

# BUFALA IN FERMENTO



*La ricetta vincitrice*

**UNA SELEZIONE ESCLUSIVA  
DI 24 PREPARAZIONI  
LIEVITATE SALATE  
ISPIRATE ALLA PRIMA EDIZIONE  
DI BUFALA IN FERMENTO**

---

**LSDJM**

---



**La Farina di Napoli**

## BUFALA IN FERMENTO

**LSDM**, in collaborazione con **Mulino Caputo**, ha realizzato per voi una selezione esclusiva di ricette dedicata al mondo delle lievitazioni, adatta a tutti gli appassionati di cucina e ispirata alla prima edizione di **Bufala in Fermento**, contest sulle **preparazioni lievitate salate**, che ha dato vita a nuove creazioni partendo dal tema **contaminazioni**.

Utilizzando la Mozzarella di Bufala Campana e, come base dell'impasto, la **farina** del Mulino Caputo "**Classica**" e "**Cuoco**", ciascun partecipante al contest ha elaborato un prodotto lievitato salato come una pizza, un calzone ripieno, un rustico, seguendo la scia della tradizione ed arricchendola di conoscenze tecniche ed estro creativo.

Il desiderio di indagare sui molteplici aspetti di una delle più antiche tecniche di preparazione del cibo, la lievitazione, ha dato alla luce originali preparazioni. Abbiamo scelto per voi le più interessanti, di seguito illustrate e spiegate passo passo.



## BUFALA IN FERMENTO

# Indice

- |  |  |  |
|--|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li><b>1</b> Empanada Cresciuta</li> <li><b>2</b> Calzoni Fritti</li> <li><b>3</b> Montanara Giapponese</li> <li><b>4</b> Croissant con siero di bufala</li> <li><b>5</b> Mezzelune alla mozzarella</li> <li><b>6</b> Bomboloni neri alle acciughe</li> <li><b>7</b> Pane di Bufala</li> <li><b>8</b> Pizza tra Napoli e le Langhe</li> <li><b>9</b> Mozzarella Cheese Naan</li> <li><b>10</b> Kranz alla Mozzarella di Bufala</li> <li><b>11</b> Bufalabà</li> <li><b>12</b> Burger buns all'italiana</li> </ul> |  | <ul style="list-style-type: none"> <li><b>13</b> Bolle di pizza</li> <li><b>14</b> Sfincione alla Bufala</li> <li><b>15</b> Spiedino di Babà Mignon</li> <li><b>16</b> Panettone Tutto Bufala</li> <li><b>17</b> Pizza margherita destrutturata</li> <li><b>18</b> I Conglufi del Monzù</li> <li><b>19</b> Bombe salate ripiene</li> <li><b>20</b> Panettone Gastronomico</li> <li><b>21</b> Pane Raviolo al vapore</li> <li><b>22</b> Brioche sfogliata</li> <li><b>23</b> Le Ricce Rustiche Lievitate</li> <li><b>24</b> Focaccia “delicata sorrentina”</li> </ul> |
|--|--|--|



LS DJM



**BUFALA  
IN FERMENTO**

## **Empanada Cresciuta ripiena di Mozzarella e Ricotta di bufala, Provola Affumicata, Noci, Radicchio tardivo e Cipolla Rossa stracotti nel Barolo**



### **Autore**

**Nome:** Patricia Butturini

**Blog:** Aroma di Casa

**Curiosità:** Italo-argentina, è cresciuta in un ristorante e in una famiglia multiculturale



**BUFALA  
IN FERMENTO****Empanada Cresciuta ripiena di Mozzarella e Ricotta di bufala, Provola Affumicata, Noci, Radicchio tardivo e Cipolla Rossa stracotti nel Barolo****INGREDIENTI****Per 12 Empanadas****Per l'impasto**

400 g di farina Caputo Classica

80 g di strutto

120 ml di acqua di governo di Mozzarella di Bufala Campana (tiepida)

3 g di lievito di birra disidratato

1 pizzico di zucchero

3 g di sale Maldon

**Per il ripieno di Radicchio tardivo**

3-4 cespi di radicchio tardivo lavato e tagliato piccolissimo

1 cipolla rossa di Tropea tagliata brunoise

1 spicchio d'aglio schiacciato

Olio extravergine per soffriggere

50 g di pancetta affumicata tagliata a cubetti piccoli

Barolo q.b.

Sale q.b.

Pepe q.b.

**Per il ripieno di mozzarella**

150 g di Mozzarella di Bufala Campana tagliata e sgocciolata

150 g di provola affumicata tagliata piccolissima

100 g di ricotta di bufala

6-7 noci a pezzetti

Sale Maldon q.b.

Pepe di Sechuan q.b.

## BUFALA IN FERMENTO

### **Empanada Cresciuta ripiena di Mozzarella e Ricotta di bufala, Provola Affumicata, Noci, Radicchio tardivo e Cipolla Rossa stracotti nel Barolo**

#### **PROCEDIMENTO**

##### **Per l'impasto**

Sciogliere il lievito e un pizzico di zucchero nell'acqua di governo tiepida.

Disporre la farina sul banco da lavoro e in mezzo lo strutto e il sale. Iniziare ad impastare aggiungendo poco alla volta il lievito sciolto. Formare un impasto liscio ed omogeneo. Disporlo coperto, al caldo in una ciotola. Lasciare lievitare sino al raddoppio.

##### **Per il ripieno di Radicchio tardivo**

In una pentola versare un po' di olio extravergine, scaldarlo, aggiungere lo spicchio d'aglio e farlo dorare. Incorporare le cipolle e la pancetta. Far rosolare dolcemente. Aggiungere il radicchio tardivo, mescolare, far rosolare qualche minuto, sfumare con un po' di Barolo, mescolare ancora e di seguito coprire appena, sempre con il Barolo.

Far prendere temperatura, abbassare la fiamma al minimo e far cuocere, mescolando ogni tanto, per 1 ora e 1/2, sino a che il vino sfumerà completamente ed il radicchio diventerà quasi una crema. Aggiustare di sale e pepe. Lasciare

raffreddare molto bene prima di utilizzare per il ripieno.

##### **Ripieno di mozzarella, ricotta e noci**

Mescolare la ricotta di bufala con la mozzarella sgocciolata e la provola tagliata a dadini piccoli. Aggiungere i pezzetti di noci. Salare e pepare a piacere.

##### **Formatura de las empanadas e cottura**

Stendere l'impasto con un matterello. Tagliare cerchi di circa 11 cm. Riempire i cerchi con un cucchiaino del ripieno di mozzarella, poi adagiarvi sopra un cucchiaino del ripieno di radicchio, tenendo presente che il radicchio cotto in questo modo ha un sapore molto presente e vigoroso.

Chiudere las empanadas a metà, sigillare i bordi e fare il repulgue sovrapponendo i bordi. Disporre in una leccarda da forno foderata di carta, spennellare las empanadas con un tuorlo sbattuto e praticare un paio di fori in superficie. Cuocere in forno preriscaldato a 170 °C per 20 minuti circa, sino a doratura.

**BUFALA  
IN FERMENTO**

## **Calzoni Fritti**



## **Autore**

**Nome:** Elisabetta Cuomo

**Blog:** Elisabetta Cuomo

**Curiosità:** Appassionata di cucina e pasticceria, ha seguito corsi professionali

---

LS DM



**Calzoni Fritti****INGREDIENTI****Per 4 persone****Per l'impasto**

300 g di Farina Caputo classica tipo "00"

300 g di Farina Caputo cuoco tipo "00"

450 g di acqua

5 g di lievito di birra

10 g di strutto

12 g di sale

**Per il ripieno caprese**

1 mozzarella di bufala campana di 80 g

80 g di caciottina fresca vaccina

30 g di caciotta vaccina stagionata grattugiata

20 g di parmigiano

15 foglioline di maggiorana fresca

2 foglioline mentuccia

1 tuorlo d'uovo

Olio extravergine d'oliva, sale, pepe q.b.

**Per il ripieno melanzane alla greca**

150 g di melanzane a dadini

100 g di carne macinata magra

150 g di Mozzarella di Bufala Campana

30 g di scalogno tritato

50 g di salsa di pomodoro ristretta

15 g di pinoli tostati

20 g di uva sultanina

40 g di pane raffermo sbriciolato

Cannella, coriandolo, prezzemolo Q.B.

**Per il ripieno mele e salsiccia**

1 mela annurca

100 g di salsiccia di suino

1/2 scalogno tritato

Pepe di cayenna e un pizzico di curry

**Calzoni Fritti****PROCEDIMENTO****Per l'impasto**

In una ciotola larga mescolare la farina con l'acqua fino a farla assorbire. Lavorare per un minuto, senza incordare. Fare riposare per mezz'ora (autolisi). Riprendere l'impasto e lavorarlo per qualche minuto ancora, se occorre, unire ancora un poco d'acqua.

Aggiungere il sale e farlo assorbire bene. Incorporare lo strutto e lavorare ancora fino a che l'impasto non avrà preso una leggera corda. Deve rimanere, ancora grasso, non liscissimo. Formare un panetto da tenere coperto con canovaccio umido.

Far riposare per un'ora a temperatura ambiente. Stagliare in panetti da 150 g circa. Farli riposare in frigo per 5 ore. Togliarli dal frigo e tenerli a temperatura ambiente per un'ora. Stenderli, poi, sottili e farcirli con i ripieni. Sigillare bene i calzoni, spennellando il bordo con albume. Friggerli in olio di arachidi a 160-170 °C, 2-3 minuti per lato.

**Per il ripieno caprese**

Tritare la caciotta fresca e la mozzarella. Unire il tuorlo, il parmigiano grattugiato e la caciotta stagionata. Mescolare bene, unire la mentuccia, la maggiorana, un pizzico di pepe.

**Per il ripieno melanzane alla greca**

Tagliare le melanzane a dadini e salarle. Dopo mezz'ora sciacquarle ed asciugarle. Friggere in olio di oliva. Rosolare lo scalogno, unire la carne macinata e cuocerla per qualche minuto. Unire il pomodoro e cuocere ancora 10 minuti. Far raffreddare e mescolare con melanzane, la mozzarella di bufala, il ragù, il pane sbriciolato, l'uvetta, i pinoli, le spezie.

**Per il ripieno mele e salsiccia**

A fine cottura, fuori dal fuoco unire 150 g di mozzarella di bufala affumicata. Tagliare le mele annurche a dadini. Rosolare lo scalogno con un cucchiaino di olio. Unire la salsiccia sbriciolata, le mele e cuocere per 15 minuti, unendo un cucchiaio di acqua.

## Montanara Giapponese



## Autore

**Nome:** Rosa D'Anna

**Blog:** Cooking in Rosa

**Curiosità:** La passione per la cucina è nata grazie a sua madre, a cui va il merito di averle trasmesso l'amore per gli ingredienti e la loro trasformazione

**Montanara Giapponese****INGREDIENTI**  
**Per 15 persone****Per le montanare**

500 g di Farina Caputo Cuoco

300 ml di acqua

1 g di lievito di birra fresco

15 g di sale fino

Olio di semi per la frittura

**Per la crema di mozzarella**

1 Mozzarella di Bufala Campana di 120 g

60 g di ricotta di bufala

Sale fino q.b

**Per il salmone**

200 g di salmone

10 g di zenzero fresco

2 cucchiaini di salsa di soia

1 cucchiaio di olio evo

1 cucchiaio di aceto di riso

Succo di 1 melograno

Pepe in grani schiacciato

**Per la preparazione finale**

Wasabi

½ foglio di alga nori

Alcuni chicchi di melograno

## Montanara Giapponese

### PROCEDIMENTO

#### Per le montanare

L'impasto per la pizza può essere fatto sia a mano che con la planetaria. Per l'impasto a mano versare acqua e sale in un recipiente, aggiungere 2/4 della farina ed il lievito e iniziare a mescolare con la mano fino ad ottenere una massa cremosa.

Aggiungere poi man mano la restante farina sciogliendo i grumi che si creano con la mano a pugno. Ottenuta una massa compatta e strutturata, capovolgere su un piano di lavoro aggiungendo a più riprese la farina restante e continuando ad impastare con una tecnica a pugni chiusi con un movimento sincronizzato delle mani dai 15 ai 20 minuti.

Sia che l'impasto si realizzi a mano, sia che in planetaria, occorre procedere aggiungendo la farina all'acqua e mai il contrario. Ottenuta una massa elastica, densa e strutturata, ricoprire l'impasto con pellicola e far riposare per circa 9 ore.

Successivamente realizzare i panetti, di circa 50 gr l'uno, con la tecnica "a

fagottino" e far lievitare per altre 4 ore circa. Friggere le montanare in abbondante olio di semi ad una temperatura tra i 170 e i 180 °C.

#### Per il salmone

Marinare il salmone nel succo di melograno con zenzero fresco, olio evo, salsa di soia, pepe e aceto di riso. Mettere sottovuoto marinato per 4 ore in frigo. Affettare sottilmente dopo averlo asciugato dalla marinatura, applicando le strisce di alga nori con una leggerissima pressione delle dita.

