



INSIEME A COLAZIONE

il ricettario della bontà



Pan Goccioli di Lorenzo

Ricetta di Rossella Maraio

Ingredienti

- 500g **farina 0**
- 150 ml **latte**
- 130 g **burro** (a temperatura ambiente)
- 2 **uova**
- 100 g **zucchero**
- 10 g **lievito di birra** fresco
- 80 g **gocce di cioccolato**
- 1 **uovo** (per spennellare)
- 1 pizzico **sale**
- 1 cucchiaio **vaniglia**



N.B. L'impasto deve **lievitare almeno 2 ore** fino al raddoppio, le palline meglio da **60 g l'una** e dopo la seconda lievitazione vanno infornate a **170° statico per 25-30 minuti**.

Procedimento

Prendiamo le **uova, il latte, il burro ed il lievito** e mettiamoli nell'impastatrice cominciamo a lavorare tutto ed **uniamo lo zucchero e la vaniglia** lavorando per qualche altro minuto.



Aggiungiamo il **sale** e la **farina** poca alla volta facendo lavorare il tutto per **3-4 minuti**.



Una volta pronto **formiamo una palla** omogenea e mettiamola a **lievitare** in una ciotola di vetro coperta da pellicola trasparente per almeno **2-3 ore fino al raddoppio**.

L'impasto una volta raddoppiato sarà pronto per la successiva lavorazione. Se fa caldo allora ci vorrà meno tempo mentre se le temperature sono più basse allora occorreranno almeno 3 ore per avere un impasto perfetto.

Una volta pronto **sgonfiamolo** e mettiamolo **sulla spianatoia insieme alle gocce di cioccolato**, lavoriamo per qualche minuto velocemente fino a farle incorporare nell'impasto.



Dividiamolo in **panetti da 60g** circa.

Realizziamo delle **palline** e sistemiamole su una teglia coperta da carta forno leggermente distanziate, copriamole con pellicola trasparente e lasciamo **lievitare per 1 ora ancora**.

Spennelliamo poi con un uovo sbattuto ed inforniamo a **170° per 25 minuti circa**. Una volta pronti sforniamoli e lasciamoli raffreddare completamente.



Focaccine Dolci Vegane

Ricetta di Valeria Ciccotti

Ingredienti

- 130 g **farina di riso**
- 100 g **farina di mandorle**
- 80 ml **latte di mandorle**
- 30 g **sciroppo di agave**
- 1 cucchiaino **estratto di vaniglia**
- 5 g **lievito in polvere per dolci**
- **olio di semi**



Procedimento

In una ciotola mettete le polveri, quindi: **farina di riso, farina di mandorle e lievito per dolci.**

Mescolate e aggiungete l'**estratto di vaniglia** e lo **sciroppo d'agave.**



Unite il **latte di mandorla** e mescolate con un cucchiaino l'impasto delle focaccine vegane.

Oliate una padella e poggiate un **coppa pasta**, questo vi servirà per realizzare delle focaccine regolari e ben tonde.



Mettete nel coppa pasta **due cucchiaini circa di impasto** e lasciate cuocere per qualche minuto, togliete il coppa pasta e continuate e cuocere la focaccina.

Servite le **focaccine dolci vegane** con altro sciroppo d'agave e se volete con frutta fresca.

Continuate in questo modo fino a terminare l'impasto.

Variantie Consigli

Potete **arricchire** le focaccine dolci **con gocce di cioccolato**.

Se volete, potete **aromatizzare** l'impasto con scorza di limone o di arancia al posto della vaniglia.

Potete **sostituire** la farina di mandorle con la farina di nocciole.

Potete **sostituire** lo sciroppo d'agave con zucchero di cocco o muscovado.

Potete **cuocere** le focaccine **in forno**, in modalità statica a 180° per circa 15 minuti.

Tortini di Ricotta e Cioccolato

Ricetta di Valeria Ciccotti

Ingredienti (per 4 tortini di ricotta)

- 500 g di **ricotta**
- 3 **uova** medie
- 120 g di **amido di mais**
- 150 g di **zucchero semolato**
- 8 g di **lievito in polvere per dolci**
- **gocce di cioccolato**
- **estratto di vaniglia**



Procedimento

In una ciotola ammorbidite la **ricotta** con le **uova**, lo **zucchero** e l'**estratto di vaniglia**.



