

Pane di semola con Pasta di riporto

Dose ricetta per 1,507 kg.

Primo impasto

Gr 230

Pasta Di Riporto fermentata 3/4 ore



Gr 261

Farina Di Semola di grano duro

Fatt.Uccello

Gr 400

farina 00 *con 10% di proteine*

Gr 121

Farina di grano duro integrale Senatore
Cappelli Fatt.Uccello

Gr 470.

Acqua

Gr 10

Zucchero

Gr 15

Sale fino

Procedimento

Impastare tutti gli ingredienti tranne il sale che verrà aggiunto a metà lavorazione con un filo d'acqua.

Tempi di impasto 15 minuti.

La temperatura finale dell'impasto deve essere di 24°C.

Formare una pagnotta e metterla a lievitare coperta con un canovaccio (per evitare che si formi la crosta) per 13 ore a 16/18 gradi.

Trascorso il tempo di lievitazione dare all'impasto la forma desiderata, coprire con pellicola e lasciare lievitare per 60 minuti.

Praticare in superficie un taglio sotto pelle e infornare a 190°C fino a cottura.

I tempi di cottura sono determinati in base al tipo di forno utilizzato

**Sostituire il lievito di birra? Nella pizza si può!
Segui i consigli Di
Francesco Aliano Maestro**

Pizzaiolo

Un ringraziamento al mio amico e collega Francesco Aliano per questo consiglio.

Il **Coronavirus** ha costretto tutti in casa in una bella quarantena e la pratica più gettonata per passare il tempo sembra essere quello di **cucinare**, come se non ci fosse un domani. Un must è sicuramente la pizza, ma non mancano i dolci e in particolar modo, la gente ha riscoperto l'amore di fare il pane, in casa come ai tempi delle nostre nonne. Nei supermercati scarseggia però il **lievito**, ma pochi sanno che si può sostituire: vediamo insieme come.

La corsa ad accaparrarsi farina e lievito, non si spiega se non perché la maggior parte degli Italiani prepara a casa quello che resta il piatto preferito dagli italiani e non solo (e nel mondo) la **pizza**.

La maggior parte delle persone che preparano la pizza a casa fanno benissimo che...senza **lievito** non c'è pizza, o dolce da preparare...ma invece io vi dico che non è proprio così!! Non tutto è perduto: la pizza si può fare eccome! E non solo...

L'ideale sarebbe farsi il lievito madre in casa e visto che di tempo ne avete a sufficienza, tanto, armatevi di santa pazienza e cercate uno dei tanti tutorial che spopolano sulla rete in questi giorni.

Il **lievito di birra** è sicuramente la **tipologia di lievito** più diffusa per la **panificazione** e altri lievitati, scacce, pizze ecc. I panetti di lievito di birra fresco, a prescindere dalla marca, hanno tutti un peso comune di 25 gr. I cubetti di lievito di birra hanno una scadenza (data entro la quale è preferibile la consumazione) di circa 1 mese e, al fine di mantenere la loro capacità **fermentativa**, devono essere conservati in frigorifero ad una temperatura tra i 2 e gli 8°C.

Tuttavia in mancanza del **lievito di birra** fresco, a cubetti, per intenderci che scarseggia in questi giorni tra il banco frigo dei supermercati, esistono diverse tipologie di **agenti lievitanti** per le ricette salate. Pasta madre solida e li.co.li sono i più naturali, ma in alcuni casi ci si può anche aiutare con il lievito **chimico istantaneo**.

La sigla li.co.li sta per lievito in coltura liquida, e si tratta quindi di un impasto molto più idratato rispetto alla pasta madre solida.

Oppure si può ovviare per altre soluzioni: Aceto di mele e bicarbonato; Succo di limone e bicarbonato; Yogurt bianco e bicarbonato; Acqua minerale e bicarbonato. acqua frizzante e birra... Tutti queste alternative le troverete facilmente sul web.