#### Per la crema di mozzarella

Tritare la mozzarella in un mixer fino a che il composto risulterà sgranato e asciutto. Aggiungere la ricotta ed un pizzico di sale e frullare. Mettere in una sac a poche.

#### Preparazione

Adagiare sulla montanara 3 fettine di salmone marinato, con la sac a poche fare dei ciuffetti di crema di mozzarella, aggiungere il wasabi e qualche chicco di melograno.

**BUFALA  
IN FERMENTO**

## **Croissant con siero di bufala, mozzarella di bufala e alici**



### **Autore**

**Nome:** Cristiana Di Paola

**Blog:** Beuf à la mode

**Curiosità:** Il blog è nato per gioco, ma deriva da una passione per la cucina che non riesce a scrollarsi di dosso



**Croissant con siero di bufala, mozzarella di bufala e alici****INGREDIENTI****Per 8 persone**

400 g di Farina Caputo tipo Cuoco

220 g di siero di latte di Mozzarella di Bufala Campana

40 g di burro a temperatura ambiente

30 g di zucchero

5 g di sale

4 g di lievito di birra istantaneo

4 g di aceto di vino bianco

**Per la sfogliatura**

70 g di Mozzarella di Bufala Campana

200 g di burro

5 alici sott'olio

## BUFALA IN FERMENTO

### **Croissant con siero di bufala, mozzarella di bufala e alici**

#### **PROCEDIMENTO**

Unire al siero di bufala lo zucchero, il sale e l'aceto. In un'altra ciotola setacciare la farina con il lievito. Unire gli ingredienti liquidi ai solidi ed aggiungere il burro a temperatura ambiente. Non lavorare molto l'impasto per evitare che si formi la maglia glutinica.

Dare la forma di un panetto quadrato, avvolgere nella pellicola e lasciar riposare in frigorifero per 6 ore. Un'ora prima di procedere alla sfogliatura lavorare il burro con le alici e la mozzarella, in modo tale che si amalgamino tra loro. Stendere il burro così lavorato tra due fogli di carta forno e dargli una forma rettangolare. Porre in frigorifero.

Dopo un'ora riprendere l'impasto. Stenderlo con il matterello e adagiare il panetto di burro su di un lato. Richiudere. Realizzare una piega a tre. Lasciare riposare l'impasto in frigorifero per circa

mezz'ora. Riprenderlo ed eseguire altre due pieghe a tre con intervalli di 30 minuti in frigorifero.

Sbattere l'impasto sul piano di lavoro e stenderlo in due rettangoli. Con l'aiuto di una rotella ritagliare dei triangoli con la base di 11 cm. Prima di procedere alla formatura lasciar riposare in frigorifero per altri 20 minuti.

Procedere con la realizzazione dei croissant. Una volta formati farli riposare per un'ora. Poi trasferirli in frigorifero, dove verranno lasciati l'intera notte. Il mattino successivo riprendere l'impasto e far lievitare fino al raddoppio. Spennellare con un rosso d'uovo setacciato.

Accendere il forno a 220 °C. Dopo 5 minuti inserire la teglia con i cornetti e far cuocere per 10 minuti. Abbassare a 200 °C e proseguire per altri 10 minuti.

**BUFALA  
IN FERMENTO**

## **Mezzelune alla mozzarella su wasabi di friarielli**



### **Autore**

**Nome:** Pasqualina Filisdeo

**Blog:** Pasqualina in cucina

**Curiosità:** Presta molta attenzione alla scelta delle materie prime e si dedica allo studio delle tecniche che sono alla base delle preparazioni dolci e salate



**Mezzelune alla mozzarella su wasabi di friarielli****INGREDIENTI****Per 2-3 persone**

200 g di Farina Caputo tipo Classica  
1 Mozzarella di Bufala Campana di 150 g  
½ bicchiere di acqua tiepida  
5 g di lievito di birra  
300 g di friarielli  
6 cucchiari di olio extravergine di oliva  
Peperoncino q.b  
1 spicchio di aglio  
Sale q.b

**BUFALA  
IN FERMENTO****Mezzelune alla mozzarella su wasabi di friarielli****PROCEDIMENTO**

Tagliare la mozzarella a piccoli pezzi lasciandola sgocciolare. Pulire e lavare i friarielli. In una capace padella rosolare del peperoncino piccante e uno spicchio di aglio. Saltare i friarielli e salarli.

Prelevarne una manciata e frullare con un minipimer aiutandoci con un po' di olio al fine di realizzare una crema morbida ma strutturata. In una ciotola capiente impastare la farina con l'acqua tiepida nella quale avremo sciolto il lievito.

Quando l'acqua sarà quasi tutta assorbita aggiungere il sale.

Impastare ancora e aggiungere eventualmente tanta acqua da formare un panetto morbido ma sostenuto. Far lievitare al caldo fino al raddoppio. Sgonfiare l'impasto e stenderlo allo spessore di 6-7 mm. Con un coppa pasta da 10 cm coppare dei dischetti e farcirli con la Mozzarella di Bufala Campana.

Friggere le mezzelune in abbondante olio di arachidi. Trasferire su carta assorbente. Posizionarle calde sui cucchiaini dove, precedentemente, avremo messo una quenelle di wasabi di friarielli. Servire subito.

**BUFALA  
IN FERMENTO**

## **Bomboloni neri alle acciughe con crema di mozzarella e confettura di peperoncini**



### **Autore**

**Nome:** Cristina Galliti

**Blog:** POVERIMABELLIEBUONI

**Curiosità:** Specializzata nella cucina di mare, soprattutto pesce azzurro e pesce povero. In cucina tende all'essenzialità, alla purezza dei sapori, all'estetica dei piatti

LS DM



**Bomboloni neri alle acciughe con crema di mozzarella e confettura di peperoncini****INGREDIENTI**  
**Per 15 Bomboloni**

250 g di farina CUOCO Molino Caputo

75 g di uova intere

20 g di tuorli

80 ml d'acqua

50 g di burro

20 g di nero di seppia fresco

8 g di lievito di birra fresco

5 g di zucchero di canna chiaro

7-8 filetti di acciughe sott'olio o 3-4 acciughe intere sotto sale (+ eventuale colatura di alici per regolare la sapidità)

**Per la Crema di Mozzarella di Bufala**

300 g di Mozzarella di Bufala Campana DOP di 48 h

100 g di yogurt intero (meglio se di latte di bufala)

**Per la Confettura di peperoncini**

1 kg di polpa pulita di peperoncini rossi tondi dal piccante delicato

250 g di zucchero di canna chiaro

1/2 bustina di pectina per 1 kg di frutta

una spruzzata di aceto di mele

acqua qb

**Per zuccherare**

20 g di fruttosio

20 g di polvere di arance (scorze di arance non trattate, essiccate e ridotte in polvere)

5 g di sale fine

Olio di arachidi qb per friggere

## BUFALA IN FERMENTO

### **Bomboloni neri alle acciughe con crema di mozzarella e confettura di peperoncini**

#### **PROCEDIMENTO**

##### **Per la Confettura di peperoncini**

Mettere la polpa dei peperoncini in una casseruola con lo zucchero, far sciogliere lo zucchero a fuoco dolce, poi alzare la fiamma, sfumare con una spruzzatina di aceto, far evaporare, allungare con un po' d'acqua e cuocere dolcemente con coperchio per 15-20 minuti.

Infine unire la pectina, frullare il tutto, riportare a bollore per altri 10 minuti. Sterilizzare i vasetti in forno a 180° C per 6-7 minuti, invasare la confettura calda, chiudere i coperchi e attendere che si formi il vuoto. Se ciò non dovesse avvenire, si riaprono i vasetti colmi, si mettono un minuto nel microonde a potenza massima e si ritappano cambiando coperchio. In alternativa si consumano subito tenendoli in frigorifero.

##### **Per i Bomboloni**

Preparare e pesare tutti gli ingredienti. Setacciare la farina. Aprire le vesciche di seppia e svuotarle del nero facendolo colare nell'acqua. Tritare le acciughe, diliscarle, ben dissalate e sciacquate o ben sgocciolate dall'olio, se si usano quelle sott'olio, fino a ridurle in pasta e unirle al burro ammorbidito.

Preparare il lievito facendo sciogliere il lievito in 50 ml d'acqua mescolata al nero

di seppia e allo zucchero e incorporato a 50 g di farina prelevata dal totale. Lasciare lievitare 30 minuti in luogo caldo. Nella planetaria, con la frusta K mettere il lievito, due cucchiaini di farina, un goccio dell'acqua rimasta, un po' di uovo. Impastare a velocità media fino ad assorbimento, poi di nuovo farina, acqua e uovo fino ad esaurimento ingredienti.

Sostituire la frusta con il gancio, incorporare burro e acciughe. Iniziare ad impastare alzando un poco la velocità. Regolare di sapidità con un cucchiaino di colatura di alici (non devono risultare salati ma si deve percepire nettamente il gusto d'acciuga e di mare grazie anche al nero di seppia). Continuare ad impastare fino a che il composto risulterà ben incordato.

Formare una palla, metterla in un contenitore coperto e riporre in frigorifero per 10-12 h. Togliere dal frigorifero, riportare a temperatura ambiente per 30 minuti circa, stendere la pasta col matterello e piegarla a tre come per la pasta sfoglia. Lasciar lievitare, coperta da pellicola, fino al raddoppio.

Stendere di nuovo al matterello in uno strato di un paio di centimetri, ritagliarli

con un coppa pasta di 5 cm diametro e lasciare lievitare ancora 1 h.

### **Per la Crema di Mozzarella di Bufala**

Nel frattempo preparare la farcia semplicemente frullando la mozzarella, a temperatura ambiente, con lo yogurt.

Versare la crema in una sacca da pasticceria con bocchetta stellata. Mettere la confettura di peperoncini in una siringa da pasticceria con beccuccio lungo e stretto.

### **Mix per zuccherare**

Preparare il mix per zuccherare i bomboloni miscelando zucchero, sale e polvere di arance.

### **Cottura**

Versare l'olio di arachidi in una pentola d'acciaio capiente e dai bordi alti, in modo che i bomboloni friggano ad immersione profonda. Portare e mantenere la temperatura sui 170° C, friggerne due o tre alla volta, raccogliendoli con un mestolo forato. Fare scolare su carta assorbente.

Lasciare intiepidire un poco, passarli nel mix di zucchero/sale/arance, praticare un foro sulla superficie e inserire la crema di mozzarella siringando in due o tre punti con un pochino di confettura di peperoncini. Decorare con un ciuffo di crema e una goccia di confettura.

## **Pane di Bufala**



## **Autore**

**Nome:** Antonietta Golino

**Blog:** La Trappola Golosa

**Curiosità:** Appassionata di cucina sin da piccola. Negli anni ha approfondito tecniche sui lievitati e sulla pasta madre

**Pane di Bufala****INGREDIENTI****Per 3 Pagnotte da 800 g e 2 pizze da 28 cm di diametro**

- 1 kg di farina Molino Caputo Classica
- 1 kg di Farina Molino Caputo Cuoco
- 1,250 lt di acqua
- 12 g di malto d'orzo
- 1 cucchiaino di miele
- 40 g di sale
- 150 g di lievito madre
- 500 g di Mozzarella di Bufala Campana

## BUFALA IN FERMENTO

### Pane di Bufala

#### PROCEDIMENTO

##### Per il water roux

100 g di farina (sia Classica che Cuoco)  
500 ml di acqua

Mettere in un pentolino le farine, aiutandosi con una frusta aggiungere l'acqua a filo e mescolare di continuo per evitare grumi. Mettere sul fuoco e portare a 65 °C continuando a mescolare. In mancanza di un termometro, regolarsi guardando la consistenza: fermarsi e spegnere quando il composto "scrive". Trasferire in una ciotola, coprire con pellicola e lasciar raffreddare completamente.

##### Per la mozzarella

Per amalgamarla bene all'impasto si deve ottenere una crema soffice e vellutata. Tagliarla con un coltello prima a dadini e poi sminuzzarla ulteriormente. Aggiungere 250 ml di acqua presa dal totale e riscaldare leggermente, non deve superare i 27-28 °C. Trasferirla in un frullatore e frullare fino ad ottenere una crema. Questa si presenterà grumosa. Lasciar raffreddare in frigo, coperta da una pellicola, per 4-5 ore. Frullare poi con un frullatore a immersione fino ad ottenere una crema liscia e senza grumi. Rimettere di nuovo in frigo.

##### Autolisi progressiva con lievito madre

(Ho rinfrescato per due giorni consecutivi il mio lievito madre con entrambe le farine)

##### Step 1

150 g di lievito madre

Dal totale degli ingredienti:

100 g di Caputo Classica

100 g di Caputo Cuoco

200 ml di acqua

il malto d'orzo

Miscelare gli ingredienti, senza impastare, deve risultare un composto stracciato e grumoso

Lasciar riposare 2 ore

##### Step 2

A questo impasto aggiungere:

300 g di Caputo Classica

300 g di Caputo Cuoco

400 ml di acqua

Miscelare grossolanamente e lasciar di nuovo riposare 2 ore

##### Step 3

Ripetere uguale allo step 2

##### Procedimento finale e cottura

Terminato il tempo di riposo, aggiungere nella ciotola il water roux, la crema di mozzarella, il sale e il miele. Amalgamare l'impasto e ribaltarlo sulla spianatoia dove è stato messo il resto della farina, lasciandone 150-200 g da parte per lo spolvero.

