuti, tempo di cottura: 28–30 minuti



Prepara pasta choux e pasta craquelin seguendo le istruzioni a pagina 21. Prepara la crème légère seguendo le istruzioni a pagina 23.

Versa la pasta choux in una sac à poche monouso, taglia la punta e spremi 10 o 11 cm di pasta sulle teglie, lasciando abbastanza spazio per farla espandere. Modella la pasta craquelin in lunghezze simili e posizionala sopra la pasta choux. La restante pasta craquelin può essere congelata e utilizzata in un secondo momento.

Lascia cuocere in forno per 28–30 minuti (una teglia alla volta). Evita di aprire lo sportello del forno mentre gli éclairs cuociono, dato che questo potrebbe farli sgonfiare. Al termine, lasciali raffreddare su una griglia. Taglia gli éclairs a metà nel verso della lunghezza. Per riempire gli éclairs, taglia la punta di una sac à poche e inseriscila sopra un beccuccio, versa la crème légère nella sac à poche e spremila al centro dell'éclair; guarnisci con i lamponi.



## Torta di cipolle

PICCOLO = 12 PORZIONI

**IMPASTO**  
 500 g di farina bianca forte (tipo 0)  
 o farina bianca di farro spelta  
 1 bustina di lievito in polvere (7 g)  
 320 g di acqua tiepida  
 12 g di sale marino, fior di sale

**GUARNIZIONE**  
 1,1 kg di cipolle  
 100 g di burro  
 230 g di panna  
 2 uova grandi  
 Sale marino, pepe,  
 noce moscata

MEDIO = 12 POR.

**IMPASTO**  
 500 g di farina  
 o di farina di farro sp.  
 1 bustina di lievito  
 320 g di acqua  
 12 g di fior di sale

**GUARNIZIONE**  
 1,1 kg di cipolle  
 100 g di burro  
 230 g di panna  
 2 uova grandi  
 Sale marino, pepe,  
 noce moscata

GRANDE = 12 PORZIONI

**IMPASTO**  
 500 g di farina  
 o di farina bianca di farro spelta  
 1 bustina di lievito in polvere  
 320 g di acqua  
 12 g di fior di sale

**GUARNIZIONE**  
 1,1 kg di cipolle  
 100 g di burro  
 230 g di panna  
 2 uova grandi  
 Sale marino, pepe,  
 noce moscata

Preriscalda il forno a 220°C (ventilato).

Rivesti una teglia con carta da forno.

Tempo di lievitazione: 20 minuti, tempo di cottura: 20–22 minuti



Prepara l'impasto per pane bianco seguendo le istruzioni a pagina 15.

Mentre l'impasto lievita, sbuccia le cipolle e tagliale ad anelli. Fondi il burro in padella, aggiungi le cipolle e rosolale a fuoco medio per 10–12 minuti; condisci con sale marino e pepe. Mescola la panna e le uova, insaporisci con sale marino, pepe e noce moscata e mescola di nuovo.

Usa un matterello per spianare l'impasto, preferibilmente sulla carta da forno, fino a quando non è della stessa dimensione della teglia. Posizionalo quindi sulla teglia. Piega leggermente i bordi verso l'alto su tutti i lati. Spalma le cipolle in modo uniforme sull'impasto, versaci sopra la panna così che copra tutte le cipolle e cuoci la crostata nel forno preriscaldato per 20–22 minuti.

La crostata di cipolla si gusta al meglio calda.

# Muffin cioccolato e pere



## PICCOLO = 6 MUFFIN

**IMPASTO**  
100 g di farina (tipo 00)  
25 g di cacao in polvere  
60 g di zucchero a velo  
55 g di burro a temp. ambiente  
20 g d'olio d'oliva  
50 g di cioccolato fondente  
(70% di cacao), a pezzetti  
1/2 cucchiaino di bicarb. di sodio  
1/2 cucchiaino di lievito  
75 g di latte  
1 uovo medio

**FARCITURA**  
1 pera (non troppo matura)

## MEDIO = 12 MUFFIN

**IMPASTO**  
200 g di farina  
50 g di cacao in polvere  
120 g di zucchero a velo  
110 g di burro  
40 g d'olio d'oliva  
100 g di cioccolato  
fondente (70%)  
1 cucch. di bic. di sod.  
1 cucchiaino di lievito  
150 g di latte  
2 uova medie

**FARCITURA**  
2 pere

## GRANDE = 12 MUFFIN

**IMPASTO**  
200 g di farina  
50 g di cacao in polvere  
120 g di zucchero a velo  
110 g di burro  
40 g d'olio d'oliva  
100 g di cioccolato fondente  
(70%), a pezzetti  
1 cucchiaino di bicarb. di sodio  
1 cucchiaino di lievito  
150 g di latte  
2 uova medie

**FARCITURA**  
2 pere (non troppo mature)

Preriscalda il forno a 180°C (forno statico).  
1 teglia per muffin KitchenAid (non imbrurrata).  
Tempo di cottura: 20 minuti



Taglia le pere a metà e rimuovi il torsolo, poi taglia ciascuna metà in terzi.