Come sostituire il lievito di birra (per 1 kg di farina):

1 cubetto di lievito di birra fresco corrisponde a:

1 bustina di lievito di birra disidratato

300 gr di pasta madre solida

400 gr di li.co.li

3 bustine di lievito chimico istantaneo (solo per pizze e focacce)

Ricetta per sostituire il lievito con quella bicarbonato più limone:

Per far lievitare 500 grammi di farina per la preparazione della pizza, ci vogliono due cucchiaini di bicarbonato e uno di succo di limone. Versate in una ciotola farina, sale, olio, acqua (frizzante) e impastate il tutto per bene (fino a quando non si appiccica alle mani) aggiungete subito il composto di limone e bicarbonato, incorporate all'impasto e fate riposare...quando l'impasto sarà raddoppiato è l'ora di

stendere, farcire ed infornare...

Alcuni consigli se si utilizza il bicarbonato

Per utilizzare il bicarbonato al posto del lievito sono necessarie due condizioni: lavorare bene l'impasto ed utilizzare una temperatura del forno più elevata del normale. L'impasto deve comunque riposare qualche ora per risultare davvero saporito. Ai classici ingredienti come farina, olio e sale, non bisogna dimenticare di aggiungere un pizzico di zucchero che agevolerà la reazione chimica del bicarbonato.

Come sostituire il lievito di birra nella pizza, alternativa

Ricordiamoci, per prima cosa, di non usare il bicarbonato da solo. Dobbiamo avere cura di farlo reagire con un acido come il limone, l'aceto o lo yogurt.

Utilizzare succo di limone (o aceto)

Quando facciamo **reagire** il bicarbonato di sodio con il limone o l'aceto, solitamente li mescoliamo in quantità equivalenti.

Come preparare una pizza per quattro persone, le dosi per 4 persone:

1 cucchiaino di bicarbonato di sodio.

1 cucchiaino di succo di limone (oppure di aceto bianco, a vostra scelta).

750 grammi di farina integrale.

490 ml di acqua.

10 gr sale

Olio extra vergine di oliva quanto basta, un cucchiaio senza esagerare...

Sostituire il lievito con la birra

Possiamo preparare un ottimo impasto per la pizza anche senza lievito, usando come alternativa la birra. In questo caso non occorrerà neppure il bicarbonato. La birra deve essere aggiunta gradualmente: 150ml sono la dose ideale. Servono anche: 250 gr di farina per la pizza, 100 ml di acqua, 2 cucchiaini di olio. Aggiungiamo il **sale** e l'impasto è pronto. L'ideale sarebbe lasciarlo riposare per qualche ora.

Quindi non preoccupiamoci se in questi giorni il lievito scarseggia nei supermercati...c'è sempre una soluzione...

<http://www.agorasolarino.it>

Pasta fritta alla siracusana

Dose ricetta per 10 porzioni

Per la pasta



500 g. Capellini D'Angelo

65 g. uova intere

q.b. Sale fino

q.b. Miele gr 250

Per il condimento

100 g. Miele di Zagara sortinese

35 g. Croccante Di Mandorle

35 g. Croccante Di Mandorle

35 g. Pinoli

20 g. Cedro candito

20 g. Arancia Candita

Per la finitura

q.b. Olio di semi di arachide

Procedimento

Per la pasta. Cuocerla in acqua bollente salata, scolarla e raffreddarla in una teglia imburata.

Appena fredda amalgamare con l'uovo sbattuto.

Aiutandosi con un cucchiaino e una forchetta creare delle piccole matasse e lasciarle cadere nell'olio caldo a 180°C fino a renderle dorate e croccanti.

Scolarli e metterli ad asciugare dal grasso di frittura in un foglio di carta assorbente.

Per il condimento. Sciogliere il miele in un pentolino alla temperatura di 45°C.

Finitura e presentazione. Servire la pasta calda con sopra il miele e la granella di croccante con l'arancia candita e il cedro assieme ai pinoli.

Curiorità. Dolce povero contadino dove nel siracusano era uso comune consumarlo nel fine settimana.

Volendo si può servire la pasta fritta accompagnata con una crema di fragole di Cassibile o una crema di mandorle.