Continuare a impastare aggiungendo man mano la farina messa da parte. Piegare la pasta su se stessa più volte, senza

strapparla, fino ad ottenere una massa elastica e liscia. Appiattirla, fare delle pieghe a 4, pirlare e lasciar riposare per 1 ora. Ripetere così per 4 volte sempre a intervalli di 1 ora.

Formare le pagnotte, sistemarle su un telo infarinato, magari con della semola rimacinata, coprire e lasciar lievitare fino al raddoppio. Riscaldare il forno a 230 °C per 30 minuti, inserire una teglia con acqua sul fondo. Riscaldare anche le teglie che serviranno per la cottura.

Ribaltare le pagnotte sulle teglie con molta cautela, praticare dei tagli a croce o

paralleli, infornare e cuocere per 30 minuti. Estrarre la teglia con l'acqua, capovolgere le pagnotte, attendere 5 minuti, abbassare a 200 °C e cuocere per altri 10 minuti e comunque fino a quando, battendo un colpo sul fondo, questo "suona" di vuoto.

Lasciare in forno semi aperto e spento per altri 10 minuti, poi estrarre e lasciar raffreddare completamente in posizione verticale, appoggiato a una parete. Infine, con lo stesso impasto del pane, preparare le pizze. Cotte nel ruoto di rame saranno ancora più buone.

## Pizza tra Napoli e le Langhe



## Autore

**Nome:** Elisa Iallonardi

**Blog:** Saporidielisa

**Curiosità:** Diplomata all'alberghiero e laureata in lettere. Cuoca a domicilio, appassionata di cucina e letteratura.

**Pizza tra Napoli e le Langhe****INGREDIENTI****Per 4 persone****Per l'impasto**

500 g di Farina Molino Caputo tipo Cuoco

2 g di lievito di birra fresco

350 g di acqua

1 cucchiaino di zucchero

10 g di sale fino integrale

**Per la crema di topinambur**

150 g di topinambur

sale grosso integrale q.b.

**Per la spuma di mozzarella**

1 Mozzarella di Bufala Campana di 250 g

Un goccio di panna fresca

**Per la bagna caoda**

6 spicchi d'aglio di Caraglio

100 g di acciughe sott'olio

100 ml di latte intero

50 ml di olio extravergine di oliva ligure

## BUFALA IN FERMENTO

### Pizza tra Napoli e le Langhe

#### PROCEDIMENTO

##### Per l'impasto

Sciogliere il lievito in metà dell'acqua, con lo zucchero. Setacciare la farina e metterla nella ciotola della planetaria con l'acqua e il lievito. Iniziare ad impastare ed aggiungere pian piano il resto dell'acqua, dando il tempo alla farina di assorbirla. Aggiungere il sale e continuare finché l'impasto è ben incordato.

Infarinare una spianatoia con poca farina e spostarvi l'impasto: piegare l'impasto e dare la forma di una palla. Spostarla in una ciotola infarinata, coprire con pellicola alimentare e con un canovaccio e far maturare in frigo per 10 ore. Togliere dal frigo e far lievitare per 12 ore. Sgonfiare l'impasto su una spianatoia e formare quattro panetti. Coprire con un panno e far lievitare per altre 2 ore.

##### Per la crema di topinambur

Mondare i topinambur e sbollentarli in acqua bollente e salata. Quando sono morbidi scolarli e frullarli con un minipimer. Coprire la crema e metterla in frigo.

##### Per la spuma di mozzarella

Scolare la mozzarella di bufala, spezzarla

con le mani, aggiungere un goccio di panna e frullare il tutto con un minipimer, finché si ottiene una specie di spuma.

##### Per la bagna caoda

Pelare l'aglio e privarlo dell'anima. Sbollentarlo per un paio di volte in acqua, cambiando l'acqua ogni volta, dopodiché schiacciarlo e tritarlo finemente. Trasferire l'aglio in un tegame con il latte e riportare ad ebollizione.

Aggiungere le acciughe, tritate finemente, e l'olio. Lasciar cuocere lentamente fino ad ottenere una crema densa. Accendere il forno a 240° C con la pietra refrattaria dentro, posizionata al centro, e far scaldare per 40 minuti.

##### Preparazione

Stendere le pizze con le mani, allargando la pasta dal centro verso l'esterno e lasciando un bordo di circa un centimetro, un centimetro e mezzo. Condire con la crema di topinambur e un filo d'olio. Spostare la pizza sulla pala e cuocerla in forno per 10 minuti circa. Sfornare la pizza, tagliarla a spicchi e su ogni spicchio mettere una cucchiata di spuma di bufala e qualche goccia di bagna caoda.

**BUFALA  
IN FERMENTO**

## **Mozzarella Cheese Naan with Chicken Tikka and Mozzarella Mint Sauce**



### **Autore**

**Nome:** Rosalia Imperato

**Blog:** Caramel à la fleur de sel

**Curiosità:** Le piace cucinare perché lo ritiene un gesto d'amore verso se stessa e un modo per prendersi cura di chi le sta intorno.

---

LS DM



## BUFALA IN FERMENTO

### Mozzarella Cheese Naan with Chicken Tikka and Mozzarella Mint Sauce

#### INGREDIENTI

##### Per 4 persone

##### Per il pollo tikka

800 g di petto di pollo  
 sale e pepe  
 3 cm di zenzero  
 1 spicchio d'aglio  
 ½ cucchiaino di cumino in polvere  
 ½ cucchiaino di coriandolo in polvere  
 ½ cucchiaino di curcuma in polvere  
 ½ cucchiaino di peperoncino in polvere  
 1 cucchiaino di garam masala  
 30 ml di succo di lime  
 200 ml di panna acida

##### Per i naan alla mozzarella

450 g di farina tipo classica  
 12,5 g di lievito in polvere  
 325 g di panna acida  
 4 cucchiai di olio extravergine di oliva

10 g di sale

5 g di zucchero

1 Mozzarella di Bufala Campana di 250 g

##### Per la salsa di mozzarella e menta

1 Mozzarella di Bufala Campana di 250 g  
 100 g di panna acida  
 30 ml di succo di lime  
 20 g di foglioline di menta  
 Sale

##### Per l'insalata di pomodori, avocado, cetrioli e cipolla rossa

2-3 pomodori  
 1 avocado  
 2 cetrioli  
 1 cipolla rossa  
 Olio extravergine di oliva  
 Sale

## BUFALA IN FERMENTO

### Mozzarella Cheese Naan with Chicken Tikka and Mozzarella Mint Sauce

#### PROCEDIMENTO

##### Per il pollo tikka

Tagliare il petto di pollo a cubetti, sfregarlo con il sale e il pepe, metterlo in una ciotola con lo zenzero e l'aglio tritati, il cumino, il coriandolo, la curcuma, il peperoncino, il garam masala, il succo di lime, la panna acida e mescolare bene.

Coprire e lasciar marinare in frigorifero per almeno 4-5 ore. Scolare i bocconcini di pollo dalla marinatura, disporli in una teglia rivestita di carta forno e far cuocere in forno a 200 °C per 35-40 minuti.

##### Per i naan

Setacciare la farina in una ciotola capiente e unire il lievito. Aggiungere la panna acida, l'olio extravergine di oliva, il sale e lo zucchero e iniziare ad amalgamare gli ingredienti. Trasferire il composto ottenuto su un piano di lavoro leggermente infarinato e lavorare il tutto fino ad ottenere un impasto omogeneo.

Mettere l'impasto in una terrina, coprire e lasciar lievitare per almeno 2 ore. Nel frattempo, tagliare la mozzarella a fettine sottili e lasciarla scolare per circa un'ora perché perda l'acqua. Dividere l'impasto in otto parti e stendere sottilmente ogni parte formando dei dischi di circa 18 cm di

diametro. Disporre su metà dei dischi di pasta qualche fettina di mozzarella e richiudere con i dischi rimanenti premendo i bordi per far aderire bene. Scaldare a fuoco medio una padella antiaderente. Adagiare nella padella un naan e far cuocere per 6-7 minuti, capovolgerlo e cuocerlo ancora per 5-6 minuti.

##### Per la salsa di mozzarella e menta

Tagliare la mozzarella a tocchetti e versarla nel mixer. Aggiungere la panna acida, il succo di lime, le foglioline di menta spezzettate grossolanamente, un pizzico di sale e frullare il tutto fino ad ottenere un composto omogeneo.

##### Per l'insalata

Tagliare i pomodori, l'avocado e i cetrioli a dadini e la cipolla rossa a fettine sottili. Mettere il tutto in una ciotola capiente, aggiungere un filo di olio e un pizzico di sale e mescolare bene.

##### Preparazione

Sistemare i naan nei piatti, unire i bocconcini di pollo tikka, qualche cucchiaino di insalata di pomodori, avocado, cetrioli e cipolla rossa, completare con la salsa di mozzarella e menta e servire.

**BUFALA  
IN FERMENTO**

## **Kranz alla Mozzarella di Bufala con farcitura di Pomodorini, Rigatino, Pistacchi e sfoglia ai Capperi**



### **Autore**

**Nome:** Gaia Innocenti

**Blog:** Profumo di mamma

**Curiosità:** Ha ereditato dal babbo la curiosità in cucina di provare cose nuove e dalla mamma le ricette della tradizione di casa.

---

LS DM



**BUFALA  
IN FERMENTO****Kranz alla Mozzarella di Bufala con farcitura di Pomodorini, Rigatino,  
Pistacchi e sfoglia ai Capperi****INGREDIENTI****Per 4 persone (8pezzi)****Per la pasta sfoglia****Panetto**

125 g di burro (possibilmente di bufala DOP)

36 g di farina Caputo Blu W230

2 g di capperi sotto sale

**Pastello**

88 g di farina Caputo Blu W230

2,5 g di sale

55 g di acqua

**Per la pasta brioche**

250 g di farina Caputo Rossa W300 (oppure farina manitoba)

150 g di liquido di conservazione della Mozzarella di Bufala Campana

1 uovo

80 g di Mozzarella di Bufala Campana

30 g di olio extravergine di oliva

4 g di lievito di birra

5 g di sale

**Per il ripieno**

25 g di pomodorini secchi

20 g di rigatino

**Per lo spolvero**

15 g di granella di pistacchi

40 g di mozzarella di bufala

## BUFALA IN FERMENTO

### **Kranz alla Mozzarella di Bufala con farcitura di Pomodorini, Rigatino, Pistacchi e sfoglia ai Capperi**

#### **PROCEDIMENTO**

##### **Per la pasta sfoglia**

**Preparare il panetto** sciacquare bene i capperi e tritarli molto finemente al coltello. Impastare brevemente il burro con la farina ed il trito di capperi, senza lavorarlo molto. Formare un panetto rettangolare alto un paio di centimetri, avvolgerlo in pellicola senza PVC e farlo riposare in frigo per almeno un'ora.

**Preparare il pastello** impastare tutti gli ingredienti solo per qualche minuto per non sviluppare troppo il glutine ed avere così una sfoglia più abbondante e leggermente irregolare. Avvolgere nella pellicola e far riposare in frigo mezz'ora circa.

**Per inserire il panetto nel pastello** dopo il riposo in frigo, il panetto che si sarà indurito, va reso plastico per poterlo sottoporre al procedimento delle pieghe. Per questo è utile batterlo con il matterello sia in larghezza che in lunghezza, da un lato all'altro. Va poi steso in un rettangolo di 10 cm per circa 12.

Anche il pastello va steso a forma di rettangolo, di lunghezza doppia rispetto a quella del panetto, dato che lo deve avvolgere. Quindi adagiare il panetto sulla metà del pastello steso, piegare le due estremità del pastello sul panetto fino a farle combaciare, premere con il matterello per

sigillare i lati e poi stendere nel senso della lunghezza fino allo spessore di 1 cm circa.

A questo punto procedere con le prime pieghe a tre, come fosse un fazzoletto: piegare il lato superiore per due terzi verso il basso e poi piegare il terzo rimanente verso l'alto, sopra la piega appena fatta.

Stendere di nuovo nel verso della lunghezza e fare una piega a quattro: piegare il lato superiore verso il basso oltre la metà e il basso verso l'alto fino a farlo combaciare, poi piegare a metà.

Porre in frigo a riposare per almeno un'ora, avvolto in pellicola senza PVC e poi ripetere di nuovo i due tipi di pieghe. Lasciare riposare di nuovo in frigo un'ora prima di usarlo.

