

Per ogni altra richiesta
e informazione:

Modalità di fermentazione e lievitazione

Neff
BSH Elettrodomestici S.p.A.
Via Marcello Nizzoli 1
20147 Milano
Tel. 02 413363.1
Fax 02 41336700
Numero verde 800 522822
mil-neff@bshg.com
www.neff.de

Ricette per panificare
e preparare lo yogurt




La funzione Fermentazione e Lievitazione di Neff	3
Impasti lievitati	4-5
Ricetta base	6
La treccia	7
Dolcetti ripieni	8
Crostata di frutta con le "briciole"	9
La panificazione	10
La pietra refrattaria di Neff per preparare il pane	11
Pane ai semi di girasole	12
Pane ai semi di lino	13
Pane di segale misto alle spezie	14
Panini ai semi di papavero	15
Panini al formaggio e allo speck	16
Pizza - Ricetta base	17
La preparazione dello yogurt	18
La preparazione dello yogurt con la funzione Fermentazione e Lievitazione di Neff	19

La funzione Fermentazione e Lievitazione di Neff permette di creare all'interno del forno le condizioni ideali per la buona riuscita di un impasto lievitato:

- Temperatura del forno: 35°C - 38°C; umidità: da 75% a 100%
- L'impasto lievita in tempi brevi e in modo uniforme
- L'impasto non si secca, mantenendo la sua morbidezza
- Sulla superficie dell'impasto non si forma alcuna pellicola
- L'impasto lievita nel forno, protetto da eventuali correnti d'aria esterne

Attivazione della funzione Fermentazione e Lievitazione di Neff

- Dosate 50 ml. d'acqua (corrispondenti più o meno a 5 cucchiaini o a 1/4 di bicchiere d'acqua) e versateli nel contenitore di fondo del forno.
- Mettete la ciotola contenente l'impasto al centro della griglia del forno e inserite quest'ultima sul ripiano contrassegnato con il numero 1.
- Non coprite l'impasto per permettere la circolazione del calore e dell'umidità.
- Chiudete lo sportello del forno e selezionate la funzione Fermentazione e Lievitazione. Il simbolo  si illuminerà.
- La temperatura e l'umidità dell'aria si impostano automaticamente. Sarete invece voi a determinare la durata della lievitazione. Per porvi termine, spegnete la funzione Fermentazione e Lievitazione.
- L'impasto sarà lievitato in modo ottimale quando il suo volume risulterà raddoppiato.

Impasto lievitato	Quantità di farina	Durata della lievitazione
Impasti leggeri <i>(per esempio per la pizza o per la treccia lievitata)</i>	300 - 500 gr 750 gr	25 - 30 minuti* 30 - 35 minuti*
Impasti pesanti <i>(per esempio per il panettone natalizio)</i>	500 gr 750 gr	30 - 35 minuti* 30 - 45 minuti*
Impasti leggeri per pane	1000 gr	35 - 40 minuti*
Impasti pesanti per pane <i>(con semi, ecc.)</i>	1000 gr	40 - 60 minuti*

* Salvo diversamente indicato nella ricetta. La durata di lievitazione può variare in base alla tipologia e alla quantità degli altri ingredienti.

Consigli e indicazioni

L'impasto lievitato è certamente la tipologia più utilizzata, in quanto adatto per diverse ricette. Permette di preparare dolci gustosi da cuocere sulla teglia del forno e negli stampi; pane e panini; pietanze dolci e piccanti. È un impasto facile da cuocere, a condizione che lo si prepari nel modo corretto. Questi alcuni suggerimenti:

- Gli ingredienti devono essere a **temperatura ambiente**.
- Il liquido usato, principalmente latte o acqua, **deve essere tiepido**: la sua temperatura ideale va da 30°C a 35°C.
- Utilizzate **lievito di birra fresco** riconoscibile dal profumo, dalla sua consistenza morbida e dalla sua friabilità.
- **La funzione Fermentazione e Lievitazione** garantisce le condizioni ideali per la buona riuscita dell'impasto. Dopo ogni fase di lavorazione, fino alla parte in cui si dà forma al prodotto, lasciate lievitare l'impasto: questo sarà lievitato a sufficienza quando avrà raggiunto il doppio del proprio volume originario.
- Alcuni impasti vengono inseriti nel **forno preriscaldato**. Solo in questo caso dovrete coprire l'impasto con un panno umido e metterlo in un luogo caldo, al riparo da correnti d'aria, per l'ultima fase di lievitazione.
- **Importante**: prima del termine della cottura, **eliminate l'acqua residua**.
- Preparate l'impasto sempre con **un pizzico di zucchero**, anche nel caso di pietanze piccanti.
- La quantità necessaria di acqua o latte dipende dalla **qualità della farina utilizzata**. Per evitare impasti poco consistenti, quando preparate l'impasto è consigliabile versare una parte della quantità totale dell'acqua o del latte prevista durante la successiva lavorazione dell'impasto.
- Il **lievito di birra** non deve essere miscelato con eccessive quantità di sale o di grassi, poiché questi rallentano l'azione del lievito. Ecco perché la panna non è adatta per la preparazione dell'impasto.