Metti tutti gli ingredienti dei muffin nella ciotola e lavora a crema utilizzando la frusta (velocità 2-4). Smetti di mescolare gli ingredienti non appena sono ben amalgamati.

Dividi la miscela in modo uniforme tra gli stampi per muffin e posiziona una fetta di pera sopra ciascuno di essi.

Cuoci i muffin nel forno preriscaldato per 20 minuti. Lascia raffreddare su una griglia per 10 minuti prima di rimuovere i muffin dalla teglia.



## Pagnottine dolci ripiene

PICCOLO = 6 PAGNOTTINE

### IMPASTO

10 g di lievito fresco  
125 g di latte caldo  
300 g di farina (tipo 00)  
30 g di zucchero  
5 g di sale marino fine  
1 uovo medio  
70 g di burro a temp. ambiente

### FARCITURA

200 g di purea di prugne  
70 g di latte, temp. ambiente  
(per spennellarle)

MEDIO = 6 PAGN.

### IMPASTO

10 g di lievito fresco  
125 g di latte caldo  
300 g di farina  
30 g di zucchero  
5 g di sale marino fine  
1 uovo medio  
70 g di burro

### FARCITURA

200 g di purea di prugne  
70 g di latte  
(per spennellarle)

GRANDE = 12 PAGNOTTINE

### IMPASTO

20 g di lievito fresco  
250 g di latte caldo  
600 g di farina  
60 g di zucchero  
10 g di sale marino fine  
2 uova medie  
140 g di burro a temp. amb.

### FARCITURA

400 g di purea di prugne  
140 g di latte, temp. amb.  
(per spennellarle)

Preriscalda il forno a 200°C (ventilato).

Imburra una pirofila o una casseruola in ghisa.

Tempo di lievitazione: 115 minuti, tempo di cottura: 23–25 minuti



Sbriciola il lievito in un barattolo con tappo a vite, aggiungi il latte caldo, avvita il coperchio, agita bene e lascia riposare per 10 minuti.

Metti i restanti ingredienti e la miscela di lievito nella ciotola e lavorali per almeno 4–5 minuti (velocità 2–4) fino a quando non si sarà formato un ricco impasto con il lievito. Copri l'impasto e lascialo riposare per 60 minuti.

Posiziona l'impasto su una superficie di lavoro infarinata, dagli la forma di un quadrato e ripiega la parte superiore e quella inferiore verso il centro, quindi anche i lati. Arrotola l'impasto e taglia il rotolo ottenuto in 6 o 12 pezzi, quindi usa le dita per dare ai pezzi di impasto la forma di cerchi piatti con un diam. di 9–10 cm. Metti un cucchiaino di purea di prugne al centro di ogni cerchio, sigilla i bordi del cerchio attorno a essa e disponili nella pirofila preparata con la giuntura rivolta verso il basso.

Lascia lievitare l'impasto per 45 minuti, spennella con il latte e lascia cuocere nel forno preriscaldato per 23–25 minuti.



## Pierogi alla salsiccia

### PICCOLO = 24 PIEROGI

**IMPASTO**  
 300 g di farina bianca forte (tipo 0)  
 130 g di crème fraîche  
 80 g di burro freddo, a cubetti  
 1 uovo medio  
 1/2 cucchiaino di lievito  
 1/2 cucchiaino di sale marino fine

**FARCITURA**  
 Circa 500 g di salsiccia,  
 senza budello

**PER SPENNELLARE**  
 1 tuorlo sbattuto  
 1 albume

### MEDIO = 24 PIEROGI

**IMPASTO**  
 300 g di farina  
 130 g di crème fraîche  
 80 g di burro freddo  
 1 uovo medio  
 1/2 cucchiaino di lievito  
 1/2 cucc. di sale marino

**FARCITURA**  
 Circa 500 g di salsiccia,  
 senza budello

**PER SPENNELLARE**  
 1 tuorlo sbattuto  
 1 albume

### GRANDE = 48 PIEROGI

**IMPASTO**  
 600 g di farina  
 260 g di crème fraîche  
 160 g di burro freddo, a cubetti  
 2 uova medie  
 1 cucchiaino di lievito  
 1 cucchiaino di sale marino fine

**FARCITURA**  
 Circa 1 kg di salsiccia,  
 senza budello

**PER SPENNELLARE**  
 2 tuorli sbattuti  
 1 albume

Preriscalda il forno a 200°C (ventilato).  
 1 tagliabiscotti rotondo (diam. 10 cm).

Tempo di lievitazione: 15 minuti, tempo di cottura: 22–25 minuti



Metti gli ingredienti per la pasta nella ciotola e usa la frusta piatta per lavorarli fino a ottenere un impasto (velocità 2–4).

Spiana la pasta sottile su una superficie di lavoro infarinata. Usa lo stampo per biscotti per tagliare dei cerchi nell'impasto, quindi raccogli l'impasto rimanente e stendilo di nuovo. Ripeti fino a quando tutto l'impasto non viene usato.