**Per la pasta brioche** Tagliare la mozzarella a dadini di mezzo cm e lasciarne gocciolare il siero in una ciotola. Usare la tecnica del prefermento: sciogliere il lievito di birra in 100 ml di liquido di conservazione della mozzarella e mescolarlo a 100 g di farina, per ottenere un impasto molto morbido. Far partire la lievitazione e dopo una mezz'ora conservarlo in frigorifero per otto ore così da rallentare il processo di lievitazione.

In questo modo si avrà un duplice vantaggio: diminuendo la quantità di lievito di birra nell'impasto, l'azione di moltiplicazione dei

lieviti e dei batteri lattici sarà più attiva, inoltre grazie alla lievitazione più lunga ed alla maggiore acidità dell'impasto, si svilupperanno in modo più intenso gli aromi del prodotto finito ed aumenterà il tempo di conservazione.

Togliere il prefermento dal frigo, aspettare che torni a temperatura ambiente e che sia raddoppiato in volume, poi rovesciarlo in planetaria insieme alla restante farina (150 grammi) oppure formare una fontana sul piano di lavoro.

Impastare aggiungendo il resto del liquido di governo, a cui sarà stato aggiunto il siero ricavato dai dadini di mozzarella. Quando l'impasto è incordato, ovvero elastico e non più appiccicoso, unire l'uovo ed il sale.

Unire anche i dadini di mozzarella, ulteriormente sfibrati, in modo che vengano inglobati completamente nell'impasto: l'aggiunta della mozzarella di bufala, particolarmente ricca in grassi, aiuterà a dare elasticità alle proteine della maglia glutinica e ad avere un impasto più malleabile e con una freschezza più duratura, grazie alla capacità di isolare l'amido e di rallentare la sua perdita di umidità, garantendo così un prodotto fresco più a lungo.

Per ultimo, unire l'olio un po' per volta, stando attenti a non perdere la consistenza dell'impasto. Formare una palla e lasciare

riposare una mezz'oretta coperta con pellicola. Nel frattempo far rinvenire in acqua calda i pomodorini e tagliare a dadini la fetta di rigatino.

Passata mezz'ora, tirare fuori il panetto di pasta sfoglia dal frigo e stenderlo su un piano leggermente infarinato in un rettangolo di circa 15 cm per 25, dello spessore di mezzo centimetro. Cospargerlo di pomodorini tagliuzzati e di rigatino e coprire con la pasta brioche, stesa alla stessa dimensione della pasta sfoglia.

Spennellare la superficie con olio extra vergine di oliva e spolverare con la granella di pistacchi. Con una rondella o un coltello affilato tagliare la pasta lungo il lato corto, per ottenere circa 8 strisce lunghe 15 cm e larghe 3.

Attorcigliare ogni striscia su se stessa e mettere tutto a lievitare in una teglia coperta da carta forno, in un luogo caldo e riparato da correnti. Si può accendere il forno per 30 secondi, spegnerlo e infornare la teglia, coprendo le strisce con la pellicola per alimenti.

Quando i kranz saranno lievitati, infornare a 180 °C per una mezz'ora o fino a quando saranno dorati. Due minuti prima di sfornare, spolverare la superficie con la mozzarella di bufala tagliata a dadini in modo da farla sciogliere. Servire i kranz caldi.

**BUFALA  
IN FERMENTO****Bufalabà, ovvero Babà con Mousse di Bufala, Pomodorini confit e Pesto ligure****Autore**

**Nome:** Cinzia Martellini Cortella

**Blog:** Cindystar

**Curiosità:** Cerca di seguire una linea di condotta alimentare più naturale e sana, coinvolgendo, ancora con fatica e molto scetticismo, i propri familiari



## BUFALA IN FERMENTO

### **Bufalabà, ovvero Babà con Mousse di Bufala, Pomodorini confit e Pesto ligure**

#### **INGREDIENTI**

**Per 15-16 babà con stampini in alluminio di altezza e diametro 6 cm**

#### **Impasto Babà**

270 g farina Molino Caputo Cuoco  
50 g di acqua di governo della mozzarella,  
a temperatura ambiente  
2 uova medie sbattute  
50 g di burro morbido  
25 g di zucchero  
5 g di lievito di birra  
5 g di sale fino  
extra burro per ungere gli stampi

#### **Pomodorini confit**

1 kg di pomodorini a scelta tra datterini,  
ciliegini, del Vesuvio  
3 cucchiaini di zucchero di canna  
Sale fino  
Olio extravergine di oliva del Garda  
Origano

#### **Mousse di Mozzarella**

500 g di Mozzarella di Bufala Campana  
240 g circa di panna fresca liquida

Un paio di cucchiaini di olio extravergine di  
oliva del Garda  
Sale fino q.b.

#### **Olio al basilico**

6-7 foglie di basilico  
140 ml di olio extravergine di oliva del  
Garda  
60 ml di acqua a temperatura ambiente  
3-4 cubetti di ghiaccio

#### **Pesto di basilico**

110 g di foglie di basilico  
40 g di pinoli  
170 g di olio extravergine di oliva del Garda  
Un quarto di spicchio di aglio  
40 g di Parmigiano Reggiano grattugiato  
(oppure metà grana e metà pecorino)  
Sale fino q.b.

Inoltre

Una manciata di capperi

## BUFALA IN FERMENTO

### **Bufalabà, ovvero Babà con Mousse di Bufala, Pomodorini confit e Pesto ligure**

#### **PROCEDIMENTO**

##### **Per l'impasto**

Preparare il lievito sciogliendo il lievito nell'acqua, aggiungendo 90 g di farina ed impastando fino ad avere un panetto omogeneo. Lasciare riposare in una ciotolina, coperto e in luogo riparato, fino al raddoppio.

Nella ciotola della planetaria versare i restanti 180 g di farina e lo zucchero, azionare il gancio impastatore a velocità bassa ed aggiungere, poco alla volta, le uova sbattute e il lievito, alternando i due ingredienti. Per ultimo aggiungere anche il sale.

Quando l'impasto inizierà ad essere omogeneo, aggiungere anche il burro a pezzetti e lavorare finché sarà ben incordato, sempre a velocità bassa. Se si lavora a mano, impastare gli ingredienti in ciotola seguendo lo stesso ordine. Una volta terminati, continuare a battere ed impastare sulla spianatoia, sporcandosi leggermente le mani di farina se necessario, finché l'impasto si presenta liscio ed omogeneo.

Formare una palla, ungerne una ciotola col burro e sistemare l'impasto. Coprire e lasciare lievitare in luogo riparato fino al raddoppio. Ungere internamente col burro gli stampi dei babà. Riprendere l'impasto,

sgonfiarlo leggermente e con le mani ben unte di burro mozzare/formare delle palline di 30-35 g cadauna, come si fa per i babà.

Sistemarle negli stampini, con la parte mozzata in basso. Coprire a campana e lasciare lievitare in luogo riparato finché l'impasto supera di poco il bordo dello stampino. Infornare a 200 °C, quindi abbassare la temperatura a 180 °C e cuocere per 20 minuti circa, modalità statico nella parte bassa del forno.

Saranno pronti quando la temperatura al cuore raggiungerà 92 °C. Estrarre dagli stampi e lasciare raffreddare su una griglia. Si possono preparare il giorno prima, conservandoli, una volta raffreddati, in un sacchetto di nylon per alimenti ben chiuso.

##### **Per i pomodorini confit**

Meglio abbondare coi pomodorini perchè in cottura si riducono molto. Tagliare i pomodorini a metà e sistemarli in una teglia da forno rivestita di carta forno. Cospargere sopra lo zucchero, il sale e l'origano. Versare un giro di olio e infornare a 150-160 °C, modalità statico, per un'ora e mezza circa. Lasciarli raffreddare e sistemarli in una ciotola, condendo alla fine con un altro giro di olio. Potranno

essere conservati in frigorifero per 15 giorni in un vaso a chiusura ermetica, ricoperti di olio.

### **Per la Mousse di Mozzarella**

Tagliare la mozzarella a pezzetti, metterla in una caraffa e con un minipimer ridurla a mousse, aggiungendo a più riprese la panna ed infine l'olio. Aggiustare di sale. Trasferire in una sacca da pasticceria con beccuccio grande, liscio o a stella e conservare in frigo. Sarà preferibile lavorare 250 g di mozzarella alla volta per ottenere una mousse vellutata in velocità, per non scaldare troppo la mozzarella.

### **Per l'olio al basilico**

Un escamotage rapido se non si è stati previdenti durante l'estate nell'aromatizzare il nostro olio preferito. Versare l'olio in un vasetto a bocca larga e mettere un paio di foglie di basilico in infusione. Nel frattempo frullare finemente 5 foglie di basilico col ghiaccio, trasferire il composto in un colino sopra una ciotolina e recuperare un cucchiaino di clorofilla.

Aggiungere la clorofilla all'olio ed emulsionare con una frustina oppure chiudere bene il vasetto e sbatterlo energicamente. Si può conservare per qualche giorno. Se la clorofilla si deposita, emulsionare nuovamente. Al momento dell'utilizzo, allungare l'olio aromatizzato con l'acqua ed emulsionare ancora con una frustina, oppure sbattendo bene il vasetto: si otterrà un composto più denso, da trasferire in un biberon.

### **Per il pesto di basilico**

Per ottenere un bel pesto brillante è importante lavorare velocemente per non ossidare le delicate foglie del basilico, sia che si lavori con un frullatore che col mortaio. Tostare leggermente i pinoli in padella. Tritare tutti gli ingredienti secchi insieme, quindi pinoli, formaggio e aglio, aggiungere poi anche il basilico e l'olio a filo. Aggiustare di sale.

Si conserva in frigorifero per qualche giorno in un vaso di vetro ben chiuso, ricoperto con uno strato di olio affinché non ossidi. Se si intende, invece, utilizzare il mortaio, con un mortaio di marmo e un pestello di legno iniziare a pestare l'aglio con qualche grano di sale grosso. Aggiungere poi le foglie di basilico, non tutte insieme, continuando a pestare con un movimento dolce e rotatorio. Terminato il basilico aggiungere i pinoli leggermente tostati e per ultimo i formaggi, infine l'olio extravergine delicato.

### **Preparazione**

Prendere un babà per volta, inciderlo per il lungo a metà, irrorare l'interno di ogni metà con l'emulsione di olio al basilico, farcire con la mousse di mozzarella.

Ricomporre il babà sul piatto, a piacere lucidare il babà con un pennello intinto nell'olio, guarnire con i pomodorini confit, una piccola foglia di basilico e un cappero. Servire con il pesto di basilico e i pomodorini confit rimasti.

## Burger buns all'italiana



## Autore

**Nome:** Sara Melocchi

**Blog:** COOK AND THE CITY

**Curiosità:** Si divide tra l'attività di copy e quella di food writer, home economist, food stylist e fotografa.

**Burger buns all'italiana****INGREDIENTI****Per 6 persone****Per i panini**

810 g di farina Caputo tipo Classica  
125 ml di acqua bollente  
125 ml di latte bollente  
100 ml di latte freddo  
55 g di burro a pezzetti  
2 uova + 1 per spennellare  
18 g di lievito di birra  
1 cucchiaino colmo di zucchero o miele  
½ cucchiaino di sale  
50 ml di acqua tiepida  
250 g di basilico  
40 g di concentrato di pomodoro

**Per il ripieno**

500 g di Mozzarella di Bufala Campana  
2 melanzane grandi  
3 cipolle di Tropea  
1 cucchiaio di capperi sotto sale  
Olio extravergine d'oliva q.b.  
Aceto di vino q.b.  
1 cucchiaino di zucchero  
3 foglioline di basilico  
Ketchup o salsa di pomodoro densa  
Sale, pepe

## Burger buns all'italiana

### PROCEDIMENTO

#### Per i panini

Unire acqua e latte bollente, zucchero e burro nella ciotola dell'impastatrice e far riposare per 10 minuti. Burro e zucchero si scioglieranno. A parte, mescolare il lievito con l'acqua tiepida, poi aggiungere il cucchiaino di zucchero o miele. Attendere che inizi a fermentare poi unire il tutto nella ciotola dell'impastatrice.

Aggiungere le uova e mescolare per 1 minuto a velocità media. Con l'impastatrice in movimento aggiungere poco per volta la farina e il sale fino ad ottenere un impasto molto morbido e non troppo asciutto. A questo punto dividere l'impasto in 3 parti.

Prendere due delle tre parti, aprirle un po' e, al centro, aggiungere ad una il concentrato di pomodoro e all'altra il basilico precedentemente frullato con poco latte freddo e poi filtrato, prestando attenzione ad aggiungere solo la parte solida rimasta dopo il filtraggio.

Trasferire gli impasti sul piano di lavoro e lavorarli a mano, uno alla volta, per 10 minuti. I due impasti colorati dovranno tingersi uniformemente. Coprirli e farli riposare per mezz'ora. Riprendere gli impasti e dividerli in piccole porzioni: 35 g per quelli colorati, 25 g per quello bianco.

Realizzare con i tre distinti impasti tre salsicciotti di pari lunghezza, affiancarli per

creare una sorta di bandiera, premerli leggermente per farli aderire. Prendere poi gli apici, unirli e "rimboccarli" sotto l'impasto.

