

Teresio Busnelli

Manuale *della*
PANIFICAZIONE
italiana



CHIRIOTTI EDITORI

INDICE

Prefazione	7	Pane con patate	95
Amate il Pane	11	Pane di ricotta	96
L'unione fa la forza	13	Pane di zucca	97
Non solo per noi	14	Pane con farina di avena	98
Per amore del Gigi	15	Panini mignon	99
Introduzione	19	Panini latte e miele	100
CAPITOLO 1		Pane alle mele	101
MATERIE PRIME	23	Pane alle nocciole	102
Elementi di giudizio in generale	52	Pane alle mandorle	103
CAPITOLO 2		Pane ai semi di girasole 2	104
PANE CON IMPASTO DI LIEVITO NATURALE	59	Pane con pancetta	106
Formazione del lievito madre	64	Pane con peperoncino, olive e pomodoro	107
Mantenimento del lievito madre	65	Fette biscottate con lievito naturale	108
Formazione bighe di lievito naturale	66	Fette biscottate al farro	109
Formazione biga molle o poolish		Pane di Como	110
con lievito naturale	67	Pane con germe di grano	111
Pane giallo	68	Pan carré	112
Pane con farina di riso	69	Pane della Moldavia	113
Pane con farina di farro	70	Grissini biologici	114
Pane con farina integrale	71	Pane a libro	115
Pane casereccio	72	Pane alla zucca, olive e zafferano	116
Pane casereccio con farina di grano duro	73	Pane al crescione e salmone	117
Pan miccone	74	Pane allo zafferano	118
Pane di farina integrale e di segale.....	75	Pane alle castagne e peperoni	119
Pane con farina di castagne	76	Pane alle olive	120
Pane con farina di castagne e mele	77	Pane alla ricotta e finocchietto	121
Pane siciliano	78	Pane alla frutta	122
Pane francese	79	Pane al pomodoro e olive	123
Pane pugliese	80	Pane al lardo e rosmarino	124
Pane tipo toscano	81	Pane allo scalogno	125
Pizza con lievito naturale	82	Pane al timo, lardo e limone	126
Focaccia con lievito naturale	83	Pane alle noci	127
Pane con farina di Kamut	84	Pan de mein bianco	128
Pane con farina di monococco	85	Pan de mein giallo	129
Pane Aurora	86	Pane integrale con biga molle (poolish)	130
Pane tipo Altamura	87	Pane di grano duro con biga molle (poolish)	131
Pane di segale tipo Valtellina	88	Pan carré da farcire	132
Pane pugliese con farina di grano duro	89	Pane alla frutta secca	133
Pane ferrarese	90	Pane con farina di soia	134
Pane tipo calabrese	91	Pitta calabrese	135
Pane agli spinaci	92	CAPITOLO 3	
Pane con semi di lino	93	PANE CON IMPASTO INDIRECTO O BIGA	137
Pane con semi di girasole 1	94	Biga molle o poolish	142
		Tartarughe di grano duro	142

Pane a fisarmonica	143	Pane prussiano	193
Pane di Ossona	144	Pan de mein	194
Pane francese tipo 1 (ciabatta)	145	Pane zafferano e cumino	195
Pane francese tipo 2 (ciabatta)	146	Pane in modo antico	196
Pane bicolore	147	Pane senza glutine	197
Pane al latte in cassetta	148	Pizza senza glutine	198
Schiacciata salata	149	Focaccia senza glutine	199
Pane tipo Broni	150		
Pane di pasta dura	151	CAPITOLO 4	
Pane all'olio	152	PANE CON IMPASTO DIRETTO	201
Pane tipo napoletano	153	Pane aurora	207
Bricchetta mantovana	154	Pane piuma	208
Pan turcion	155	Pane Berlino	209
Pane occhio di Venere	156	Panini al latte	210
Pane misterioso	157	Lagaccio genovese	211
Schiacciata al rosmarino	158	Pane con verdure	212
Schiacciata croccante	159	Pane con aromi e frutta secca	213
Schiacciata agli aromi	160	Pane di ricotta	214
Pane al papavero	161	Pane Carlo Alberto	215
Pane alle erbe	162	Panini al burro	216
Pane di segale rustico	163	Pan carré	217
Pane di segale fine	164	Pan carré alle noci	218
Pane di tutti i giorni	165	Pan carré di carote	219
Pane elettro	166	Pan brioche	220
Pane fantasia	167	Pane biove	221
Pane perfetto	168	Panini al latte e zafferano	222
Pane buongiorno	169	Panini al latte con le noci	223
Pane del campiello	170	Panini al latte con ingredienti vari	224
Pane della domenica	171	Panini inglesi ricchi	225
Pane al latte in cassetta con uova	172	Pane tipo schinkel (inglese)	226
Pan tramvai	173	Pane francese ad impasto molle	227
Grissini turcet	174	Pane lavorato	228
Grissini agli aromi	175	Pane viennese	229
Grissini grossi (tipo midi)	176	Pane challa (Israele)	230
Blinis russi	177	Pane pão de queijo (Brasile)	231
Cracker	178	Pane a mano al latte 1	232
Grissini all'olio extra vergine	179	Pane per hamburger (USA)	233
Pane al cocco	180	Pane a mano al latte 2	234
Baguette	181	Panettone gastronomico	235
Pane lavorato all'olio	182	Pane mini luna	236
Pane alla birra	183	Tartine al vino	237
Baguette con biga molle (poolish)	184	Pane Paris chiuso	238
Ciabatta di grano duro	185	Pane Paris aperto	239
Pan semolino	186	Pane del conte	240
Pane al latte e burro	187	Pane di mais	241
Tartaruga con biga	188	Tartine allo zafferano	242
Michetta con biga	189	Coscetta di dama	243
Pane alla panna	190	Pan di banane (Sierra Leone)	244
Pane dell'Adda	191	Pan di pesche o di pere (Sierra Leone)	245
Pane al grano spezzato	192	Pane di soia	246

