

Riceituário do forno a lenha *SAF*

Pão maddizzosu

Ingredientes para 12 kg de pão.

8 kg de farinha misturada a seguinte composição:

5 kg de farinha de 00

3 kg de farinha de sêmola de 70 gramas de levedura

160 gramas de sal

cerca de 4 litros de água.

Misture 3 kg de farinha de semolina com ½ litro de água e amasse por ¼ hora. Adicione à mistura os ingredientes restantes e sove por ¾ de uma hora.

Adicione a água restante até o último

¼ processamento horas.

Leve a massa crescer por 2 horas.

È preciso pelo menos ¾ hora levar lentamente a temperatura de 130 ° / 140 ° forno, para permitir que os tijolos para acumular as calorias necessárias.

Uma vez que o forno está pronto e que a temperatura se estabilizou em 130 ° / 140 ° pode disparar.

Lembre-se de colocar a farinha sobre a palete antes de colocá-lo sobre o pão.

Tem que haver uma camada de farinha no pão e tijolo, caso contrário corre o risco de queimar a parte inferior do pão.



Depois de ter cozido o pão, a temperatura no interior da câmara de confecção cai, é normal, não colocar mais lenha no forno para compensar a temperatura para 130 ° / 140 °, você apenas tem que garantir que o fogo não se apaga.

Se você subir a temperatura para 130 ° / 140 °, ele irá criar uma saliência entre os andares e corre o risco de queimar o pão do piso inferior.

A meio da cozedura dos pães invertidas de um andar para obter uma mesma cor, isso é importante para pães de grande porte.

O tempo de cozedura varia de acordo com o tamanho do pão, que servem normalmente ¾ de uma hora de cozedura.

Pãezinhos.

1 kg. 00 farinha, 100 gr. de azeite, 20 gr. sal,

20 gr. de açúcar, 550 ml. de água,

50 gr. de levedura de cerveja,

Trabalhar juntos até obter uma massa lisa.

Tome 200 gramas. e sove a massa com um rolo para obter uma faixa de 15/20 cm. Role a tira para se obter a forma da sanduíche.

Sem aumento de 1 hora.

Antes de bicarbonato de fazer um corte no meio do pão.



Asse em forno a 120 °, em seu curso SAF forno.

tempo de cozimento: 20 minutos

Pão co batatas

Ferva 1 1/2 kg de batatas descascadas, um
Depois de cozido,
Passar as batatas no espremedor de batatas.
preparar uma mistura com 4 1/2 kg de
farinha de sêmola.
Adicione sal e 50 gramas de fermento.
Quando estiver pronto a massa, adicione as
batatas e trabalhar juntos até obter uma
massa lisa.
Para cozinhar trouxe o forno a 140 ° e leve
ao forno.
O tempo de cozedura é de cerca de 20-30
minutos, dependendo do tamanho do pão.



Pistoccu ogliastrino

10 kg de farinha mista (integral e sêmola)
3 kg de batatas cozidas
80 gramas de água q.b. cerveja liev.di
15 g de sal por kg.
Traga o forno a 190 graus
Assar este pão é muito rápido, apenas alguns
segundos para ver o pão swell.



Rosquinhas

1 kg de farinha de 00 400 gramas de açúcar 200
gramas de banha
9 gemas de ovos
2 ovos
2 pacotes de levedura
1 chávena de café de vermute ou martini
plástico branco
2 limões ralado
Tempo de cozimento 20 min - Temp. 110/120 °



Recantos Abruzzesi

1 kg.de 00 farinha,
600 gr. amêndoa,
700 gr. açúcar,
Bolo de levedura 2 envelopes, ralado
3 limões,
10 ovos.
Amasse, se a massa estiver muito mole,
adicione a farinha.
O cozimento é feito em 2 etapas:
1 cozinhar os fios a cerca de 120 °, Retire
do forno e corte em fatias, rever tudo no
forno.



Amaretti

1 kg de amêndoas moídas
80 g de amêndoas amargas picada
10 a 15 claras de ovos batidas em neve
(depende do tamanho do ovo e como são as
amêndoas secas)
800 gramas de açúcar
200 gramas de açúcar para embrulhar a massa
depois de dar a forma final
2 limões ralado
1 copo de Sambuca plástico hora do café
Cooking 20 min - Temp. 110/120 °



Papassini

1 kg de farinha 00
5 ovos inteiros 200 gramas de banha
300 g de açúcar de 2 pacotes de levedura
2 copos de plástico saba

250 g de amêndoas 250 g de nozes
250 g de Shoves esmagadas estes
ingredientes 250 gramas de passas
Passas deve ser embebido em um recipiente
com marsala por pelo menos ½ hora



Tempo de cozedura ¼ d' hora temp.