**Trancio di crema cioccolato e
lemongello, pistacchio e
fragole**

**Patata novella di
Siracusa, cubetti di farro
Felicetti, cozze, bottarga di
muggine e granello di pane**

fritto

Dose
porzioni

ricetta

per

10



Per la zuppa

400 g. Patate Novella Di Siracusa

40 g. Cipolla Di Giarratana

1 g. Aglio

40 g. Olio extra vergine di oliva Mozzicato

1 g. Prezzemolo

5 dl. Brodo Di Pesce o acqua di cottura delle cozze

45 g. Pomodoro confit

Per la finitura

300 g. Cozze fresche solo il frutto

50 g. Bottarga di Muggine

350 g. Cubetti Monograno Felicetti

100 g. Formaggio dei poveri

Procedimento

Per la zuppa di patate.In una casseruola stufare la cipolla nell'olio, aggiungere il prezzemolo, l'aglio tritato e le patate cubettate. Coprire con il brodo di cozze e lasciare cuocere per 10 minuti.

Aggiungere alla zuppa il pomodoro confit e aggiustare di sale e pepe.

Cuocere la pasta in acqua salata in ebollizione lasciandola

indietro di cottura di circa 4 minuti.

Aggiungerla alla zuppa e terminare la cottura.

Servire la zuppa con le cozze, la bottarga di muggine grattugiata e la polvere di pane.

Spaghetti Gentile con alici, crema di finocchietto e pesto di pinoli

Dose ricetta per 10 persone

800 g. Spaghetti Gentile

Per la crema di finocchietto

350 g. Finocchietto selvatico

50 g. Olio extra vergine di oliva [Mozzicato](#)

40 g. Formaggio Maiorchino

35 g. Cipolle bianche

Per il pesto di pinoli

250 g. Pinoli siciliani

50 ml. Acqua

1 g. Aglio

1 n. Zafferano bustine

Per la finitura

100 g. Pan grattato abbrustolito

50 g. Olio extra vergine di oliva Mozzicato

2 g. Aglio

400 g. Alici fresche pulite

200 g. Pomodoro concassè

Procedimento

Per la crema di finocchio. Sbianchire il finocchio per 10 minuti in acqua salata.

Scolare a raffreddare velocemente.

In una casseruola stufare la cipolla con l'olio, aggiungere il finocchio tritato e lasciare insaporire per 5 minuti aggiungendo se serve acqua di cottura del finocchio. Raffreddare e frullare con il formaggio grattugiato.

Per il pesto di pinoli. Tostare leggermente i pinoli, aggiungere l'acqua, lo zafferano e l'aglio in crema.

Aggiustare di sale e pepe.

Mettere in un bicchiere da pacojet e congelare.

Finitura e presentazione. Cuocere la pasta come di consueto.

In un saltiere rosolare l'aglio tritato nell'olio e il pomodoro concassè, aggiungere la pasta scolata e la crema di finocchietto.

Aggiustare di sale e servire con il pesto di pinoli pacossato e il Pan grattato abbrustolito.

Cassatina siciliana "New Style"

Dose ricetta per 15 pz.

500 g. Pan di spagna

Per la crema di ricotta



500 g. Ricotta
110 g. Zucchero

2 g. Vaniglia In Pasta

q.b. Buccia Di Limone

Per la finitura

100 g. Cedro candito
40 g. Zucchero a velo
15 n. Cialda Da Cannolo
100 g. Arancia Candita
100 g. Crema al cioccolato
100 g. Namelaka al pistacchio
100 ml. Bagna al lemoncello

300 g. Pasta di mandorle 1/4 verde

Procedimento

Ricavare dall pan di spagna 10 cerchi da 8 centimetri e tagliarli a metà.

Sistemare i dischi di pan di spagna nelle fasce in acciaio e inzuppare con la bagna.

Distribuire la crema al cioccolato nel centro e con una tasca da pasticciere la crema di ricotta.

Coprire con l'altro disco di pan di spagna,inzuppare con la bagna e pressare leggermente.

Stirare la pasta di mandorle allo spessore di 4 millimetri e largo 4 Centimetri.

Sformare il dolce aiutandosi con l'apposito estrattore e avvolgerlo con la pasta di mandorle. Decorare con la cialda cannolo, le arance, il cedro con la granella di pistacchio e la salsa di arancia rossa.

Con la crema di pistacchio creare delle piccole sfere crescenti.

**Baccalà, crosta di pistacchio
di Bronte, brodo di
clementine, capperi e acciughe**

**Spaghetti Gentile su crema di
mandorle allo zenzero, vongole
nude e uova di ricci di mare
al limone**



Millefoglie di melanzane con mozzarella di bufala



Melanzane, salsa di ciliegino, mozzarella di bufala e basilico