Pane cinque cereali.....	247	CAPITOLO 5	
Grissini tipo torinese.....	248	FOCACCE, PIZZE E TRAMEZZINI	
Piadina romagnola.....	249	IMPASTO DIRETTO.....	293
Pane carasau.....	250	Impasto per pizza.....	295
Gnocco fritto.....	251	Impasto pizza per forno a legna.....	296
Pane maggiolino.....	252	Impasto per pizza a lunga lievitazione 1.....	297
Pan dolce del marinaio.....	253	Impasto per pizza a lunga lievitazione 2.....	298
Pani per ristorazione	254	Pizza con impasto alla napoletana 1.....	299
Salzstagen.....	254	Pizza con impasto alla napoletana 2.....	300
Pane al latte e burro.....	256	Farinata.....	301
Pane alle olive (fritto).....	257	Focaccia tipo Recco.....	302
Pane scozzese.....	258	Focaccia da farcire.....	303
Pane al sale rosa dell'Himalaya.....	259	Focaccia tipo genovese 1.....	304
Pane al timo, lardo e limone.....	260	Focaccia tipo genovese 2.....	305
Pane al lardo e rosmarino 1.....	261	Focaccia dolce bergamasca.....	306
Pane al lardo e rosmarino 2.....	262	Focaccia di Capri.....	307
Pane al pomodoro e olive.....	263	Focaccia pugliese.....	308
Pane alla frutta.....	264	Focaccia ai cereali.....	309
Pane ricotta e finocchietto.....	265	Pizze classiche e non.....	310
Pane alla zucca, olive e zafferano.....	266	Salatini di pasta sfoglia o pasta per pizza.....	312
Pane alle castagne.....	267	Farcitura dei tramezzini di pan carré.....	313
Pane alle mandorle e cipollotti o rabarbaro.....	268	Farciture per panini vari.....	314
Pane alle castagne e peperoni.....	269	Canapé assortiti.....	315
Pane alle noci.....	270	Spiedini freddi.....	316
Pane allo scalogno.....	271	CAPITOLO 6	
Pane allo zafferano 1.....	272	TORTE CON PANE DI RECUPERO.....	317
Pane allo zafferano 2.....	273	Torta di pane secco detta di San Cristorofò 1.....	320
Pane all'olio.....	274	Torta di pane secco detta di San Cristorofò 2.....	321
Pane di segale.....	275	Torta di pane secco detta di San Cristorofò 3.....	322
Pane di grano saraceno integrale per zuppa.....	276	Torta brianzola.....	323
Pane Lavash (Armenia).....	277	Torta di pane con mele.....	324
Impasto per vari tipi di panini da ristorazione.....	278	Charlotte alla milanese.....	325
Panini napoletani.....	279	Miascia.....	326
Panini al crescione e salmone.....	280	CAPITOLO 7	
Panini al burro sfogliato.....	281	LA CARTA DEL PANE.....	329
Bruschetta alle erbe.....	282	CAPITOLO 8	
Tarallucci all'olio (bolliti).....	283	PANE ITALIANO SUDDIVISO PER REGIONI.....	337
Tarallucci all'olio.....	284	GLI AMICI DA MANUALE.....	346
Grissini con Grana Padano.....	285	BIOGRAFIA DELL'AUTORE.....	348
Chiffer sfogliato (milanese).....	286	INDICE.....	349
Gipfel sfogliato (Lugano).....	287		
Pane tricolore al latte.....	288		
Tarallini pugliesi all'olio d'oliva.....	289		
Ciambelle all'americana (bagel).....	290		
Pane pistolet (Belgio).....	291		

Finito di stampare
nel mese di gennaio 2014