Modellarli con delicatezza con la mano "a ragno" per far prendere la forma di panino. Procedere così fino ad esaurimento della pasta.

Porre i panini su una teglia con carta forno e metterli a lievitare in forno fino al loro raddoppio. Spennellare con uovo sbattuto, sistemarvi sopra dei pinoli tostati e infornare a 180 °C. I panini dovranno colorirsi leggermente ma mantenere i colori ancora ben distinti.

#### Per il ripieno

Tagliare a dadini la melanzana e versare in una padella contenente un dito di olio evo ben scaldato. Far rosolare per bene.

Aggiungere un cucchiaino di aceto e lo zucchero, poi unire il sale, il pepe, i capperi e il basilico a listarelle. Una volta intiepiditi, prendere un coppapasta del diametro del panino e creare degli hamburger premendoli bene. Farli raffreddare in frigorifero.

Tagliare la cipolla in due, salarla e peparla. Far scaldare un filo di olio, poi unire la cipolla, farla rosolare, poi abbassare la fiamma e farla cuocere a fuoco lento fino a cottura.

Tagliare il panino, scaldarlo qualche minuto in forno a 100 °C. Scaldare anche l'hamburger di melanzane per il tempo necessario. Assemblare il burger buns

secondo lo schema: hamburger di melanzana, mozzarella di bufala, salsa di pomodoro, cipolla.

## **Bolle di pizza, Bufala e gusti intensi**



### **Autore**

**Nome:** Lorenzo Noccioli

**Blog:** popEating

**Curiosità:** Fondatore di popEating, magazine culinario nato dalla sua passione per la cucina, in cui racconta di viaggi gastronomici, video interviste a chef e ricette ideate e realizzate da lui

**Bolle di pizza, Bufala e gusti intensi****INGREDIENTI****Per circa 20 fouées**

250 g di Farina Caputo Classica

125 g di acqua tiepida

7 g di lievito fresco o 2,1 g di lievito disidratato

3 g di sale

1 Mozzarella di Bufala Campana da 250 g

Aji amarillo in polvere o fresco

Scorza di limone

Senape di Digione (à l'Ancienne)

Qualche fogliolina di tè nero essiccata

Qualche gambo di coriandolo

**Per l'olio al coriandolo**

Olio di vinaccioli

Coriandolo

**Per la marmellata di tè nero**

20 g di infuso di tè nero molto forte

2 g di xantana

## BUFALA IN FERMENTO

### Bolle di pizza, Bufala e gusti intensi

#### PROCEDIMENTO

##### Per l'impasto

Diluire il lievito in poca acqua tiepida e far riposare 10 minuti. Mettere la farina in una ciotola e aggiungere il lievito e l'acqua tiepida in piccole quantità, mescolando continuamente.

Una volta incorporata tutta l'acqua, aggiungere il sale e lavorare la pasta per almeno 15 minuti. Formare una palla e lasciarla lievitare, coperta con un canovaccio, per almeno un'ora a 40 °C.

##### Per la marmellata di tè nero

Fare un infuso di tè nero molto intenso, filtrarlo, pesarne 20 grammi e, quando è ancora caldo, aggiungere la xantana (1% in peso) mescolando fino ad ottenere una densità simile a quella della marmellata.

##### Per l'olio al coriandolo

Frullare l'olio di vinaccioli (o un olio d'oliva non troppo intenso) con il coriandolo, per ottenere una sorta di pesto piuttosto liquido.

##### Preparazione

Preriscaldare il forno alla massima temperatura (solitamente 250/270°), mettendo una griglia con sopra una pietra da pizza o la piastra da cottura in metallo, nel ripiano più alto del forno stesso.

Una volta raggiunta la temperatura, lasciar stabilizzare il calore all'interno del forno per almeno 10 minuti. Dividere la pasta lievitata in panetti da 20 g circa ciascuno, stenderli con un matterello fino ad uno spessore di circa 1 mm e ricavarne dei piccoli quadrati, di circa 7 cm per lato, con un tagliapasta.

Se disponibile nel forno, pochi secondi prima di infornare, attivare il grill alla massima potenza. Infornare rapidamente i quadrati di pasta sopra la pietra. Una volta soffiati (occorrono pochi secondi), lasciar dorare per uno o due minuti prima di toglierli dal forno.

Praticare un foro nella parte superiore delle fouées. Dal foro cominciare ad inserire della Mozzarella di Bufala tagliata in piccoli pezzi, alternandola a qualche goccia dei condimenti (olio al coriandolo, senape, marmellata di tè, aji amarillo) fino a riempire la cavità. Chiudere il foro con altra Mozzarella di Bufala, condire la parte esterna con la senape, il tè, il peperoncino e l'olio.

Decorare con della buccia di limone grattugiata, qualche fogliolina di tè nero, i gambi di coriandolo tagliati in piccoli pezzi. Servire immediatamente.

## **Sfincione alla Bufala Dop e Broccoletti siciliani, con lievito madre**



### **Autore**

**Nome:** Ada Parisi

**Blog:** Siciliani Creativi in Cucina

**Curiosità:** Giornalista e chef. Nelle sue creazioni, spazia tra tradizione e sperimentazione moderna

**Sfincione alla Bufala Dop e Broccoletti siciliani, con lievito madre****INGREDIENTI****Per 6 persone****Primo rinfresco**

60 g di lievito madre  
30 g di acqua minerale  
60 g di farina Molino Caputo “Cuoco”

**Secondo rinfresco**

150 g di lievito madre  
75 g di acqua minerale  
150 g di farina Molino Caputo “Cuoco”

**Impasto**

375 g di lievito madre  
300 g di farina Molino Caputo “Cuoco”  
150 g di semola rimacinata di grano duro  
30 g di burro di bufala a pomata  
10 g di sale fino  
400 ml di liquido di governo della Mozzarella di Bufala Campana a temperatura ambiente  
(18-20 gradi)

**Per il condimento**

250 g di bocconcini di Mozzarella di Bufala Campana  
800 g di broccoletti siciliani  
40 g di concentrato di pomodoro  
300 g di cipolle rosse di Tropea  
Un peperoncino  
Sale quanto basta  
Olio extravergine quanto basta  
150 g di pane raffermo  
100 g di caciocavallo di bufala grattugiato  
8 acciughe di Cetara sotto sale

**Sfincione alla Bufala Dop e Broccoletti siciliani, con lievito madre****PROCEDIMENTO****Per il primo rinfresco**

In una ciotola sciogliere i 60 grammi di lievito madre in 30 grammi di acqua minerale. Unire i 60 grammi di farina e impastare con le mani fino ad ottenere un panetto liscio e omogeneo. Farlo riposare in una ciotola, a temperatura ambiente, coperto da pellicola per alimenti (non a contatto) in una ciotola che lo contenga di misura. Il lievito dovrà triplicare il suo volume.

**Per il secondo rinfresco**

Quando il volume del lievito sarà triplicato, procedere al secondo rinfresco, sulla base delle dosi di farina, acqua e lievito indicate.

**Per l'impasto**

Attendere che il lievito sia triplicato e procedere con l'impasto. Setacciare la farina di semola e la farina forte e poi versarle in una planetaria. Unire il liquido di governo della bufala a temperatura di circa 18-20 gradi e impastare per circa due minuti. Far riposare l'impasto per 30 minuti a temperatura ambiente.

Unire il lievito madre a pezzetti, proseguire ad impastare per circa 20 minuti, aggiungendo a metà impasto il burro di bufala e il sale. L'impasto dovrà risultare molto morbido, ma lucido e omogeneo. Ungere con un poco di olio extravergine

una ciotola molto capiente e versarvi l'impasto.

Coprire con un panno inumidito con acqua tiepida e ben strizzato e far lievitare per 4 ore circa, a una temperatura compresa tra 27 e 30 °C, finché il volume dell'impasto non sarà più che raddoppiato. Se in casa non vi fosse una temperatura adeguata, lasciare lievitare l'impasto in forno con la lucina accesa.

Una volta che l'impasto sarà triplicato, ungere con olio di oliva una teglia da forno dai bordi alti e versarvi l'impasto. Il composto risulterà alto circa 1,5 centimetri e di consistenza molto molle, in quanto molto idratato. Stendere l'impasto nella teglia usando le punte delle dita unte di olio. Distribuire il condimento e fare lievitare ancora per almeno un'ora in un luogo tiepido (a circa 28-30 °C) o comunque finché l'impasto non avrà raddoppiato il suo volume.

**Per il condimento**

Pulire i broccoletti e sbollentarli in acqua salata per 10 minuti. Pulire le cipolle e affettarle non troppo sottili. Cuocere le cipolle in un tegame con olio extravergine per 15 minuti, a fuoco bassissimo. Aggiungere le acciughe di Cetara dissalate e deliscate. Rosolare fino a che le acciughe non saranno sciolte.

Unire il peperoncino e la passata di pomodoro. Cuocere finché il sugo non sarà ben ristretto. Aggiungere i broccoli, regolare di sale e saltare per 5-7 minuti in modo che restino croccanti, visto che poi dovranno cuocere ancora in forno.

Ridurre in briciole il pane raffermo, con un coltello o con un frullatore. Versare in un tegame un filo di olio e rosolare il pane finché non sarà dorato.

### **Preparazione**

Preriscaldare il forno a 220 °C statico e cuocere per 25 minuti, quindi distribuire sullo sfincione il caciocavallo di bufala grattugiato e le briciole di pane. Irrorare il tutto con un filo di extravergine e cuocere per altri 5-7 minuti. Sfornare e distribuire sullo sfincione i bocconcini di bufala. Servire immediatamente.

**BUFALA  
IN FERMENTO**

## **Spiedino di Babà Mignon alla Mousse di Mozzarella di Bufala Affumicata su Crema di Carciofi Croccante**



### **Autore**

**Nome:** Assunta Pecorelli

**Blog:** La Cuoca Dentro

**Curiosità:** Creare e impastare sono i verbi che la rappresentano, facendola sentire soddisfatta, completata e cuoca dentro

**LSDM**



**BUFALA  
IN FERMENTO****Spiedino di Babà Mignon alla Mousse di Mozzarella di Bufala Affumicata su  
Crema di Carciofi Croccante****INGREDIENTI****Per 6 persone****Per l'impasto**

250 g di farina Caputo "Cuoco"

20 g di zucchero semolato

7 g di lievito di birra fresco

200 g di uova intere

75 g di burro cremoso

3,5 g di sale fino

**Per la bagna**

300 ml di latte

100 ml di panna fresca

30 g pecorino grattugiato

Sale e pepe q.b.

**Per la Mousse di Mozzarella di Bufala Campana Affumicata**

250 g di Mozzarella di Bufala Campana affumicata

150 g di panna fresca

1 cucchiaio di olio evo

Un pizzico di sale

**Per la Crema di Carciofi**

4 carciofi

1 spicchio di aglio

2 cucchiari di pecorino grattugiato

Olio extra vergine d'oliva q.b.

Sale e pepe q.b.

**Per lo Streusel di Olive, Capperi e Alici**

100 g di farina Caputo "Classica"

50 ml di olio evo

2 filetti di acciughe sotto sale

Una manciata di olive nere

7-8 capperi sotto sale

## BUFALA IN FERMENTO

### **Spiedino di Babà Mignon alla Mousse di Mozzarella di Bufala Affumicata su Crema di Carciofi Croccante**

#### **PROCEDIMENTO**

##### **Per l'impasto**

Mettere la farina e il lievito sbriciolato nella ciotola dell'impastatrice, unire lo zucchero e le uova e mescolate con la foglia fino a quando l'impasto risulterà ben amalgamato e si staccherà dalla ciotola.

Unire il sale e dopo qualche minuto inserire il gancio e aggiungere il burro poco alla volta, aspettando che sia completamente assorbito prima di inserire il quantitativo successivo. Terminare la lavorazione quando l'impasto si presenterà ben incordato, liscio ed elastico.

Trasferire l'impasto in una ciotola coperta con pellicola alimentare, lasciarlo lievitare in luogo caldo fino a farlo triplicare. Formare i babà praticando la tipica "mozzatura" e adagarli in stampini bene imburrati di 3,5 cm di diametro e alti 4 cm riempiendoli a metà.

Lasciarli lievitare fino a quando la cupola fuoriuscirà abbondantemente dai bordi, infornarli a 170 °C per circa 15 minuti. Sformare i babà mignon e lasciarli raffreddare.

##### **Per la bagna**

Portare a bollore la panna con il latte, unire tutti gli altri ingredienti e mescolare bene fino a far sciogliere il pecorino.

Lasciare riposare per 10 minuti, poi inzuppare i babà nella bagna calda.

##### **Per la Mousse di Mozzarella di Bufala Campana Affumicata**

Dopo aver spellato la mozzarella ridurla a tocchetti e passarla al passaverdura inserendo il disco con i fori più piccoli. Metterla poi nel mixer assieme all'olio e a 50 g di panna liquida. Azionare la macchina e tritare per una ventina di secondi: non oltre altrimenti potrebbe surriscaldarsi. Montare il resto della panna ed unirla alla mozzarella tritata.

