

PIZZE, FOCACCE e STUZZICHERIE SALATE

30 e 31 maggio 2012

**Ricettario del Maestro
ALBERTO CERESA**

Sommario

PASTA PER SCHIACCIATA.....	2
PASTA PER FOCACCE	3
PASTA PER PIZZE	4
PANINI FARCITI	5
PANINI SFOGLIATI	5
SALSA PER PIZZA.....	6
PASTA FROLLA SALATA	7
FROLLA AL GRANA	8
PASTA BRISÉE	9
TORTA AI PEPERONI ARROSTITI	10
TORTA CON PROSCIUTTO E SOTTILETTE.....	10
TORTA DI ASPARAGI IN CROSTA.....	11
APPARECCHIO	12
CREMA O SALSA BESCIAPELLA.....	12

PASTA PER SCHIACCIATA

Ingrediente	U.M.	Quantità
Farina (240W)	g	1250
Acqua	g	600
Lievito di birra	g	40
Strutto	g	200
Sale	g	35
Malto o zucchero	g	30
Olio extravergine	g	50

TEMPI D'IMPASTO

Impastatrice spirale 5 minuti in prima velocità e 10 minuti in seconda.

Procedimento

- Impastare tutti gli ingredienti ad esclusione del sale e del lievito. Il sale verrà aggiunto a metà impasto mentre il lievito alla fine.
- Formare dei pezzi da gr. 900 e lasciare riposare 10 minuti circa.
- Stendere i pezzi con la sfogliatrice, metterli su di una teglia passata con olio e bucarli.
- Lasciarli lievitare per circa 40 minuti e cuocerli a 220 gradi per 25 minuti circa.

PASTA PER FOCACCE

Ingrediente	U.M.	Quantità
Farina w 280/300	g	1000
Lievito di birra	g	40
Strutto	g	200
Olio extravergine	g	80
Zucchero	g	40
Sale	g	25
Latte	g	150
Acqua	g	300

Procedimento

- Sciogliere il lievito di birra in un po' di acqua tiepida, aggiungere un po' di farina e formare una biga morbida.
- Coprire la biga con la farina della ricetta e aspettare che sulla superficie si formino delle spaccature, quindi, aggiungere strutto, zucchero, olio e il misto di acqua e latte tiepidi; quando l'impasto è formato, aggiungere il sale.
- Aggiungere poi i prodotti desiderati per le focacce ripiene; ciccioli, mortadella, noci e gorgonzola.
- Formare dei pezzi del peso desiderato e lasciarli lievitare fino al raddoppio del volume, poi, stendere ogni pezzo su di una teglia precedentemente unta con olio, lasciarlo di nuovo lievitare fino al raggiungimento del bordo della teglia stessa quindi spennellare con olio acqua e sale e cuocere a 220° v.c. poi aperta

PASTA PER PIZZE

Ingrediente	U.M.	Quantità
Farina w 280/300	g	1000
Lievito di birra	g	40
Burro	g	100
Olio extravergine	g	80
Zucchero	g	40
Sale	g	25
Latte	g	100
Acqua	g	300

Procedimento

- Sciogliere il lievito di birra in un po' di acqua tiepida, aggiungere un po' di farina e formare una biga morbida.
- Coprire la biga con la farina della ricetta e aspettare che sulla superficie si formino delle spaccature, quindi, aggiungere burro ammorbidito, zucchero, olio e il misto di acqua e latte tiepidi; quando l'impasto è formato,
- aggiungere il sale.
- Formare dei pezzi del peso desiderato e lasciarli lievitare fino al raddoppio del volume, quindi, stendere ogni pezzo su di una teglia precedentemente unta con olio, ricoprire la superficie con la salsa per pizza, la mozzarella tagliata a cubetti, i condimenti o gli ingredienti desiderati.
- lasciare lievitare la pizza fino al raggiungimento del bordo della teglia stessa.
- Cuocere a 220° v.c. poi aperta

PANINI FARCITI

Ingrediente	U.M.	Quantità
Farina w 300/340	g	2000
Lievito di birra	g	100
Latte	g	300
Acqua	g	700
Malto o zucchero	g	25
Olio extravergine	g	100
Sale	g	40
Uova	n	2

Farciture		
Pancetta affumicata	g	800
Rosmarino	g	50
Olive a pezzetti	g	400
Paté di olive	g	50

PANINI SFOGLIATI

Ingrediente	U.M.	Quantità
Pasta per panini farciti	g	1000
Pasta sfoglia	g	1000

SALSA PER PIZZA

Ingrediente	U.M	Quantità
Passata di pomodoro	g	1000
Cipolla pestata		q.b.
Olio extravergine		q.b.
Sale e origano		q.b.