- La lavorazione energica, manuale o con l'apposito robot da cucina, permette l'amalgama della farina e rende l'impasto morbido. L'impasto ha raggiunto la **corretta consistenza** quando si stacca dai bordi della ciotola, diventando liscio e morbido.
- Aggiungete gli ingredienti "speciali" come **l'uva passa o le mandorle sfilettate**, solo dopo avere preparato l'impasto.
- Il **biossido di carbonio** che si sviluppa durante la lievitazione serve a rendere più elastico l'impasto. Lavorare l'impasto energicamente e sbatterlo su un piano di lavoro dopo la lievitazione, fa sì che il gas si distribuisca, conferendo all'impasto una consistenza omogenea e leggera.
- Date la **forma desiderata** all'impasto lievitato utilizzando una piccola quantità di farina e fatelo lievitare nuovamente.
- Cospargete la teglia o gli stampi con **burro o margarina** crudi, a temperatura ambiente.
- Come **testare il grado di cottura**: inserite un bacchettina di legno o un ago nel punto più alto della pietanza. Se, una volta estratti, risulteranno asciutti, vorrà dire che la pietanza è pronta.

Preparazione dell'impasto secondo il metodo diretto

Ingredienti

500 gr di farina di frumento
1 cucchiaio di zucchero (c.a. 70 gr)
1 cucchiaio di sale
1 cubetto di lievito di birra (da 30 gr a 42 gr)
1/4 lt di acqua o latte tiepidi

Preparazione

Mescolate la farina di frumento con lo zucchero e il sale. Sciogliete il lievito di birra nell'acqua o nel latte e aggiungetelo alla farina, lavorando il tutto fino a produrre un impasto omogeneo. Fate lievitare l'impasto con la funzione di lievitazione. Infine lavorate ancora l'impasto, modellatelo in base alla ricetta e lasciatelo lievitare una seconda volta.

Preparazione dell'impasto secondo il metodo indiretto

Ingredienti

500 gr di farina di frumento (tipo 405)
1 cubetto di lievito di birra (da 30 gr a 42 gr)
1 cucchiaio di zucchero
1/4 lt di acqua o latte tiepidi
70 gr di zucchero
1 cucchiaio di sale

Preparazione

Mettete la farina in una ciotola e fatevi un incavo; sbriciolatevi dentro il lievito, aggiungete il cucchiaio di zucchero e preparate l'impasto con una piccola quantità di farina e con l'acqua o il latte. Lasciatelo lievitare utilizzando la funzione Lievitazione, fino a quando si formeranno delle bolle. Dopo la lievitazione, aggiungete all'impasto 70 gr di zucchero e un cucchiaio di sale, e impastate con la farina fino a che l'impasto diventa liscio. Fate lievitare l'impasto una seconda volta, lavoratelo nuovamente e infine fatelo lievitare una terza volta.

Alcuni suggerimenti:

- La quantità di acqua o latte dipende dal **tipo di farina**. La farina integrale necessita di una maggiore quantità rispetto a quella di frumento tipo 00. L'aggiunta di farricello o di crusca richiede ulteriori quantità.
- **I grassi e le uova** non sono strettamente necessari per la preparazione dell'impasto lievitato, ma lo rendono più aromatico e gli conferiscono un gusto più corposo. Un impasto di 500 gr di farina può contenere dai 50 ai 100 gr di grasso (burro, margarina, olio, strutto). L'aumento delle quantità di grasso richiede l'utilizzo di una maggiore quantità di lievito di birra.
- L'impasto lievitato diventa particolarmente elastico se il grasso viene sostituito massimo al 20% con la **ricotta**.
- 500 gr di farina possono essere mescolati con al massimo 6 tuorli, ma soltanto due albumi. L'albume rende l'impasto secco. L'aggiunta delle **uova** richiede inoltre una riduzione della quantità di acqua o latte.
- Se si utilizza **lievito di birra in granuli**, è necessario rispettare le indicazioni del produttore indicate sulla confezione.





Treccia

Ingredienti

500 gr di farina di frumento
42 gr di lievito in cubetti
1 cucchiaio di zucchero
circa 1/4 lt di latte tiepido
100 gr di burro
100 gr di zucchero
1 pacchetto di zucchero vanigliato
1/4 di cucchiaio di sale
(75 gr di uva sultanina)
1 tuorlo
3 cucchiaini di latte

Preparazione

Mettete la farina in una ciotola, fatevi un incavo e sbriciolatevi il lievito. Aggiungete un cucchiaio di zucchero e mescolate il tutto con il latte tiepido. Lasciate lievitare l'impasto per 10-15 minuti fino a quando sarà raddoppiato di volume. Aggiungete il burro, lo zucchero, lo zucchero vanigliato e il sale. Impastate energicamente fino a quando il composto si staccherà dai bordi della ciotola. Lavate l'uva passa con acqua bollente e aggiungetela all'impasto. Fate lievitare il tutto ancora una volta fino a quando il suo volume sarà raddoppiato. Continuate a impastare ancora energicamente e dividete l'impasto in 3 parti uguali, che allungherete in rotoli e intreccerete. Mettete la treccia sulla teglia del forno precedentemente imburrata. Mescolate il tuorlo con il latte e spennellate la treccia con questo composto. Lasciatela lievitare brevemente e spennellatela ancora con il composto prima di metterla in forno.