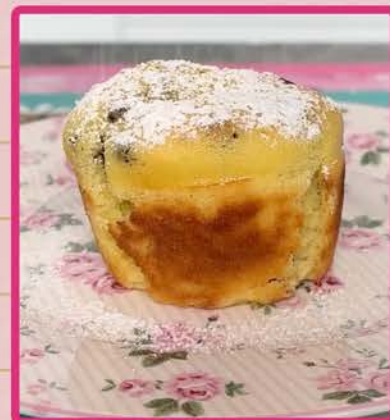
Aggiungete alla crema di ricotta anche l'**amido di mais** ed il **lievito per dolci** setacciati, **mescolate** ed infine aggiungete le **gocce di cioccolato**.



Mettete l'impasto negli appositi **pirottini foderati** con carta forno e fate **cuocere** i tortini di ricotta e cioccolato in **forno preriscaldato a 170°** per circa 20 minuti.

Sfornateli, lasciateli **raffreddare** completamente.

Trasferiteli in un piattino e serviteli **decorati** con zucchero a velo e se volete con frutta fresca.



Treccione Salato

Ricetta di Rossella Maraio

Ingredienti

- 300 g di farina Manitoba
- 200 g di farina 00
- 200 ml di Kefir
- 80 ml di olio di semi
- 80 g di yogurt bianco senza lattosio
- 10 g di sale
- 10 g di lievito di birra fresco in cubetto
- 200 g di prosciutto cotto
- 200 g di provola senza lattosio



Procedimento

In una ciotola mettiamo il **kefir**, lo **yogurt**, l'**olio di semi**, il **lievito di birra sbriciolato** e **cominciamo ad impastare** tutti gli ingredienti.



Aggiungiamo poco per volta le **farine setacciate** tra loro ed il **sale amalgamando tutto** insieme.



Impastiamo sulla spianatoia per un paio di minuti energicamente, formiamo una **palla d'impasto** omogenea e sistemiamola all'interno di una ciotola coperta da pellicola trasparente.

Lasciamo **lievitare 2,3 ore** sino al raddoppio.



Prendiamo l'impasto e rimettiamolo sulla spianatoia **aggiungendo** pezzettini di **provola e cubetti di prosciutto cotto**, impastiamo fino ad amalgamare tutto e **dividiamo in 3 filoni lunghi**.



Realizziamo una **treccia**, mettiamola su una teglia coperta da carta forno, **copriamola** con pellicola da cucina e lasciamo **lievitare per 1 ora** ancora.

Spennelliamo la superficie con un po' di **kefir** ed **inforiamo a 160° statico** per 30, 35 minuti.



Una volta pronta sforniamola, **lasciamola intiepidire** poi serviamola.



Cornetti Dolci Vegani

Ricetta di Rossella Maraio

Ingredienti

- 500 g **Farina senza glutine** (ideale per lievitati)
- 50 g **zucchero**
- 130 ml **latte**
- 2 **uova**
- 80 g **burro** (ammorbidito)
- 10 g **lievito di birra fresco** (oppure 4 g di lievito di birra secco)
- 1 cucchiaino **aroma di vaniglia**
- 1 **tuorlo** (+ 30 ml di latte per spennellare)



Procedimento

Prendiamo il **latte**, le **uova**, il **burro ammorbidito**, lo **zucchero**, la **vaniglia** ed il **lievito sbriciolato** e mettiamo tutto all'interno di una ciotola. Mescoliamo gli ingredienti per amalgamarli bene. Uniamo la **farina senza glutine** adatta a lievitati poco alla volta facendola assorbire al resto.

Spostiamo l'impasto sulla spianatoia ed **impastiamo per 1-2 minuti** energicamente fino ad ottenere una palla liscia d'impasto. Mettiamola a **lievitare** coperta da pellicola trasparente **per 2-3 ore**.

Una volta pronta prendiamola, sgonfiamola e **stendiamola** sulla spianatoia per l'**altezza di mezzo cm** e formando un **rettangolo 25 x 35**.
Ricaviamo dei triangoli ed arrotoliamoli partendo dalla base.

Sistemiamo i nostri cornetti su una **teglia da forno coperta** da carta forno e **copriamoli** con pellicola trasparente, lasciamo **lievitare 1 ora**.

Una volta pronti **spennelliamoli** con un po' di **tuorlo** e **latte mescolati** insieme ed inforniamo a **170° per 20 minuti** in forno statico.

Una volta pronti, sforniamoli e **lasciamoli raffreddare**, se vogliamo farciamoli con marmellate e creme a nostro piacimento.

