

## Ricettario del forno a legna *SAF*

### Pane maddizzosu

Ingredienti per 12 kg di pane.

8 kg di farina mista così composta:

5 kg di farina 00

3 kg di farina di semola rimacinata

70 grammi di lievito di birra

160 gr di sale

circa 4 litri di acqua.

Impastate i 3 kg di farina di semola con

½ litro di acqua e lavoratelo per ¼ d'ora.

Aggiungete all'impasto il resto degli ingredienti e lavoratelo per ¾ d'ora.

Aggiungete l'acqua rimanente solo nell'ultimo ¼ d'ora di lavorazione.

Fate lievitare l'impasto per 2 ore.

Portate lentamente la temperatura del forno a 130°/140°, ci vogliono almeno ¾ d'ora per permettere ai mattoni di accumulare la necessaria caloria.

Una volta che il forno è pronto e che la temperatura si è stabilizzata a 130°/140° potete infornare.

Ricordate di mettere della farina sulla paletta prima di appoggiare sopra il pane.

Ci deve essere uno strato di farina tra il pane ed il mattone, altrimenti rischiate di bruciare il fondo del pane.



Dopo avere infornato il pane, la temperatura all'interno della camera di cottura scende, è normale, evitate di rimettere altra legna nel forno per fare risalire la temperatura a 130°/140°, vi dovete solo accertare che il fuoco non si spenga.

Se fate risalire la temperatura a 130°/140°, si creerà uno sbalzo tra i due piani e rischiate di bruciare il pane del piano basso.

A metà cottura invertite i pani da un piano all'altro in modo da ottenere un'identica colorazione, questa operazione è importante per i pani di grossa pezzatura.

Il tempo di cottura varia a seconda della pezzatura del pane, solitamente servono ¾ d'ora di cottura.

### Panini all'olio

1 kg. di farina 00,

100 gr. d'olio di oliva,

20 gr. di sale,

20 gr. di zucchero,

550 ml. di acqua,

50 gr. di lievito di birra,

Lavorate il tutto fino ad ottenere un impasto omogeneo.

Prendete 200 gr. di impasto e lavoratelo con un mattarello per ottenere una striscia di 15/20 cm.

Rotolate la striscia per ottenere la forma del panino.

Fatte lievitare per 1 ora.

Prima di infornare fate un taglio al centro della pagnotta.



Infornate a circa 120°, nel vostro forno SAF naturalmente.

Tempo di cottura: 20 minuti.

## Pane con patate

Fare bollire 1 Kg 1/2 di patate sbucciate, una volta cotte, passate le patate nello schiacciapatate. preparare un impasto con 4 kg 1/2 di farina di semola rimacinata. Aggiungere sale e 50 grammi di lievito di birra. Una volta pronto l'impasto aggiungete le patate e lavorate il tutto fino ad ottenere un impasto omogeneo.

Per la cottura portate il forno a 140° ed infornate.

Il tempo di cottura è di circa 20/30 minuti a seconda della grandezza del pane.



## Pistoccu ogliastrino

10 kg di farina mista (integrale e semola)  
3 kg di patate bollite  
80 gr di liev. di birra  
acqua q.b.

Sale 15 gr per kg.

Portare il forno a 190 °

La cottura di questo pane è molto veloce, bastano pochi secondi per vedere il pane gonfiarsi.



## Ciambelle

1 kg di farina 00  
400 gr di zucchero  
200 gr di strutto  
9 tuorli d'uovo  
2 uova intere  
2 bustine di lievito  
1 bicchiere di plastica da caffè di vermut o martini bianco  
2 limoni grattugiati  
Tempo di cottura 20 min - temp. 110/120°



## Cantuccini Abruzzesi

1 kg. di farina 00,  
600 gr. di mandorle,  
700 gr. di zucchero,  
2 buste di lievito per dolci,  
3 limoni grattugiati,  
10 uova.

Impastare il tutto, se l'impasto risulta troppo morbido aggiungete della farina.

La cottura avviene in 2 fasi:

1 cuocete i filoni a circa 120°, sfornateli e tagliateli a fette, ripassate il tutto nel forno.



## Amaretti

1 kg di mandorle macinate  
80 gr di mandorle amare macinate  
Da 10 a 15 albume d'uovo montati a neve  
(dipende dalla grandezza dell'uovo e da quanto sono asciutte le mandorle)  
800 gr di zucchero  
200 gr di zucchero per avvolgere l'impasto dopo avergli dato la forma definitiva  
2 limoni grattugiati  
1 bicchiere di plastica da caffè di sambuca  
Tempo di cottura 20 min - temp. 110/120°



## Papassini

1 kg di farina 00  
5 uova interi  
200 gr di strutto  
300 gr di zucchero  
2 bustine di lievito  
2 bicchieri di plastica di saba

250 gr di mandorle  
250 gr di noci  
250 gr di nocioline  
frantumate questi ingredienti  
250 gr di uva passa  
L'uva passa va ammorbidita in un recipiente con marsala per almeno ½ ora



Tempo di cottura ¼ d'ora temp. 110/120°