Dividi la salsiccia in 24 o 48 porzioni, metti ogni porzione al centro di un cerchio di impasto e spennella delicatamente intorno al bordo di mezzo cerchio con il tuorlo d'uovo. Ripiega i cerchi su loro stessi a formare delle mezzelune, quindi premi i bordi con una forchetta. Disponi i pierogi in modo uniforme sulle teglie, spennella leggermente con l'albume e lascia riposare per circa 15 minuti.

Quindi lascia cuocere nel forno preriscaldato per 22–25 minuti.



## Pane da sandwich per toast

PICCOLO = 1 PAGNOTTA

**IMPASTO**  
 500 g di farina bianca forte (tipo 0)  
 o farina bianca di farro spelta  
 1 bustina di lievito in polvere (7 g)  
 250 g di acqua tiepida  
 70 g di latte caldo  
 12 g di sale marino

**GUARNIZIONE**  
 35 g di farina  
 40 g di acqua

MEDIO = 1 PAGNOTTA

**IMPASTO**  
 500 g di farina  
 o di farina di far. spelta  
 1 bustina di lievito  
 250 g di acqua calda  
 70 g di latte caldo  
 12 g di sale marino

**GUARNIZIONE**  
 35 g di farina  
 40 g di acqua

GRANDE = 1 PAGNOTTA

**IMPASTO**  
 500 g di farina bianca forte  
 o di farina bianca di farro spelta  
 1 bustina di lievito in polvere  
 250 g di acqua calda  
 70 g di latte caldo  
 12 g di sale marino

**GUARNIZIONE**  
 35 g di farina  
 40 g di acqua

Preriscalda il forno a 230°C (ventilato).

Rivesti uno stampo per pane (30 x 10 cm) con carta da forno.  
 Tempo di lievitazione: 80 minuti, tempo di cottura: 22–25 minuti



Prepara l'impasto seguendo le istruzioni a pagina 15.

Arrotola l'impasto e posizionalo nello stampo per pane, copilo con un panno e lascialo lievitare per 60 minuti su un tagliere in legno.

Decora la pagnotta mescolando la farina con l'acqua, versando la miscela in una piccola sac à poche (in carta o plastica) e traccia un motivo sull'impasto.

Cuoci il pane nel forno preriscaldato per 22–25 minuti, quindi rimuovilo dallo stampo (insieme alla carta da forno) e lascialo raffreddare su una griglia.





## Pane integrale di farro/segale

PICCOLO = 1 PAGNOTTA PICCOLA

### IMPASTO

11 g di lievito fresco  
150 g di acqua tiepida  
165 g di farina bianca di farro spelta  
50 g di farina integrale di segale  
6 g di sale marino fine  
25 g di semi di girasole  
25 g di noci tritate  
25 g di semi di lino  
1 cucchiaino di melassa o  
sciroppo di cocco

MEDIO = 1 PAGNOTTA

### IMPASTO

22 g di lievito fresco  
300 g di acqua  
330 g di farina  
100 g di farina integrale  
12 g di sale marino fine  
50 g di semi di girasole  
50 g di noci  
50 g di semi di lino  
2 cucchiaini di melassa o  
sciroppo di cocco

GRANDE = 1 PAGNOTTA

### IMPASTO

22 g di lievito fresco  
300 g di acqua  
330 g di farina bianca di f. spelta  
100 g di farina integrale di segale  
12 g di sale marino fine  
50 g di semi di girasole  
50 g di noci  
50 g di semi di lino  
2 cucchiaini di melassa o  
sciroppo di cocco

Preriscalda il forno a 230°C (ventilato).

Rivesti uno stampo per pane (30 x 10 cm) con carta da forno.

Tempo di lievitazione: 55–70 minuti, tempo di cottura: 20–22 minuti (P/M), 25–27 minuti (G)



Prepara l'impasto seguendo le istruzioni a pagina 17.

Posiziona l'impasto su una superficie di lavoro leggermente infarinata e, con le mani, dagli la forma di un quadrato. Piega il bordo superiore dell'impasto verso il centro, quindi ripeti l'operazione con il bordo inferiore e i bordi laterali: questo renderà l'impasto più elastico.

Arrotola l'impasto e posizionalo nello stampo per pane preparato, copri lo con un panno e lascialo lievitare per 45–60 minuti in un luogo caldo.

Cuoci il pane nel forno preriscaldato per 10 minuti, quindi riduci la temperatura a 200°C e lascia cuocere per altri 12 (P) o 15–17 (M/G) minuti.