##### **Per lo Streusel di Olive, Capperi e Alici**

Con la mezzaluna tritare finemente le olive denocciolate, i capperi precedentemente lavati e ben strizzati e i filetti di acciuga lavati e tamponati con carta da cucina.

In una ciotolina, unire il trito alla farina e all'olio, mescolare con la punta delle dita fino ad ottenere delle briciole. Lasciare riposare il composto in frigorifero per 30 minuti prima di infornare a 170 °C fino a colorazione.

##### **Per la Crema di Carciofi**

Pulire i carciofi fino ad ottenere il cuore morbido, tagliarli a fettine sottili e farli insaporire in padella con l'olio, uno spicchio di aglio, sale e pepe. Aggiungere qualche mestolino di acqua e proseguire la

cottura fino a quando saranno ben teneri. Trasferirli in un mixer assieme al pecorino e frullarli fino a ridurli in crema aggiungendo, se necessario, un poco di acqua di cottura.

### **Preparazione**

Incidere per il lungo i babà e farcirli con la

mousse inserita in una sacca a poche.

Decorare ogni babà con mezza oliva.

Mettere qualche cucchiata di crema di carciofi nel piatto di portata, ricoprirla con lo streusel ed adagiare 3 babà mignon infilzati con uno stecco di legno.

**BUFALA  
IN FERMENTO**

**Panettone Tutto Bufala: panettone salato al siero di mozzarella di bufala campana con pomodori secchi, mozzarella di bufala campana e origano**



## Autore

**Nome:** Raffaele Pignataro

**Blog:** Il Crudo e Il Cotto

**Curiosità:** Coltiva da sempre la passione per i lievitati trasmessagli dalla nonna. Oggi tiene corsi di panificazione e lievitati ed è seguito da molti appassionati di arte bianca



**BUFALA  
IN FERMENTO**

**Panettone Tutto Bufala: panettone salato al siero di mozzarella di bufala campana con pomodori secchi, mozzarella di bufala campana e origano**

**INGREDIENTI**

**Per 24 persone – 2 panettoni da 1 kg**

**Ingredienti Primo Impasto**

200 g di Pasta Madre

650 g di Farina Molino Caputo Cuoco

100 g di latte di bufala (o vaccino intero)

220 g di siero di Mozzarella di Bufala Campana (o latte di bufala o vaccino intero)

200 g di tuorli

120 g di zucchero

160 g di burro

6 g di sale (12 g se NON si usa il siero)

**Ingredienti Secondo Impasto**

200 g di Farina Molino Caputo Cuoco

70 g di siero di Mozzarella di Bufala Campana (o latte di bufala o vaccino intero)

100 g di tuorli

80 g di burro

60 g di olio extravergine di oliva

2 g di sale (8 g se NON si usa il siero)

4 g di origano

200 g di pomodori secchi sott'olio

200 g di Mozzarella di Bufala Campana

30 g di olio extravergine di oliva per le sospensioni

## BUFALA IN FERMENTO

### **Panettone Tutto Bufala: panettone salato al siero di mozzarella di bufala campana con pomodori secchi, mozzarella di bufala campana e origano**

#### **PROCEDIMENTO**

##### **Preparazione**

Prima di procedere all'impasto, preparare le sospensioni. Scolare i pomodori secchi dall'olio, tamponarli molto bene con della carta da cucina per assorbire l'olio in eccesso e con delle forbici tagliarli in pezzetti o striscioline non più grandi di mezzo centimetro di lato. Mettere il tutto in una scodella foderata di carta da cucina, coprire con della pellicola e conservare in frigo.

Tagliare la Mozzarella di Bufala Campana a fette di 1 cm, poi a strisce di 1 cm e infine a dadini di 1 cm x 1 cm. Mettere il tutto a scolare in un colapasta, mettendolo all'interno di una ciotola che possa raccogliere il siero, coprendo con pellicola e riponendo in frigo per almeno 8-10 ore.

Ogni tanto, anche ogni 3-4-5 ore, dare una rimescolata alla mozzarella e controllare se vada svuotata la ciotola con il siero in eccesso. Il processo di scolarura è fondamentale per non compromettere il risultato finale.

##### **Primo impasto**

Nella ciotola della planetaria versare la pasta madre a piccoli pezzi, il siero di mozzarella di bufala, il latte, lo zucchero e metà dei tuorli. Avviare con la foglia a velocità alta fino a far sciogliere la pasta

madre il più possibile e a formare una leggera schiuma. Fermare la macchina, aggiungere la farina, montare il gancio a spirale e avviare alla velocità minima possibile.

L'impasto si presenterà inizialmente duro e compatto e la macchina farà un poco di sforzo, dipeso dalla farina. Quindi procedere a mano oppure aggiungere un poco di tuorli rimasti. Si dovrà ottenere un impasto che, con il passare del tempo, almeno 5 minuti, inizi a diventare elastico.

Fare la prova "elasticità" staccando un pezzo di impasto grande quanto un mandarino e tirandolo fra le dita: se si rompe e si spezza subito continuare a lavorare. Se invece tende ad allungarsi prima di rompersi passare alla fase successiva.

Ottenuto l'impasto che inizia ad essere elastico, attendere che inizi a pulire la ciotola della planetaria e a staccarsi, e quindi, iniziare ad aggiungere i tuorli che dovranno essere aggiunti in tre volte. Attendere che la dose precedente sia completamente assorbita e che l'impasto sia di nuovo asciutto e staccato dalla ciotola prima di procedere all'aggiunta successiva.

Terminati i tuorli aggiungere il burro che dovrà avere una consistenza tipo “pomata” (ottenibile lasciandolo almeno mezza giornata a temperatura ambiente oppure mettendolo un poco al microonde stando attenti a non fonderlo) e dovrà essere aggiunto sempre in tre dosi, attendendo che il precedente sia completamente incorporato. Infine aggiungere il sale, fare assorbire 1 minuto e fermarsi.

Terminato l'impasto metterlo in un contenitore che sia grande abbastanza da contenere l'impasto almeno triplicato in volume. E' preferibile usare un contenitore stretto e alto che non si alzi in maniera svasata (quindi non ciotole o simili). Segnare il livello con un pezzo di nastro adesivo o con un pennarello e mettere a lievitare in un luogo a 28 °C.

A seconda della temperatura di fine impasto, della temperatura di lievitazione, della farina usata e della forza, equilibrio e vitalità del lievito, ci vorranno dalle 10 alle 18 ore per far triplicare l'impasto, ossia il livello corrispondente al suo volume più due volte. Non procedere alla fase successiva se l'impasto non è triplicato. Se invece è andato oltre, non si assicura la riuscita.

Una volta triplicato, assaggiarne un pezzettino per capire se il lievito ha avuto problemi. Se è troppo acido o ha un retrogusto di tipo limone, è inutile procedere. Quindi sgonfiarlo e metterlo in frigorifero per 1h.

L'ideale sarebbe mettere l'impasto in

frigorifero quando è QUASI triplicato. In questo modo nell'ora che starà in frigorifero terminerà il processo di lievitazione e si otterrà un impasto perfetto.

### **Secondo Impasto**

Mettere nella planetaria il primo impasto ormai freddo, la farina, il siero di mozzarella di bufala e avviare con il gancio a spirale alla minima velocità. Fare impastare almeno 5 minuti ma potrebbero volercene anche 10-15, aumentando la velocità, se serve, fino ad ottenere nuovamente un impasto elastico e che inizi a pulire la ciotola dell'impastatrice.

Aumentare un poco la velocità e iniziare quindi ad aggiungere i tuorli sempre in tre volte come fatto per il primo impasto. A seconda della farina usata, potrebbe darsi che, ad un certo punto, l'impasto non si stacchi più dalla ciotola pur essendo incordato (impasto coloso), basarsi quindi sulla prova “velo” e sulla consistenza dell'impasto per capire se è il caso di aggiungere altri ingredienti o aspettare ancora.

Se dovesse comunque capitare, mettere l'impasto in frigorifero per mezz'ora e riprendere ad impastare usando la foglia invece del gancio fino a quando l'impasto non si stacchi nuovamente dalla ciotola. A quel punto rimettere il gancio e riprendere ad impastare. Terminati i tuorli, unire il burro a pomata come fatto per il primo impasto. Mischiare poi l'origano all'ultima dose di burro e incorporarlo nell'impasto.

Unire il sale e infine, sempre impastando, l'olio extravergine di oliva versandolo a filo. Quando l'olio sarà completamente assorbito, fermare la macchina, mischiare i pomodori secchi e la mozzarella ben scolata e versare nella planetaria. Avviare la macchina alla minima velocità per 1 minuto. Immediatamente versare a filo, mentre impasta, la dose di olio extravergine per le sospensioni.

Spegnere, ribaltare l'impasto nella planetaria, avviare di nuovo per 1 minuto alla minima velocità. Se alla fine dovessero esserci ancora pezzi non inglobati, versare l'impasto sulla spianatoia e impastare un poco a mano aiutandosi con delle pieghe. Mettere poi l'impasto in un contenitore e farlo riposare nuovamente a 28 °C per un'ora.

Dopo il riposo dividere l'impasto nelle pezzature desiderate, tenendo presente che, a seconda degli stampi, occorre usare il 10% di impasto in più. Quindi, ad esempio, per stampi da 500 g, ogni pezzo di impasto dovrà essere da 550 g. Date una prima pirlatura unendo le mani con poco burro e senza mai usare farina e fare riposare per 30 minuti all'aria senza coprire.

Dopo il riposo dare una nuova pirlatura, mettere nei pirottini di carta, coprirli con un poco di pellicola e metterli a lievitare a 28 °C fino a quando la parte di impasto a contatto con lo stampo non raggiungerà un'altezza di circa 2 cm sotto il bordo dello stampo: ci vorranno dalle 4 alle 10 ore.

## **Cottura**

Quando i panettoni saranno pronti, accendere il forno a 175 °C statico (se ventilato a 155 °C) e mentre il forno si riscalda, mettere i panettoni all'aria in modo da far seccare la superficie. Prima di infornare, praticare un taglio a croce con una lametta, disporre al centro un piccolo pezzo di burro e infornare.

Per migliorare l'espansione, spruzzare un po' di vapore nel forno (o inserire nel forno un pentolino con l'acqua) per i primi 10 minuti. Importante togliere il pentolino dopo 10 minuti. Per pezzi da 1 kg ci vorranno circa 50 minuti di cottura, per pezzi da 500 g occorreranno circa 30 minuti.

Superati i tre quarti di cottura prevista, controllare la temperatura al cuore con un termometro a sonda che va inserito poco sopra il bordo dello stampo puntando verso il cuore del panettone. Quando arriverà a 94 °C, il panettone sarà pronto da sfornare: infilzarlo alla base con due ferri da maglia o con gli appositi ferri per panettone e farlo raffreddare capovolto.

Il capovolgimento non serve solo a non far crollare la cupola ma anche a conservare l'umidità all'interno che sarà trattenuta dal pirottino. Dopo almeno 6-8 ore lo si potrà girare. Farlo poi riposare altre 4-6 ore e infine confezionarlo in un sacchetto per alimenti.

Prima di chiudere il sacchetto, è preferibile spruzzare in esso un po' di alcool per liquori, in quanto oltre a conservarlo

meglio, ridurrà l'ossidazione causata dall'ossigeno e migliorerà gusto e aromi.

Attendere almeno un paio di giorni per permettere a gusti e profumi di

stabilizzarsi, ma il massimo del gusto si otterrà dopo una settimana. E' consigliabile non consumare il prodotto oltre 15-20 giorni.

## **Pizza margherita destrutturata**



## **Autore**

**Nome:** Sandra Pilacchi

**Blog:** Sono io Sandra

**Curiosità:** La passione per la cucina l'ha spinta ad aprire il blog, attraverso cui condivide le sue esperienze culinarie.

**Pizza margherita destrutturata****INGREDIENTI****Per 4 persone**

1 kg di farina Antico Molino Caputo varietà “Cuoco”  
540 g di acqua temperatura ambiente  
100 g di pasta madre almeno al secondo rinfresco (oppure 2 g di lievito di birra fresco)  
250 g di bocconcini di Mozzarella di Bufala Campana  
150 cl di panna da montare  
Olio extravergine di oliva  
Pomodorini colorati  
Foglie di basilico fresco  
30 g di sale + sale rosa  
Zucchero di canna grezzo  
Pepe

**Per l'impasto**

Rinfrescare almeno due volte la pasta madre a distanza di 4/5 ore  
Prelevare 100 g di pasta madre al secondo rinfresco  
1 kg di farine Antico Molino Caputo varietà “Cuoco”  
540 g acqua (circa)  
100 g di pasta madre rinfrescata (in alternativa 2 g di lievito di birra fresco)  
30 g di sale

## **Pizza margherita destrutturata**

### **PROCEDIMENTO**

Sciogliere il lievito in metà dell'acqua e cominciare ad aggiungere la metà della farina impastando. Aggiungere poi tutta l'altra acqua, il sale e la farina.

