

 @impastologo  @impastologo

 impastologo  impastologo

BLOG DI MASSIMO ESPOSITO

IMPASTOLOGO

— Ricette —

I GRANDI *Finti* LIEVITATI



BLOG DI MASSIMO ESPOSITO

IMPASTOLOGO
Ricette

I GRANDI

Finti

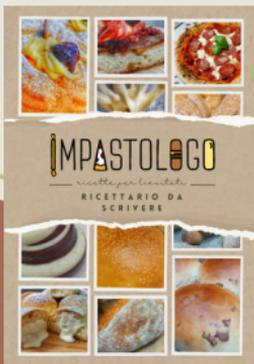
LIEVITATI

Benvenuti nell'élite culinaria dei lievitati senza crisi di nervi! Questo non è il solito breve ricettario che vi chiede di interpretare il comportamento del lievito come fosse un oracolo greco. No, qui si parla di lievitazione senza sudare sette camicie e senza avere un dottorato in biochimica.

Vi presento 5 ricette infallibili che vi faranno sentire come dei maghi del forno, con la bacchetta magica sostituita da un cucchiaino di legno e un pizzico di sale. Dimenticate i trattati sulla fermentazione e i tempi di attesa paragonabili all'evoluzione della specie: qui si lievita al volo, con il sorriso sulle labbra e la certezza di un risultato che farà impallidire il panettiere sotto casa, del resto è l'ideologia di ogni impastologo!

Questo ricettario è l'alleato perfetto per chi vuole immortalare ogni passo della propria arte bianca. È progettato per custodire ricette, trucchi e riflessioni, trasformandosi nel diario della tua crescita da impastologo. Cerca IMPASTOLOGO su

amazon Prime



L' arte dell'impastologo si fonda sulla capacità di evocare la magia dei lievitati, solo con la passione e gli utensili di una cucina di tutti i giorni.

In un mondo dove il tempo è prezioso, nascono i "finti" lievitati: ricette agili e senza fronzoli che, con l'aiuto del lievito di birra, si avvicinano all'autenticità e al fascino dei loro cugini di lunga fermentazione. Questo approccio rende questa arte dei lievitati accessibile a chiunque, trasformando la cucina in un laboratorio di bontà artigianale, senza la necessità di attese interminabili o di cure quotidiane come quelle richieste dalla pasta madre.

www.impastologo.it

BLOG DI MASSIMO ESPOSITO



I GRANDI *Forti* LIEVITATI

Queste ricette sono il vostro trampolino di lancio verso il delizioso universo dei lievitati: un punto di partenza per gustare immediatamente la gioia del fatto in casa. Ricorda che il percorso dell'impastologo è un'avventura senza fine. Quindi, mentre assapori ogni morso di queste creazioni, sappi che il viaggio verso la perfezione è appena iniziato.

"Goditi ogni boccone di felicità"

Impastologo Massimo Esposito

IMPASTOLOGO

Ricette

IL FINTO PANDORO



Ingredienti:

INGREDIENTI LIEVITINO

- 50 g di acqua
- 50 g di farina
- 20 g di latte condensato
- 12 g di sciroppo di malto
- 8 g di lievito di birra

INGREDIENTI IMPASTO

- 400 g di farina 00 w 330 o con 13,5 di proteine
- 150 g di zucchero a velo
- 3 di tuorli
- 2 di uova intere
- 100 g di patata lessa
- 17 g di lievito compresso
- 5 g di sale
- 15 g di acqua da aggiungere alla fine dell'impasto

EMULSIONE

- 160 g di burro bavarese
- 70 g di cioccolato bianco
- 2 cucchiaini di vaniglia
- 1 arancia solo zeste

procedimento:

Preparazione Emulsione:

1. Sciogliere a bagnomaria o nel microonde il burro con il cioccolato bianco, girando per evitare grumi.
2. Aggiungere vaniglia e scorza d'arancia grattugiata. Coprire e far raffreddare in frigo fino a quando diventa fredda e morbida al momento dell'utilizzo.

Preparazione Lievitino:

3. Unire acqua, latte condensato, lievito e farina. Coprire e far lievitare fino al raddoppio.

impasto:

4. In planetaria, inserire lievito, lievito, patata fredda e schiacciata, 1/3 delle uova intere e tuorli (leggermente battuti), 1/3 dello zucchero, 1/3 della farina ed incordare.
5. Il primo inserimento richiederà circa 16 minuti, durante i quali l'impasto deve diventare ben compatto, incordato ed avvolto alla foglia. La patata può rendere l'incordatura iniziale un po' difficile, ma proseguire fino a ottenere un impasto elastico con una maglia glutinica tenace.
6. Alla fine degli inserimenti, aggiungere goccia a goccia i 15 g di acqua mentre l'impasto è incordato.
7. Poggiare l'impasto in una ciotola, arrotondare e far lievitare per circa due ore.
8. Dividere l'impasto in due se si desiderano due piccoli pandori da 500 g e pirlare entrambe le parti.
9. Scoprire e, dopo 10 minuti, effettuare una seconda pirlatura.
10. Imburrare perfettamente lo stampo e poggiarvi l'impasto ripiegato.
11. Sigillare e far lievitare a 26°C fino a che l'impasto raggiunge circa 1 cm dal bordo. Ci vorranno circa 7 ore.
12. Informare a 180°C in modalità statica per 10 minuti, poi a 160°C per 30 minuti. Utilizzare una sonda per verificare la temperatura interna, che deve essere di 93°C.
13. Lasciare raffreddare nello stampo.
14. Al momento di servire, spolverare con zucchero a velo e conservare il pandoro in una busta per alimenti ben sigillata.

BY MASSIMO ESPOSITO

IMPASTOLOGO

Ricette

NON CHIAMATELO
PANETTONE



Ingredienti:

Poolish

- 125 g di farina per panettoni
- 125 g di acqua
- 2 g di lievito di birra fresco

PRIMO IMPASTO

- 200 g di farina per panettoni w 380/400
- 65 g di poolish
- 75 g di acqua
- 50 g di tuorli
- 50 g di zucchero
- 75 g di burro

SECONDO IMPASTO

- 50 g di farina per panettoni w 380/400
- 2 g di lievito di birra fresco
- 5 g di sale
- 18 g di miele
- 55 g di tuorli
- 25 g di uova intere
- 55 g di zucchero
- 75 g di burro
- 10 g di pasta di arancia
- 10g di pasta di limone
- q.b. di vaniglia
- 112 di arancia candita
- 112 di uvetta da idratare
- 1 pezzettino di burro per la scarpatura

procedimento:

Poolish:

1. Sciogliere il lievito in acqua, aggiungere la farina e mescolare senza grumi.
2. Coprire e conservare a 20°C per 6/8 ore fino al raddoppio e presenza di bollicine.

Primo impasto:

3. In planetaria, unire 65 g di poolish, farina, acqua e tuorli. Impastare e incordare.
4. Aggiungere burro, zucchero e incordare. Lasciare lievitare a 26°C per 10 ore.
5. Idratare l'uvetta, asciugare. Raffreddare l'impasto, poi procedere con il secondo impasto.

Secondo impasto:

6. In planetaria, aggiungere lievito, farina al primo impasto. IQuando avrà formato una maglia tenace, aggiungere in due volte tuorli e le uova intere sbattute e zucchero , il miele e gli aromi, a impasto incordato inserire in due volte il burro freddo a pezzetti ed il sale .
 7. Grattugiare buccia di arancia in mancanza di pasta di agrumi.
 8. Aggiungere le sospensioni e impastare. Lasciare lievitare a 26°C per 1 ora.
 9. Trasferire l'impasto sul piano di lavoro, dividere e pirlare due volte.
- Lievitare nel pirottino a 26°C.

Cottura:

10. Incidere la calotta a croce, posizionare un pezzettino di burro.
11. Cuocere a 150°C in forno statico per circa 55 minuti.
12. Verificare la cottura con una sonda a 94°C al cuore.

Le sospensioni del panettone classico sono: uvetta, arancia candito e cedro candito. Sono ovviamente tutte sostituibili a vostro piacimento



Ingredienti:

Poolish

- 100 g di farina w 350
- 100 g di acqua
- 1 g di lievito di birra

IMPASTO

- 130 g di poolish
- 370 g di farina w 350
- 8 g di lievito di birra
- 200 g di latte
- 15 g di miele all'arancia

EMULSIONE

- 180 g di burro
- 130 g di zucchero
- 3 tuorli
- 1 cucchiaino di vaniglia
- 2 cucchiaini di pasta d'arance
- 1/2 limone solo zeste
- 8 g di sale
- 100 g di uvetta
- 30 g di brandy

procedimento:

Preparazione Poolish:

1. Unire acqua, lievito e farina forte, mescolare eliminando i grumi.
2. Conservare a 18°C per 12-16 ore.
3. In planetaria con la spirale, inserire 130 g di poolish, la farina, il lievito di birra, il latte e il miele. Incordare.

Preparazione Emulsione:

4. Ammorbidire il burro, aggiungere zucchero, tuorli, vaniglia, pasta di arance e sale.
5. Far rassodare in frigorifero.

Impasto:

6. Quando l'impasto è incordato grossolanamente, aggiungere a cucchiaiate l'emulsione, assicurandosi che ogni cucchiaio precedente venga assorbito prima di aggiungerne uno nuovo.
7. Ribaltare di tanto in tanto per facilitare l'incordatura. Se necessario, utilizzare la foglia anziché la spirale.
8. Aggiungere l'uvetta ammollata, scolata e asciutta, e una grattugiata di 1/2 scorza di limone.
9. Raccogliere l'impasto, arrotondare e poggiare su un piano di lavoro unto di burro. Dare alcune pieghe, poi trasferire in un contenitore graduato e attendere il raddoppio.