## Pizza Susanna

PICCOLO = 4 PORZIONI

**IMPASTO**  
 250 g di farina bianca forte (tipo 0)  
 o farina bianca di farro spelta  
 3-4 g di lievito in polvere  
 140 g di acqua tiepida  
 20 g d'olio d'oliva  
 6 g di sale marino

**SALSA**  
 150 g di purea di pomodoro  
 40 g d'olio d'oliva  
 2 pizzichi di sale marino  
 1 pizzico di fiocchi di peperoncino  
 1/2 cucchiaino di erbe aromatiche  
 italiane o francesi essiccate

**GUARNIZIONE**  
 60 g di formaggio gruviera gratt.  
 60 g di formaggio a p. dura gratt.  
 125 g di mozzarella,  
 tagliata a pezzetti  
 Foglie di basilico

MEDIO = 4 PORZIONI

**IMPASTO**  
 250 g di farina o  
 di farina di farro spelta  
 3-4 g di lievito  
 140 g di acqua  
 20 g d'olio d'oliva  
 6 g di sale marino

**SALSA**  
 150 g di purea di pom.  
 40 g d'olio d'oliva  
 2 pizzichi di sale marino  
 1 pizz. di fiocchi di pep.  
 1/2 cucchiaino di erbe  
 italiane o francesi

**GUARNIZIONE**  
 60 g di formaggio gruv.  
 60 g di formaggio  
 125 g di mozzarella,  
 tagliata a pezzetti  
 Foglie di basilico

GRANDE = 8 PORZIONI

**IMPASTO**  
 500 g di farina o  
 di farina bianca di farro spelta  
 6-8 g di lievito in polvere  
 280 g di acqua  
 40 g d'olio d'oliva  
 12 g di sale marino

**SALSA**  
 300 g di purea di pomodoro  
 80 g d'olio d'oliva  
 4 pizzichi di sale marino  
 2 pizzichi di fiocchi di peper.  
 1 cucchiaino di erbe aromatiche  
 italiane o francesi essiccate

**GUARNIZIONE**  
 120 g di formaggio gruviera gratt.  
 120 g di formaggio a pasta dura  
 250 g di mozzarella,  
 tagliata a pezzetti  
 Foglie di basilico

Preriscalda il forno a 250 °C (forno ventilato) per almeno 30 minuti.

Rivesti uno stampo rotondo (P/M = diam. 30 cm) o una teglia grossa (G) con carta da forno.

Tempo di lievitazione: 50 minuti, tempo di cottura: 8-10 minuti (P/M), 14-16 minuti (G)



Prepara l'impasto del pane mediterraneo seguendo le istruzioni a pagina 15. Mescola tutti gli ingredienti per la salsa.

Dai all'impasto la forma di una palla su una superficie di lavoro leggermente infarinata, coprilo con un panno e lascialo lievitare per 30 minuti. Stendi l'impasto nella forma desiderata, posizionalo nello stampo o nella teglia e premi uniformemente con le dita.

Spalma la salsa sull'impasto, cospargi la pizza in modo uniforme con il formaggio grattugiato e con la mozzarella a pezzetti e cuocila nel forno preriscaldato. Servila guarnita con foglie di basilico.



## Pane alle olive

PICCOLO = 1 PAGNOTTA

**IMPASTO**  
 500 g di farina bianca forte (tipo 0)  
 o farina bianca di farro spelta  
 1 bustina di lievito in polvere (7 g)  
 320 g di acqua tiepida  
 12 g di sale marino

**FARCITURA**  
 1/2 cucchiaino di erbe aromatiche  
 italiane o francesi essiccate  
 80 g di olive nere  
 (denocciolate e  
 sgocciolate)

MEDIO = 1 PAGN.

**IMPASTO**  
 500 g di farina  
 o di farina di far. spelta  
 1 bustina di lievito  
 320 g di acqua calda  
 12 g di sale marino

**FARCITURA**  
 1/2 cucchiaino di erbe  
 italiane o francesi  
 80 g di olive nere  
 (denocciolate e  
 sgocciolate)

GRANDE = 1 PAGNOTTA

**IMPASTO**  
 500 g di farina  
 o di farina bianca di farro spelta  
 1 bustina di lievito in polvere  
 320 g di acqua calda  
 12 g di sale marino

**FARCITURA**  
 1/2 cucchiaino di erbe  
 italiane o francesi essiccate  
 80 g di olive nere  
 (denocciolate e  
 sgocciolate)

Preriscalda il forno a 240°C (ventilato).

Rivesti una teglia con carta da forno.

Tempo di lievitazione: 70 minuti, tempo di cottura: 20–22 minuti



Prepara l'impasto seguendo le istruzioni a pagina 15. Una volta pronto, aggiungi all'impasto le erbe e le olive.

Modella l'impasto in un rotolo lungo circa 30 cm e disponilo sulla teglia con la giuntura rivolta verso il basso. Copri l'impasto con un panno e lascialo lievitare per 60 minuti.

Cuoci il pane nel forno preriscaldato per 20–22 minuti, quindi lascialo raffreddare su una griglia.



## "Pane della domenica"

PICCOLO = 1 PAGNOTTA

IMPASTO

10 g di lievito fresco  
125 g di latte caldo  
300 g di farina (tipo 00)  
30 g di zucchero  
5 g di sale marino fine  
1 uovo medio  
70 g di burro a temp. ambiente

MEDIO = 1 PAGN.

IMPASTO

10 g di lievito fresco  
125 g di latte caldo  
300 g di farina  
30 g di zucchero  
5 g di sale marino fine  
1 uovo medio  
70 g di burro

GRANDE = 1 GROSSA PAGNOTTA

IMPASTO

20 g di lievito fresco  
250 g di latte caldo  
600 g di farina  
60 g di zucchero  
10 g di sale marino fine  
2 uova medie  
140 g di burro

Preriscalda il forno a 200°C (ventilato).