Impastare fino ad ottenere un impasto morbido e incordato, un po' appiccicoso ma fluido. Lasciare riposare in un contenitore coperto e leggermente unto di olio evo. Far lievitare per 6/7 ore in ambiente temperato.

Rovesciare l'impasto sul piano di lavoro infarinato e senza maneggiarlo ulteriormente. Dividerlo in 4 palline da circa 200 g cad. "chiudendo" ogni pallina in modo che serri sotto. Con la restante pasta formare tante piccole palline, seguendo lo stesso procedimento.

Lasciare lievitare ancora per altre 5/6 ore e procedere alla stesura delle palline di pasta con le mani, lasciando nel bordo la pasta più alta in modo da formare il famoso "cornicione". Ungere bene il dietro di una scodella con olio, cospargere di farina e adagiare la pizza stesa sopra la forma.

Cuocere in forno. Le indicazioni di cottura ovviamente variano da forno a forno, ma con forno statico si imposterà la temperatura al massimo e si seguirà a vista la cottura. Le sfere saranno, invece, fritte a parte.

### **Per il condimento**

#### **Crema di pomodorini colorati**

Usare pomodorini di vari colori: rossi, dorati, verdi, neri. Mettere dell'olio evo aromatizzato al basilico in un padellino e inserire direttamente dentro i pomodori lavati e interi.

Aggiungere del sale e un pizzico di zucchero e lasciare stufare lentamente fino a che non saranno ammorbiditi. Frullare una parte con il frullatore ad immersione facendo incorporare bene l'aria insieme all'olio di cottura e mettere da parte un pomodorino intero per colore, come guarnizione finale.

#### **Spuma di mozzarella di bufala e panna fresca**

Togliere la mozzarelline di bufala dal loro liquido di governo, tagliarle e lasciarle sgocciolare per un'ora.

Spezzarne metà con le mani e metterle nel bicchiere del frullatore ad immersione. Condire con un filo di olio extravergine di oliva, una macinata di pepe nero e un pizzico di sale. Frullare aggiungendo, se necessario, un cucchiaino del liquido di governo e fare incorporare tanta aria alla mozzarella.

A parte montare la panna, senza zucchero e, poi, aggiungerne q.b. alla mozzarella di

bufala, amalgamando con dolcezza per non smontare il tutto. Non necessariamente sarà da usare tutta la panna.

### **Basilico fritto**

Scaldare abbondante olio extra vergine di oliva in un padellino e immergervi le foglie di basilico lavate ed asciugate. Depositare su carta assorbente per far rimanere croccanti.

### **Sfere di pasta lievitata fritte**

Nello stesso olio del basilico, che nel frattempo si sarà anche aromatizzato, friggere velocemente le sfere di pasta e

metterle ad asciugare sempre sulla carta assorbente. Spolverare di sale rosa.

### **Assemblaggio**

In un piatto da pizza appoggiare la crema di pomodoro, i pomodorini interi e le palline di pasta lievitata fritte. Formare delle piccole quenelle piuttosto sferiche con due cucchiaini e adagiare la spuma di mozzarella sulla crema.

Aggiungere le foglie di basilico fritte e un generoso giro d'olio evo, oppure servire la pizza composta in una "ciotola" fatta con la pasta della pizza.

## I Conglufi del Monzù



## Autore

**Nome:** Maria Romano

**Blog:** Comm'è amaro stu ppane

**Curiosità:** Le ricette proposte nel suo blog nascono con uno sguardo alla tradizione ma sono mosse dalla voglia di sperimentare, dalla curiosità e dalla passione



**I Conglufi del Monzù****INGREDIENTI****Per 10 persone****Per la pasta brioche**

400 g di farina Caputo “Cuoco”

130 g di latte

4 uova medie

80 g di burro

10 g di lievito di birra fresco

6 g di zucchero

4 g di sale di Cervia

**Per il ripieno**

350 g di Mozzarella di Bufala Campana DOP affumicata

**Salsa béchamel**

400 g di latte

40 g di burro

40 g di farina

Un pizzico di sale fino

Noce moscata q.b.

40 g di formaggi grattugiati, parmigiano reggiano, romano

**Occorrono ancora**

300 g di funghi puliti

200 g di pisellini

## I Conglufi del Monzù

### PROCEDIMENTO

#### Preparazione della pasta brioche

Preparare un pre-impasto o lievantino, sciogliendo il lievito di birra fresco nel latte ottenuto premendo la mozzarella e aggiungendo ad esso il latte intero fino al peso stabilito di 130 g ed amalgamarvi 60 g di farina presi dal totale. Coprire e lasciar lievitare fino al raddoppio in volume.

Nella ciotola della planetaria, con la frusta a foglia o K, versare il lievantino ed aggiungere un paio di cucchiaini di farina, cominciare ad impastare. Appena comincerà a formarsi l'impasto, versare nella ciotola il primo uovo, seguito da un cucchiaino di farina. All'assorbimento aggiungere il secondo uovo, lo zucchero e poi un altro cucchiaino di farina. Ad assorbimento aggiungere il terzo uovo, un cucchiaino di farina e così di seguito, aggiungendo il sale al quarto uovo.

Terminata la farina, far incordare l'impasto, quindi, aggiungere il burro morbido in tre volte e far riprendere corda all'impasto. Sostituire la frusta a foglia o K col gancio e far incordare bene, aumentando di poco la velocità di impastamento. Prestare cura affinché l'intera l'operazione di impastamento si svolga entro i 15 minuti.

Formare a sfera l'impasto e metterlo in un contenitore leggermente imburrrato. Far

puntare un'ora e trasferire in frigo per 10 ore. Trascorso questo tempo, prendere l'impasto, riportarlo a temperatura ambiente e formare i conglufi mozzando l'impasto come si fa per i babà, con le mani ben imburrate così come gli stampini.

Far cadere l'impasto (85 g ca per stampo) con la parte mozzata sotto. Le dimensioni degli stampini usati per i conglufi in foto sono diametro inferiore 4,5 cm, diametro superiore 7 cm ed altezza 8 cm. Far lievitare fino ad intravedere la "cupoletta" ed infornare a 170 °C per una quindicina di minuti.

Sformati e fatti raffreddare, con un coltellino affilato ritagliare ed estrarre da ciascuno un cilindro del diametro di 3 cm, lungo 6 cm circa, avendo cura di conservarne la parte superiore, che servirà da cappuccetto.

#### Per la salsa béchamel

Mettere in un tegamino antiaderente a fondere il burro a cui si aggiunge la farina. Quando la farina avrà assorbito il burro ed il composto risulterà omogeneo e leggermente colorito (roux), aggiungere poco per volta il latte tiepido continuando a girare fino a che il tutto si addenserà. Salare ed aggiungere un pizzico di noce moscata. Ancora a caldo, aggiungere i

formaggi grattugiati e mescolare fino a scioglierli.

**Per il ripieno**

Preparare i funghi pulendoli, lavandoli e tagliandoli a pezzetti e poi cuocendoli in padella coperta a fuoco medio con un pizzico di sale. Fatta evaporare tutta l'acqua di vegetazione, rosolare i funghi su un fondo di aglio, olio e peperoncino e

sfumarli con vino bianco (biancolella).  
Tenere da parte.

Stufare i pisellini in tegame con un filo d'olio, sfumare con il vino bianco e tenere da parte.

Mescolare a caldo con la besciamella i pisellini, i funghi e la mozzarella affumicata ben sgocciolata e tagliata a pezzettini.  
Riempire i conglufi con il ripieno caldo fino all'orlo e appoggiarvi sopra il cappuccetto.

## Bombe salate ripiene



## Autore

**Nome:** Antonia Russo

**Blog:** Appunti di cucina di Rimmel

**Curiosità:** Rileggere i vecchi appunti del padre, abile pasticciere artigiano, ha fatto nascere in lei il desiderio di cucinare. Oggi, attraverso quegli appunti, condivide con tutti la sua passione

**Bombe salate ripiene****INGREDIENTI****Per 6 persone**

500 g di farina Molino Caputo varietà Cuoco  
1 uovo  
190 g di acqua  
50 g di strutto  
35 g di zucchero  
8 g di sale  
7 g di lievito fresco

## BUFALA IN FERMENTO

### Bombe salate ripiene

#### PROCEDIMENTO

Mettere nella planetaria tutti gli ingredienti tranne il sale con metà dell'acqua e iniziare ad impastare. Quando gli ingredienti saranno abbastanza amalgamati, unire man mano l'acqua necessaria e il sale.

Impastare fino ad incordare. Raccogliere l'impasto in una ciotola, coprire e lasciare lievitare per 12 ore a temperatura ambiente. Trascorso il tempo utile, stendere l'impasto a 1 cm con il matterello, cappare e mettere i dischetti, coperti con un canovaccio, in una teglia ricoperta di carta forno. Aspettare il raddoppio (occorreranno circa 2 ore).

Mettere il vassoio coperto in frigo per 3 ore, dopodiché friggere a 160 °C, 3 minuti per lato, in una pentola con abbondante olio. Far asciugare i bomboloni su carta assorbente e farcirli a piacere. Andrà bene un coppapasta di 8 cm di diametro.

#### **Bomba mozzarella e acciughe**

Aprire la bomba a metà, farcire con fette di Mozzarella di Bufala Campana, una

spolverata di pepe macinato fresco, filetti di acciuga, un filo d'olio e una foglia di basilico.

#### **Bomba con mozzarella e scarola**

Aprire il bombolone e farcire con la crema di mozzarella di bufala ottenuta frullando la mozzarella con un po' del suo latticello e coprire la crema con la scarola.

In una padella capiente soffriggere un generoso giro d'olio con lo spicchio d'aglio tritato, i filetti di acciughe dissalate e il peperoncino. Unire le scarole appena sbianchite e fare insaporire per una decina di minuti senza coperchio.

Aggiungere i capperi, le olive denocciolate, i pinoli e la passolina e continuare la cottura fino a quando, asciugata tutta l'acqua, resterà solo l'olio.

#### **Bomba con mozzarella affumicata e peperoncini verdi fritti**

Farcire la bomba con una fetta di mozzarella di bufala affumicata e i peperoncini fritti.

**BUFALA  
IN FERMENTO**

## **Panettone Gastronomico rustico ai semi tostati misti**



### **Autore**

**Nome:** Alessandra Scollo

**Blog:** Mamma Papera

**Curiosità:** Ha creato il blog per condividere con tutti le sue esperienze. In esso traspare la grande passione per il mondo dei lievitati

---

**LSDJM**



**Panettone Gastronomico rustico ai semi tostati misti****INGREDIENTI****Per 8 persone**

300 g di Farina Molino Caputo tipo Cuoco  
200 g di farina Molino Caputo tipo Classica  
20 g di lievito madre secco  
100 g di liquido di governo della Mozzarella di Bufala Campana  
100 g di latte  
2 uova medie  
70 g di olio di oliva  
1 cucchiaino di zucchero  
2 cucchiaini di sale  
50 g di semi misti  
1 cucchiaio di gomasio

**Per completare**

Latte  
Semi misti  
Gomasio

**Per il ripieno**

2 Mozzarelle di Bufala Campana di 250 g  
200 g di prosciutto crudo  
150 g di 'capuliatu' di pomodori secchi  
4 zucchine

**Panettone Gastronomico rustico ai semi tostati misti****PROCEDIMENTO**

Nella ciotola della planetaria aggiungere farina (meno tre cucchiaini da aggiungere dopo), il lievito madre secco e il liquido di governo con il latte. Sbattere leggermente le uova con una forchetta e inserirne 1/3 nella planetaria. Fare assorbire e aggiungere lo zucchero e un po' di farina. Ancora 1/3 di uova, fare assorbire, il sale e poi ancora farina. Infine aggiungere le uova rimanenti, fare assorbire e aggiungere il resto della farina impastando con cura.

Quando l'impasto sarà elastico e non si attaccherà più alle pareti della planetaria, aggiungere l'olio di oliva, piano piano e a filo, in modo che venga assorbito lentamente. L'impasto sarà pronto quando si staccherà bene dalle pareti lasciando pulita la ciotola. A questo punto inserire i semi in sospensione e il gomasio, alla minima velocità e fare girare giusto il tempo di inserirli in modo omogeneo.

Formare una palla, rimettere nella ciotola della planetaria coperta con pellicola e inserire nel forno con luce accesa. Far triplicare di volume. Riprendere l'impasto, sgonfiarlo un po' lavorandolo, formare una palla, fare una pirlatura e mettere in uno stampo da panettone o da pandoro con la chiusura verso il basso, oppure in due stampi da mezzo chilo, dividendo l'impasto in due. Sarà pronto quando arriverà al bordo, quindi spennellare con latte e ricoprire con i semi.

Infernare a 170 °C per 30 minuti circa per lo stampo da mezzo chilo. Sformare e appoggiare su una grata a raffreddare. Tagliare a fette in numero pari, dovendo farcirne due alla volta. Farcire spalmando sulla base il Capuliatto, ricoprire con il crudo, inserire le zucchine saltate in padella e la mozzarella a fette. Fare riposare in frigo per circa due ore.