Procedimento

- Soffriggere l'olio con la cipolla, aggiungere la passata di pomodoro con sale e noce moscata, lasciare bollire il tutto per una ventina di minuti.
- Raffreddare e utilizzare su pizze e pizzette

PASTA FROLLA SALATA

Ingrediente	U.M.	Quantità
Farina debole	g	1000
Farina di mandorle	g	100
Latte	g	100
Uova intere	n	2
Tuorli d'uovo	n	2
Burro morbido	g	600
Sale	g	30
Noce moscata	qb	-

Procedimento

Impasto come la normale pasta frolla e far riposare in frigorifero.
E' un tipo di pasta frolla ben adatto per il salato e si presta a diverse lavorazioni.

FROLLA AL GRANA

Ingrediente	U.M.	Quantità
Farina	g	1000
Burro	g	600
Zucchero	g	100
Formaggio	g	300
Tuorli	g	80
Uova	g	100
Sale	g	15

Procedimento

- Impastare burro, zucchero, grana e sale
- Aggiungere le uova e per ultimo la farina, procedendo l'impasto come una frolla

PASTA BRISÉE

Ingrediente	U.M.	Quantità
Farina	g	1000
Burro	g	500
Acqua fredda	g	50
Uova intere	n	2
Sale	g	20

Procedimento

- Impastare farina e burro, aggiungere il sale e le uova, in ultimo l'acqua formando un Impasto consistente.
- Lasciare riposare per un giorno e utilizzare come fondi per torte o tartellette

TORTA AI PEPERONI ARROSTITI

Ingrediente	U.M.	Quantità
Pasta brisè	g	600
Peperoni arrostiti	gr	600
Uova	n	6
Fontina a cubetti	g	500
Prosciutto cotto	g	300
Grana grattugiato	g	50
Latte	g	350
Panna	g	250
Farina	g	30
Sale e pepe	q.b.	

Procedimento

- Preparare i peperoni arrostiti in forno con olio e sale, dopo averli lavati, puliti e tagliati a quarti.
- Foderare 2 tortiere con la pasta brisée lasciandone un poco oltre il bordo.
- Sul fondo sistemare la fontina a cubetti e su di questa i peperoni arrostiti tagliati a listarelle.
- Sbattere un poco le uova con il formaggio sale ed aromi, aggiungere un poco di farina e quindi stemperare con il latte e la panna
- Versare questo preparato sugli ingredienti posti nella tortiera riempiendo per.3/4.
- Passare subito in forno a 180 C. e cuocere per 40 minuti circa. Dopo la cottura togliere la pasta brisée sporgente oltre il bordo. E' ottima servita calda o tiepida.

TORTA CON PROSCIUTTO E SOTTILETTE

- Foderare con sfoglia alcune tortiere, stendere sul fondo del pan carrè bianco e inzupparlo con un apparecchio,
- Stendere sulla superficie delle fette di prosciutto e ricoprirle con delle sottilette.
- Procedere a strati fino al bordo della teglia
- Ricoprire con sfoglia.
- Cottura 190/200 °C, valvola chiusa.

TORTA DI ASPARAGI IN CROSTA

Dose per 2 torte

Ingrediente	U.M.	Quantità
Frolla salata	q.b.	
Asparagi	g	800
Besciamella	g	500
Prosciutto cotto e frullato	g	200
Uova	n	6
Grana grattugiato	g	150
Burro e sale	q.b.	

- Foderare due tortiere con uno strato sottile di pasta frolla salata.
- A parte in una bacinella miscelare il prosciutto cotto e frullato alla besciamella, poi unire ed incorporare le uova, metà grana grattugiato, aggiustare di sale, quindi delicatamente unire anche gli asparagi tagliati nella misura di circa cm 3.
- Versare nelle tortiere, cospargere sopra il rimanente formaggio grana,
- Mettere sopra qualche fiocchetto di burro e passare in forno a 190 °C per circa 25 minuti.

APPARECCHIO

Ingrediente	U.M.	Quantità
Latte	g	500
Panna	g	500
Uova Intere	n.	8
Farina	g	40
Formaggio grana	g	100
Sale, pepe, noce moscata	q. b.	

Procedimento

- Stemperare la farina con un po' di latte, aggiungere tre uova e mescolare bene il tutto,
- Alternativamente aggiungere il restante latte, le uova e la panna, il formaggio e le spezie.

CREMA O SALSA BESCIAVELLA

Ingrediente	U.M.	Quantità
Latte intero fresco	l	1
Burro	g	100
Farina	g	100
Sale	g	10-15
Noce moscata	qb	-

Procedimento

- Mettere a scaldare il latte in un tegame.
- Intanto, a parte, impastare il burro con la farina, poi aggiungere questa pastella al latte caldo, ma non bollente.
- Rimestare con un cucchiaino di legno in modo che si scioglia completamente.
- Unire subito il sale e la noce moscata, quindi continuare a rimestare finché la salsa bolle e far bollire per 2 o 3 minuti.
- Togliere dal fuoco e se necessario passarla attraverso un colino fine.
- Lasciar raffreddare rimestandola ogni tanto in modo che non faccia crosta,
- travasare in recipiente per alimenti, imburrare leggermente la superficie, coprire e conservare in frigorifero.