Rivesti una teglia con carta da forno.

Tempo di lievitazione: 115 minuti, tempo di cottura: 22–25 minuti



Sbriciola il lievito in un barattolo con tappo a vite, aggiungi il latte caldo, avvita il coperchio, agita bene e lascia riposare per 10 minuti.

Metti i restanti ingredienti e la miscela di lievito nella ciotola e lavorali per almeno 4–5 minuti (velocità 2–4) fino a quando non si sarà formato un ricco impasto con il lievito. Copri l'impasto e lascialo lievitare per 1 ora.

Posiziona l'impasto su una superficie di lavoro infarinata, dagli la forma di un quadrato e ripiega la parte superiore e quella inferiore verso il centro, quindi anche i lati. Modella l'impasto in un rotolo lungo 30–35 cm, disponilo su una teglia, coprilo e lascialo lievitare per 45 minuti.

Lascia cuocere nel forno preriscaldato per 22–25 minuti.



# Pane al pomodoro

## PICCOLO = 1 PAGNOTTA

### IMPASTO

500 g di farina bianca forte (tipo 0)  
o farina bianca di farro spelta  
1 bustina di lievito in polvere (7 g)  
280 g di acqua tiepida  
40 g d'olio d'oliva  
12 g di sale marino

### FARCITURA

150 g di purea di pomodoro  
40 g d'olio d'oliva  
2 pizzichi di sale marino  
1 pizzico di fiocchi di peperoncino  
1/2 cucchiaino di erbe aromatiche  
italiane o francesi essiccate

## MEDIO = 1 PAGNOTTA

### IMPASTO

500 g di farina  
o di farina di farro spelta  
1 bustina di lievito  
280 g di acqua tiepida  
40 g d'olio d'oliva  
12 g di sale marino

### FARCITURA

150 g di purea di pom.  
40 g d'olio d'oliva  
2 pizzichi di sale marino  
1 pizzico di fiocchi di pep.  
1/2 cucchiaino di erbe  
italiane o francesi

## GRANDE = 1 PAGNOTTA

### IMPASTO

500 g di farina bianca forte  
o di farina bianca di farro spelta  
1 bustina di lievito in polvere  
280 g di acqua tiepida  
40 g d'olio d'oliva  
12 g di sale marino

### FARCITURA

150 g di purea di pomodoro  
40 g d'olio d'oliva  
2 pizzichi di sale marino  
1 pizzico di fiocchi di peperoncino  
1/2 cucchiaino di erbe aromatiche  
italiane o francesi essiccate

Preriscalda il forno a 240°C (ventilato).

Rivesti una teglia rotonda (diam. 23 cm, altezza 5 cm) con carta da forno.

Tempo di lievitazione: 80 minuti, tempo di cottura: 22–25 minuti



Prepara l'impasto del pane mediterraneo seguendo le istruzioni a pagina 15. Mescola tutti gli ingredienti per la farcitura.

Stendi l'impasto su una superficie di lavoro infarinata e forma un rettangolo (50 x 40 cm). Ricopri uniformemente l'impasto con la farcitura utilizzando una spatola.

Partendo dal lato lungo, arrotola l'impasto fino a dargli la forma di un guscio di chiocciola e disponilo nello stampo. Posiziona lo stampo su un tagliere in legno, coprilo con un panno e lascialo lievitare per 60 minuti.

Cuoci il pane nel forno preriscaldato per 22–25 minuti, quindi rimuovilo dallo stampo (insieme alla carta da forno) e lascialo raffreddare su una griglia.



## Pane per tapas

PICCOLO = 1 PAGNOTTA

**IMPASTO**  
 500 g di farina bianca forte (tipo 0)  
 o farina bianca di farro spelta  
 1 bustina di lievito in polvere (7 g)  
 320 g di acqua tiepida  
 12 g di sale marino

**INOLTRE:**  
 40 g d'olio d'oliva  
 1 cucchiaio di maggiorana  
 essiccata o altre erbe

**GUARNIZIONE**  
 15 g d'olio d'oliva  
 1-2 pizzichi di fior di sale

MEDIO = 1 PAGNOTTA

**IMPASTO**  
 500 g di farina  
 o di farina di farro spelta  
 1 bustina di lievito  
 320 g di acqua calda  
 12 g di sale marino

**INOLTRE:**  
 40 g d'olio d'oliva  
 1 cucchiaio di maggiorana  
 essiccata o altre erbe

**GUARNIZIONE**  
 15 g d'olio d'oliva  
 1-2 pizzichi di fior di sale

GRANDE = 1 PAGNOTTA

**IMPASTO**  
 500 g di farina  
 o di farina bianca di farro spelta  
 1 bustina di lievito in polvere  
 320 g di acqua tiepida  
 12 g di sale marino

**INOLTRE:**  
 40 g d'olio d'oliva  
 1 cucchiaio di maggiorana  
 essiccata o altre erbe

**GUARNIZIONE**  
 15 g d'olio d'oliva  
 1-2 pizzichi di fior di sale

Preriscalda il forno a 240°C (ventilato).