Formatura e Cottura:

10. Al raddoppio, far scivolare l'impasto su un piano di lavoro unto di burro e pirlare.
11. Con le dita, creare un buco al centro e poggiare nello stampo precedentemente preparato (con mandorle sul fondo a piacere)
12. Attendere la lievitazione fino a coprire il bordo dello stampo.
13. Cuocere in forno statico a 180°C per 40 minuti. Verificare la cottura con uno stecchino, che deve uscire asciutto. Se possibile, raggiungere una temperatura interna di 93°C con un termometro.
14. Sfornare e far raffreddare nello stampo. Successivamente, ribaltare e decorare con zucchero a velo al momento di servire.

IMPASTOLOGO

Ricette

PANDOLCE... FORSE



Ingredienti:

BIGA

- 150 g farina Manitoba
- 90 g acqua
- 8 g lievito di birra

IMPASTO

- 270 g di biga
- 250 g farina 00
- 175 g zucchero
- 100 g burro
- 80 g acqua
- 8 g lievito di birra

INSERIRE

- 150 g uvetta
- 100 g canditi
- 50 g pinoli

procedimento:

Preparazione della Biga:

1. In una ciotola, mescolare l'acqua tiepida con il lievito di birra sbriciolato fino a farlo sciogliere.
2. Aggiungere la farina e impastare. Coprire con pellicola trasparente e lasciare lievitare la biga per 8/10 ore a temperatura ambiente.

Preparazione dell'Impasto:

3. Sciogliere un altro pezzo di lievito di birra fresco nell'acqua tiepida.
4. Nella ciotola dell'impastatrice, mettere la biga ben lievitata e aggiungere lo zucchero, la farina e l'acqua con il lievito sciolto. Iniziare ad impastare.
5. Quando l'impasto diventa omogeneo, aggiungere il burro morbido a temperatura ambiente e continuare ad impastare fino a ottenere un impasto liscio che si stacca dalle pareti e si attacca al gancio dell'impastatrice. Impastare per circa 20 minuti.
6. Aggiungere canditi, uvetta e pinoli, impastando nuovamente per distribuirli uniformemente.
7. Togliere l'impasto dall'impastatrice e lavorarlo con le mani su un piano da lavoro infarinato.
8. Stendere l'impasto con le mani, poi piegare la parte superiore al centro, seguita dalla parte inferiore, la parte sinistra e quella destra.
9. Girare l'impasto dall'altro lato.
10. Mettere la palla di impasto su una teglia con carta forno, coprire con pellicola trasparente e, se desiderato, posizionare intorno al pandolce una striscia di carta forno per mantenerlo fermo durante la lievitazione e consentire una crescita in altezza.
11. Far lievitare il pandolce per circa 4 ore, fino a raddoppiare di volume.
12. Praticare un'incisione a triangolo sulla superficie del pandolce.
13. Cuocere in forno statico preriscaldato a 170°C per circa 1 ora, finché è dorato e cotto in superficie. Verificare la cottura con la prova dello stecchino.
14. Sfornare e lasciare raffreddare completamente prima di tagliare.

BY MASSIMO ESPOSITO

IMPASTOLOGO

Ricette

BISCOTTI DI FROLLA
CON QUELLO CHE VUOI



Ingredienti:

IMPASTO

- 195 g Farina 00
- 100 g Burro (morbido)
- 1 pizzico di Bicarbonato
- 1 Uovo / 55 g (circa 1 medio, a temperatura ambiente)
- 100g Zucchero di canna
- 100 g Zucchero semolato
- 200 g Gocce di cioccolato fondente
- 1 pizzico di Sale fino

procedimento:

1. Assicuratevi che il burro sia morbido e versatelo in una ciotola insieme allo zucchero di canna e quello semolato. Aggiungete un pizzico di sale.
2. Lavorate gli ingredienti con le fruste elettriche fino a ottenere una consistenza amalgamata.
3. Aggiungete l'uovo al composto e continuate a lavorare con le fruste elettriche.
4. Una volta che l'uovo è ben assorbito, unite la farina e il bicarbonato.
5. Continuate a lavorare con le fruste elettriche fino a ottenere un composto omogeneo.
6. Aggiungete le gocce di cioccolato al composto e mescolate con una spatola.
7. Utilizzando uno spallinatore da 5 cm di diametro, prelevate porzioni di impasto (circa 40-45 g) e adagiatele su una leccarda rivestita con carta forno. Assicuratevi di distanziarle bene, poiché durante la cottura si allargheranno.
8. Cuocete in forno statico preriscaldato a 190°C per 13-15 minuti o finché i cookies non saranno ben dorati.
9. Sfomate, lasciate raffreddare e servite.