**BUFALA  
IN FERMENTO**

## **Pane Raviolo al vapore con cuore di carne, paprika dolce e mozzarella di bufala**



### **Autore**

**Nome:** Vatinee Suvimol

**Blog:** A thai Pianist

**Curiosità:** Mamma, avvocato e food blogger. Nel 2015 ha fondato iFood, portale di ricette e network di 230 food blogger



**BUFALA  
IN FERMENTO****Pane Raviolo al vapore con cuore di carne, paprika dolce e mozzarella di bufala****INGREDIENTI****Per 6 persone****Per l'impasto**

170 g di Farina Caputo Classica

90 g di acqua tiepida – in alternativa si può utilizzare anche il latte

1 g di lievito di birra disidratato

1 pizzico di sale – o un cucchiaino abbondante nel caso si preferisse più saporito

1 pizzico di zucchero

**Per il ripieno**

½ scalogno

150 g di carne di manzo macinata

4 pomodorini

1 cucchiaio di salsa di soia light

1 cucchiaio di zucchero

1 cucchiaio di paprika dolce

sale, pepe q.b.

250 g Mozzarella di Bufala Campana

paprika dolce

## BUFALA IN FERMENTO

### **Pane Raviolo al vapore con cuore di carne, paprika dolce e mozzarella di bufala**

#### **PROCEDIMENTO**

##### **Per l'impasto**

In una bacinella diluire il lievito e l'acqua, quindi unire la farina, il sale e lo zucchero. Lavorare bene con le mani fino ad assorbire l'acqua. Formare una palla. Coprire con canovaccio e lasciar lievitare per 40-50 minuti fino al raddoppio.

##### **Per il ripieno**

In una padella rosolare lo scalogno tritato. Aggiungere la carne e il resto degli ingredienti e cuocere bene. Versare il ripieno in un recipiente e metterlo da parte.

##### **Preparazione**

Mettere a bollire l'acqua della pentola per la cottura a vapore. Riprendere l'impasto e lavorarlo. Dividere l'impasto a metà e

tagliare in parti uguali. Formare una palla e schiacciarla fino a formare un cerchio.

Al centro sistemare un cucchiaino di ripieno. Adagiare qualche fetta di mozzarella e spolverare con paprika dolce. Chiudere il raviolo a "sacco" e procedere così fino ad esaurimento dell'impasto. Adagiare i ravioli sulla parte superiore della pentola a vapore avendo cura di mettere una foglia di cavolo sotto il raviolo o, in alternativa, anche carta da forno.

Cuocere con coperchio per 20 minuti circa. Spegnerne il fuoco e lasciare riposare nella pentola per altri 5 minuti. Servire il pane-raviolo ancora tiepido, senza ulteriori condimenti.

**BUFALA  
IN FERMENTO**

## **Brioche sfogliata con noci, fichi e mozzarella di bufala affumicata**



### **Autore**

**Nome:** Maria Grazia Viscito

**Blog:** Cooking Planner

**Curiosità:** Ingegnere, mamma, appassionata di lettura, cucina per legittima difesa

---

LS DM



**Brioche sfogliata con noci, fichi e mozzarella di bufala affumicata****INGREDIENTI****Per 8 persone**

550 g di farina Caputo per lunga lievitazione

80 g di zucchero

12 g di sale

12 g di lievito di birra

6 uova fredde di frigorifero

130 g di burro a temperatura ambiente

250 g di burro per la sfogliatura

90 g di parmigiano

**Per il ripieno**

125 g di fichi secchi del Cilento

40 g di noci

125 g di mozzarella di bufala affumicata

**Per la spennellatura**

1 uovo

2 cucchiaini di latte

## BUFALA IN FERMENTO

### **Brioche sfogliata con noci, fichi e mozzarella di bufala affumicata**

#### **PROCEDIMENTO**

Lasciare il burro a temperatura ambiente per circa 30 minuti. In una ciotola rompere le uova, sbriciolare il lievito e girare bene. Setacciare la farina, metterla nella ciotola della planetaria, aggiungere il sale e lo zucchero e cominciare a mescolare con il gancio a foglia.

Aggiungere lentamente le uova e il lievito tenendo una velocità abbastanza bassa. Aumentare la velocità per circa 7-8 minuti, fino a quando l'impasto non sarà incordato. Cominciare ad inserire il burro, un pezzetto alla volta, facendolo scivolare nella planetaria nel punto in cui l'impasto sbatte sulla ciotola.

Terminato il burro, continuare per un paio di minuti finché l'impasto sarà elastico ed avrà una consistenza omogenea. Trasferire l'impasto in una ciotola coperta da pellicola e lasciare raddoppiare per circa un'ora e mezza.

Togliere l'impasto, metterlo su una spianatoia infarinata, ripiegare su se stesso per tre volte, dargli una forma tondeggiante,

rimetterlo nella ciotola coperta da pellicola e lasciarlo in frigorifero per tutta la notte.

Preparare il burro per la sfogliatura: tenerlo a temperatura ambiente per circa 10 minuti e stenderlo fra due fogli di carta forno in forma rettangolare, considerando, come misura, che dovrà essere inserito nei due terzi di lunghezza dell'impasto di brioche steso.

Stendere la brioche in forma rettangolare allo spessore di circa 7-8 cm, inserire il burro nei due terzi di impasto ed effettuare una piega a tre. Coprire con la pellicola e rimettere in frigorifero per circa un'ora. Ripetere le pieghe altre due volte. Lasciare in frigo per circa due ore.

Prendere l'impasto, stenderlo e farcirlo con il ripieno di fichi precedentemente tritati in un blender, spolverare di noci e distribuire la provola affumicata.

Formare a piacere, anche arrotolando l'impasto, riporlo in uno stampo da ciambella imburrato e lasciare raddoppiare.

Spennellare con uovo e latte sbattuti e infornare a 180 °C per 40-45 minuti.

## Le Ricce Rustiche Lievitate



### Autore

**Nome:** Tina Zappacosta

**Blog:** Mollica di Pane

**Curiosità:** Si diverte ad affondare le mani nella farina per dar vita a gustosi dolci, lievitati e non, o formati di pasta lucana fatta in casa, piuttosto che pani profumati

**Le Ricce Rustiche Lievitate****INGREDIENTI****Per il Ripieno**

125 g di acqua  
125 g di latte  
50 g di semolino  
100 g di ricotta  
100 g di Mozzarella di Bufala Campana  
30 g di salame Napoli  
10 g di pecorino  
1 uovo piccolo  
3 g sale  
Pepe qb

**Per l'impasto base**

500 g di farina Caputo "Cuoco"  
250 g di acqua  
50 g di strutto  
15 g di miele  
10 g di sale  
10 g di lievito di birra  
150 g di strutto (da sciogliere in un pentolino che non andrà assolutamente aggiunto nell'impasto, ma spennellato continuamente sulla sua superficie durante tutta la sfogliatura)

## Le Ricce Rustiche Lievitate

### PROCEDIMENTO

In acqua tiepida, che non deve superare i 37 °C, far sciogliere il miele ed aggiungere il lievito.

#### Per l'impasto a mano

Su una spianatoia formare una fontana con la farina setacciata ed, al centro, far cadere gradualmente i liquidi in cui si è fatto sciogliere il lievito. Dopo una rapida impastata, quando ancora l'impasto è umido aggiungere il sale e, in ultimo, lo strutto gradualmente. Continuare ad impastare per circa 10-15 minuti.

#### Per l'impasto con impastatrice

Mettere nell'impastatrice la farina e i liquidi. Dare una mescolata rapida e poi aggiungere il sale. Dopo una rapida impastata far cadere lo strutto in pezzi mentre l'impastatrice è in funzione, in modo da farlo assorbire lentamente. Impastare per 15-20 minuti fino a raggiungere una consistenza liscia e vellutata.

Dividere l'impasto in due parti uguali, mettere a lievitare per circa due ore in ciotole coperte da carta velina in luogo chiuso.

#### Per la Sfogliatura

Lavorare su un ripiano, che sia tavolo o sia il ripiano della cucina, ben unto di strutto. Tenere sempre unte le mani e soprattutto l'impasto durante l'intera esecuzione. Non utilizzare assolutamente la spianatoia

perché il legno tende ad assorbire i grassi tanto da far attaccare l'impasto e farlo stracciare.

Prendere l'impasto dalla ciotola, poggiare sul ripiano e incidere sulla superficie con un taglio a croce. Aprire i 4 settori, che si sono formati con il taglio, sopraelevando i lembi dal centro verso l'esterno in modo da ottenere un quadrato cicciottello. Allungare il quadrato formando un rettangolo.

Per iniziare ad assottigliare la sfoglia, spargere di abbondante strutto l'impasto in ogni suo punto, alzare i lembi del rettangolo, farlo cadere sull'impasto e fare pressione. Pur esercitando pressione, l'impasto non si attaccherà perché ben unto di strutto, ma si assottiglierà sempre di più.

Riportarlo, quindi, al punto di partenza e ricominciare con un altro lembo aggiungendo sempre nuovo strutto e così via per i restanti lembi e per svariate volte. Cercare di mantenere sempre una forma rettangolare raggiungendo una sfoglia sottilissima e trasparente.

Se si straccerà ai bordi non sarà un problema, l'importante è che non si stracci al centro. Nel caso in cui dovesse succedere, cercare di tamponare il tutto e, comunque, continuare senza fermarsi.

Dopo aver unto la sfoglia, ormai trasparente, piegarla in due facendo combaciare perfettamente i lembi. Tagliare le estremità dei lembi di sinistra formando una sorta di freccia per facilitare l'arrotolamento della stessa. La superficie dell'impasto dovrà essere perfettamente unta di strutto così da poter, contemporaneamente, arrotolare, tirare ed allargare il rettangolo. Porre i rotoli per circa 30-45 minuti in freezer.

### **Per il ripieno**

Mettere a bollire l'acqua, il latte e il sale. Ad ebollizione versare il semolino e cuocere per 5 minuti. Quando il composto è freddo unire un uovo sbattuto, la ricotta setacciata, la mozzarella e il salame sminuzzati finemente, il pecorino ed infine pepare senza esagerare. Dovendo risultare un ripieno bello solido,

non lasciare troppo cremoso il semolino altrimenti in cottura tenderà ad uscire dalle sfogliatelle.

### **Per la formatura degli involucri delle sfogliatelle**

Una volta indurito l'impasto, tagliare il rotolo a rondelle di 2 cm, schiacciarle e farle scivolare lentamente sulle dita fino a formare una sorta di "sombbrero". Fatti gli involucri, inserire il ripieno e chiudere le sfogliatelle.

Una volta formate, porle in uno stampo rivestito da carta forno, coprirle con carta velina e farle lievitare per circa mezz'ora. Spennellare con uovo intero e sbattuto e cuocere a 200 °C in forno ventilato per 10-15 minuti in base alla dimensione, fino a doratura.

## **Focaccia “delicata sorrentina”**



## **Autore**

**Nome:** Teresa De Masi

**Blog:** Scatti Golosi

**Curiosità:** Nutre una passione sviscerata per i lievitati, la cucina tradizionale e la fotografia. Quindici anni fa ha fondato e gestisce tuttora il sito [gennarino.org](http://gennarino.org)

**Focaccia “delicata sorrentina”****INGREDIENTI****Per 1 focaccia****Per l'impasto**

500 g di farina Caputo Blu

10 g di lievito di birra fresco

1 cucchiaio raso di sale fino

60 g di olio

350 g di liquido di governo della Mozzarella di Bufala Campana

**Per il condimento**

300 g di pomodorini gialli in succo

Un cucchiaio di pesto

Pepe nero di sarawak q.b.

Sale fino

1 limone non trattato

200 g di Mozzarella di Bufala Campana

**Focaccia “delicata sorrentina”****PROCEDIMENTO**

Preparare l'impasto in modo diretto ossia impastare tutti gli ingredienti, tranne il sale che si aggiungerà alla fine, sciolto in un po' di acqua. Lavorare la pasta fino a quando non avrà preso consistenza, magari usando la tecnica dell'impasto sbattuto. Aggiungere il sale e lavorare ancora per qualche minuto.

Lasciare lievitare in una ciotola coperta finché non raddoppierà il suo volume. A questo punto rovesciare l'impasto su una spianatoia e dividerlo in due porzioni, di cui una la metà dell'altra.

Con la più grande formare un cerchio, tipo focaccia. Si può usare un anello di 24 cm di diametro. Dividere, quindi, l'altra metà in tre porzioni uguali. Formare una treccia lunga circa 35 cm e sistemarla sul bordo del cerchio di pasta.

Condire la parte centrale con il pesto e la Mozzarella di Bufala Campana coprendo poi con i pomodorini leggermente schiacciati, olio, sale, la buccia del limone grattugiata al momento e il pepe.

Lasciare lievitare ancora una trentina di minuti e cuocere in forno a 220 °C fino a doratura.