Rivesti una teglia rotonda (diam. 23 cm, altezza 5 cm) con carta da forno.

Tempo di lievitazione: 80 minuti, tempo di cottura: 18-20 minuti



Prepara l'impasto di base del pane come descritto a pagina 15, aggiungendo alla pasta anche gli altri ingredienti.

Dai all'impasto la forma di una palla, disponilo nello stampo e appiattiscilo con le mani, quindi posiziona lo stampo su un tagliere in legno e coprilo con un panno. Lascia riposare l'impasto per 60 minuti.

Con le dita, punzecchia l'impasto, cospargilo di olio di oliva e di fior di sale, quindi cuocilo nel forno preriscaldato per 18-20 minuti. Togli quindi la pagnotta dallo stampo (insieme alla carta da forno) e lasciala raffreddare su una griglia.



## Biscotti al formaggio

PICCOLO = 12 BISCOTTI

IMPASTO

150 g di farina bianca di farro spelta  
125 g di burro freddo, a cubetti  
45 g di formaggio  
a pasta dura grattugiato  
3 g di sale marino  
1 cucchiaino di rosmarino tritato  
1 tuorlo

GLASSA

1 albume sbattuto  
per spennellare  
Fior di sale da cospargere

MEDIO = 24 BISCOTTI

IMPASTO

300 g di farina  
250 g di burro freddo  
90 g di formaggio  
a pasta dura grattugiato  
6 g di sale marino  
2 cucchiaini di rosmarino  
2 tuorli

GLASSA

1 albume sbattuto  
per spennellare  
Fior di sale

GRANDE = 48 BISCOTTI

IMPASTO

600 g di farina di farro spelta  
500 g di burro freddo, a cubetti  
180 g di formaggio  
a pasta dura grattugiato  
12 g di sale marino  
4 cucchiaini di rosmarino tritato  
4 tuorli

GLASSA

2 albumi sbattuti  
per spennellare  
Fior di sale

Preriscalda il forno a 180°C (forno statico).

Rivesti 1-2 teglie con carta da forno.

1 stampo rotondo per biscotti (diam. 7 cm)

Tempo di lievitazione: 30 minuti, tempo di cottura: 14-16 minuti



Metti gli ingredienti della pasta nella ciotola e lavorali fino a ottenere un impasto friabile utilizzando la frusta piatta (velocità 2-4).

Appena l'impasto è pronto, stendilo sottile (circa 7 mm) tra due fogli di pellicola e mettilo in frigorifero per 30 minuti.

Dopo averlo tolto dal frigorifero, usa lo stampo per biscotti per ritagliare dei cerchi e disponili sulle teglie. Raccogli quindi l'impasto rimanente e stendilo di nuovo. Ripeti fino a quando tutto l'impasto non viene usato.

Spennella i cerchi con l'albume e cospargili con un po' di fior di sale. Lascia cuocere nel forno preriscaldato per 14-16 minuti.



## Pancake al Quark

### PICCOLO = 6 PANCAKE

IMPASTO  
250 g di quark magro  
2 uova grandi  
200 g di acqua minerale,  
frizzante  
Sale marino  
Pepe  
150 g di farina (tipo 00)

### MEDIO = 6 PANCAKE

IMPASTO  
250 g di quark magro  
2 uova grandi  
200 g di acqua,  
frizzante  
Sale marino  
Pepe  
150 g di farina

### GRANDE = 12 PANCAKE

IMPASTO  
500 g di quark magro  
4 uova grandi  
400 g di acqua minerale,  
frizzante  
Sale marino  
Pepe  
300 g di farina

1 padella (diam. 25 cm) e olio vegetale per friggere.  
Tempo di lievitazione: 15 minuti



Metti il quark, le uova, l'acqua minerale, il sale marino e il pepe nella ciotola e mescola bene utilizzando la frusta (velocità 2). Aggiungi al composto un cucchiaino di farina alla volta, quindi mescola per almeno altri 2 minuti a velocità 4.

Lascia lievitare l'impasto per 15 minuti, quindi mescola brevemente di nuovo. Versa il composto nella padella con un po' d'olio e cuoci i pancake su entrambi i lati. Lasciali raffreddare su una griglia.

I pancake sono ideali da gustare con crauti, cavolo, ragù alla bolognese, carne macinata o formaggio spalmabile. Dopo aver aggiunto la farcitura, disponi i pancake in una pirofila unta e cuocili nel forno per 20–25 minuti a 200°C (forno ventilato).





# Crumble di ciliegie

PICCOLO = 4 PORZIONI

**FARCITURA**  
500 g di ciliegie o altra frutta  
tagliata in pezzi  
50 g di zucchero

**CRUMBLE**  
200 g di farina bianca di farro spelta  
100 g di burro freddo, a cubetti  
100 g di zucchero di canna

MEDIO = 4 PORZIONI

**FARCITURA**  
500 g di ciliegie  
o altra frutta  
50 g di zucchero

**CRUMBLE**  
200 g di farina  
100 g di burro freddo  
100 g di zucchero

GRANDE = 8 PORZIONI

**FARCITURA**  
1 kg di ciliegie  
o altra frutta  
100 g di zucchero

**CRUMBLE**  
400 g di farina di farro spelta  
200 g di burro freddo  
200 g di zucchero di canna

Preriscalda il forno a 180°C (ventilato).  
Imburra 4 o 8 pirofile (circa 14 x 10 cm).  
Tempo di cottura: 20–24 minuti



Per preparare la farcitura, mescola le ciliegie (o altra frutta in pezzi) con lo zucchero e dividi la farcitura tra le teglie.

Per creare l'impasto per crumble, metti gli ingredienti nella ciotola e lavorali usando la frusta piatta (velocità 2).

Con le mani, comprimi leggermente le briciole di impasto, quindi dividile uniformemente tra le pirofile.

Lascia cuocere nel forno preriscaldato per 20–24 minuti.

Delizioso con crema pasticcera fresca o panna montata.



## Waffle di spinaci

PICCOLO = 4 WAFFLE

IMPASTO

150 g di patate grattugiate  
175 g di farina (tipo 00)  
65 g di burro ammorbidito  
50 g di latte  
50 g d'olio d'oliva  
50 g di vino bianco  
10 g di sale marino fine  
1/2 pizzico di noce moscata gratt.

FARCITURA

30 g di spinaci baby

MEDIO = 8 WAFFLE

IMPASTO

300 g di patate  
350 g di farina  
130 g di burro  
100 g di latte  
100 g d'olio d'oliva  
100 g di vino bianco  
20 g di sale  
1 piz. di noce moscata

FARCITURA

60 g di spinaci baby

GRANDE = 8 WAFFLE

IMPASTO

300 g di patate  
350 g di farina  
130 g di burro ammorbidito  
100 g di latte  
100 g d'olio d'oliva  
100 g di vino bianco  
20 g di sale marino fine  
1 pizzico di noce moscata

FARCITURA

60 g di spinaci baby

Preriscalda una piastra per waffle e ungila con un po' di olio vegetale.

Preriscalda il forno a 80°C (forno statico).

Rivesti una teglia con carta da forno.

Tempo di cottura: 4 minuti e mezzo per ogni waffle



Metti gli ingredienti dell'impasto nella ciotola e mescola con la frusta piatta fino a quando non sono ben amalgamati (velocità 2-4).

Disponi 1 cucchiaio di impasto al centro di ogni scomparto della piastra per waffle, aggiungici sopra alcune foglie di spinaci baby, separandole delicatamente, quindi copri con 1 cucchiaio di impasto. Chiudi la piastra e cuoci i waffle. Ripeti fino a quando tutto l'impasto non viene usato.

Posiziona i waffle finiti sulla teglia e tienili caldi nel forno preriscaldato fino a quando non sei pronto a servirli.



# Pancake con sciroppo d'acero

## PICCOLO = 20 PANCAKE

**IMPASTO**  
 4 uova medie  
 30 g di zucchero  
 200 g di latte  
 100 g di acqua minerale  
 300 g di farina (tipo 00)  
 10 g di lievito  
 1 pizzico di fior di sale

**GUARNIZIONE**  
 Sciroppo d'acero

## MEDIO = 20 PANCAKE

**IMPASTO**  
 4 uova medie  
 30 g di zucchero  
 200 g di latte  
 100 g di acqua  
 300 g di farina  
 10 g di lievito  
 1 pizzico di fior di sale

**GUARNIZIONE**  
 Sciroppo d'acero

## GRANDE = 40 PANCAKE

**IMPASTO**  
 8 uova medie  
 60 g di zucchero  
 400 g di latte  
 200 g di acqua minerale  
 600 g di farina  
 20 g di lievito  
 2 pizzichi di fior di sale

**GUARNIZIONE**  
 Sciroppo d'acero

Grossa padella e olio vegetale per friggere.  
 Tempo di lievitazione: 20 minuti



Metti le uova nella ciotola e sbattile con la frusta per almeno 4 minuti, iniziando dalla velocità 2 e poi salendo fino alla velocità 6. Aggiungi gradualmente lo zucchero e continua a mescolare per altri 2 minuti. Incorpora metà del latte e dell'acqua a velocità 2, quindi mescola la farina con il lievito e il sale e aggiungi questi ingredienti al composto un cucchiaino alla volta. Quindi, aggiungi il latte e l'acqua restanti.

Mescola per altri 2 minuti (velocità 2-4), poi lascia riposare per 20 minuti.

Versa quindi cucchiainate di impasto nella padella con un po' di olio, cuoci fino a quando i pancake non sono dorati su entrambi i lati e servili caldi con sciroppo d'acero.



## Pagnottine alle zucchine

PICCOLO = 6 PAGNOTTINE

IMPASTO

250 g di farina bianca di far. spelta  
4 g di lievito in polvere  
100 g di quark magro  
8 g di sale marino fine  
1 uovo medio  
25 g di semi di girasole  
115 g di zucchine gratt. grosse

MEDIO = 12 PAGN.

IMPASTO

500 g di farina  
1 bustina di lievito  
200 g di quark magro  
16 g di sale marino fine  
2 uova medie  
50 g di semi di girasole  
230 g di zucchine

GRANDE = 12 PAGNOTTINE

IMPASTO

500 g di farina  
1 bustina di lievito in polvere  
200 g di quark magro  
16 g di sale marino fine  
2 uova medie  
50 g di semi di girasole  
230 g di zucchine grattugiate

Preriscalda il forno a 190°C (forno ventilato) e cuoci a 180°C (forno ventilato).

Rivesti una teglia con carta da forno.

Tempo di lievitazione: 105 minuti, tempo di cottura: 22–25 minuti



Metti tutti gli ingredienti nella ciotola e usa il gancio impastatore per lavorarli per almeno 3–5 minuti (velocità 2–4). Copri l'impasto e lascialo riposare per 45 minuti.

Posiziona l'impasto su una superficie di lavoro infarinata e dagli la forma di un quadrato. Ripiega la parte superiore e quella inferiore verso il centro, poi fai lo stesso con i lati.

Arrotola l'impasto, dividilo in 6 o 12 pezzi, dai a ciascun pezzo la forma di un cerchio e disponilo sulla teglia. Spolvera leggermente con farina, copri con un panno e lascia riposare per altri 60 minuti.

Quindi lascia cuocere nel forno preriscaldato per 22–25 minuti.

## Su Vössing

artiste de cuisine

Nel 1991, Su Vössing riceve una stella Michelin, che la rende, a quel tempo, la più giovane chef stellata in Germania. La sua strada verso una lunga serie di successi ha fondamenta molto solide: inizia a Münster, dove lavora come chef de partie per Philippe Jorand e prosegue a Parigi, come sous-chef di Jean-Michel Bouvier. Il primo a riconoscere il suo straordinario talento e il suo amore per i sapori autentici è Alain Senderens, che rimane tanto colpito da lei da nominarla chef saucier dopo sole tre settimane nel suo famoso ristorante a tre stelle, il Lucas Carton. Su, in seguito, passa all'altrettanto famosa Brasserie La Coupole, dove i parigini non resistono alle sue creazioni culinarie al punto che ne vengono preparate in media 800 ad ogni turno.

Dopo essere tornata in Germania, Su si guadagna la stella Michelin al ristorante Le Marron, a Bonn, per trasferirsi poi a Colonia dove crea e serve piatti semplici ma eleganti alla variegata clientela di La Société. Approda poi oltreoceano, in Florida, dove, come chef de cuisine del Café Europa, regala al Nuovo Mondo gustosi ricordi della sua casa natia.

E tra un'avventura professionale e un'altra, Su Vössing dimostra spontaneità e capacità di divertirsi con il proprio lavoro, per tutta la durata di "Kochduell", la versione tedesca del programma "La prova del cuoco" trasmessa da VOX. E il suo viaggio culinario si completa con il breve intermezzo di un ristorante tutto suo a Düsseldorf. Il suo lavoro, oggi, si concentra sul condividere con gli altri la grande esperienza acquisita, sia come autrice di libri di cucina che come conduttrice di grande successo, oppure partecipando a eventi di vario genere in TV ("Küchenschlacht" su ZDF, WDR, 3sat) e nelle presentazioni di prodotti su vari canali multimediali.

Come personalità di alto profilo, conosciuta e amata sia nel mondo culinario che nel settore della comunicazione mediatica, Su Vössing è l'ambasciatrice ideale dell'eccellenza della cucina. Il suo stile, che predilige cibi sani, gustosi e facili da preparare, riflette la sua natura onesta e diretta e la sua avversione per l'opulenza e la superficialità.



# Informazioni editoriali

Una produzione di Su Vössing GmbH  
In esclusiva per KitchenAid Europa Inc.

Ricette di Su Vössing  
Testi di Su Vössing e Bui Vössing  
Food styling: Su Vössing  
Fotografia: Bui Vössing  
Correzione bozze: Ulrike Zielke (nutrionista qualificata)  
Layout e composizione tipografica: Bui Vössing

Editor: Silke Schneider  
Copertina finale, DTP: Ramona Vomrath  
Lingen Verlag, Colonia, Germania

® Marchio registrato / ™ Marchio registrato di KitchenAid USA  
© 2019 Tutti i diritti riservati

Tutti i diritti riservati. Nessuna parte di questa pubblicazione può essere riprodotta, conservata in un magazzino automatico o trasmessa in qualsiasi forma o con qualsiasi mezzo, elettronico, meccanico, di fotocopiatura, registrazione o altro, senza il previo consenso da parte degli editori. Questo volume non può essere acquistato singolarmente ed è disponibile solo in associazione all'acquisto di un prodotto KitchenAid.

## **KitchenAid**

[www.KitchenAid.eu](http://www.KitchenAid.eu)  
© KitchenAid 2019  
KitchenAid Europa Inc.  
Nijverheidslaan 3/5  
B-1853 Strombeek-Bever  
Belgio