	Forni h. 60		Forni h. 45	
				
Temperatura (°C)	160 - 170	180 - 190	160 - 170	160 - 170
Ripiano	3	3	1	2
Durata di cottura (minuti)	40 - 45	40 - 45	40 - 45	40 - 45

Alcuni suggerimenti:

- Prima di infornare, applicate sulla treccia mandorle sfilettate o tagliate, oppure granella di zucchero.





Dolcetti ripieni (10 - 12 pezzi)

Ingredienti

500 gr di farina di frumento
 42 gr di lievito di birra in cubetti
 1 cucchiaio di zucchero
 circa 1/4 lt di latte tiepido
 40 gr di burro
 50 gr di zucchero
 1/2 cucchiaio di sale
 2 uova
 100 gr di confettura a piacere, ad esempio, di prugne (10-12 cucchiaini)
 20 gr di burro

Preparazione

Mettete la farina in una ciotola, fatevi un incavo, sbriciolatevi il lievito e aggiungete il cucchiaio di zucchero. Mescolate l'impasto con il latte e lasciatelo lievitare per 10-15 minuti. Aggiungete il burro, i 50 gr di zucchero, il sale e le uova e lavorate il composto fino a quando si staccherà dalle pareti della ciotola. Lasciatelo lievitare fino ad ottenere il doppio del volume originario, poi rilavoratelo e suddividetelo in 10 - 12 parti, che riempirete con un cucchiaio pieno di confettura. Formate delle palline in modo che la confettura si trovi al centro. Mettete i dolcetti negli stampi imburrati e lasciateli lievitare ancora 10-15 minuti. Sciogliete 20 gr di burro e spennellatelo sui dolcetti prima di metterli in forno.

	Forni h. 60		Forni h. 45	
				
Temperatura (°C)	160 - 170	180 - 190	160 - 170	160 - 170
Ripiano	3	2	1	2
Durata di cottura (minuti)	30 - 45	30 - 45	30 - 45	30 - 45

Alcuni suggerimenti:

- Per quantità maggiori raddoppiate le dosi indicate degli ingredienti e fate cuocere i dolcetti nello stampo universale.

Crostata di frutta con le "briciole" (1 teglia)

Ingredienti

Pasta:
 300 gr di farina di frumento
 20 gr di lievito di birra
 1 cucchiaio di zucchero
 circa 1/8 lt di latte
 50 gr di margarina
 70 gr di zucchero
 1 pizzico di sale

Frutta:
 2 Kg di prugne o mele

"Briciole":
 300 gr di farina di frumento
 150 gr di zucchero
 1 pacchetto di zucchero vanigliato
 150 gr di burro
 1 tuorlo





Preparazione

Mettete la farina in una ciotola, fatevi un incavo, sbriciolatevi il lievito e aggiungete il cucchiaio di zucchero. Mescolate l'impasto con il latte e lasciatelo lievitare per 15 minuti, fino a quando si formeranno delle bolle. Aggiungete la margarina, lo zucchero e il sale e lavorate il composto fino a quando si staccherà dalle pareti della ciotola. Lasciate lievitare l'impasto fino ad ottenere il doppio del volume originario.

Snocciate le prugne o togliete i torsoli alle mele, tagliandole a fette sottili.

Mescolate gli ingredienti e create delle scaglie o "briciole" con il frustino a mano.

Stendete la pasta sulla teglia del forno imburrata, foratela più volte con la forchetta e lasciatela lievitare brevemente ancora una volta. Mettete la frutta; cospargete di "briciole" e infornate.

	Forni h. 60		Forni h. 45	
				
Temperatura (°C)	170 - 180	180 - 190	160 - 170	170 - 180
Ripiano	3	3	1	2
Durata di cottura (minuti)	40 - 50	40 - 50	40 - 50	40 - 50

Alcuni suggerimenti:

- In sostituzione della frutta fresca è possibile utilizzare conserve di frutta in vasetti, ad esempio di uva spina ben sgocciate.

Consigli e indicazioni

I diversi tipi di farina, l'acqua e un agente lievitante, per lo più il lievito di birra o il lievito naturale, rappresentano i componenti principali del pane.

Preparare il pane è più semplice di quanto si pensi, basta rispettare poche regole fondamentali.

- L'impasto del pane deve essere mantenuto relativamente **umido**, spesso tanto da sembrare "bagnato" all'inizio della lavorazione. Gli impasti prodotti con il lievito naturale restano umidi a tal punto che è meglio lavorarli con i robot da cucina.
- Anche nel caso di impasti per il pane vale la seguente regola: una **lunga lavorazione** facilita l'amalgama dei componenti della farina.
- L'impasto deve essere lasciato lievitare bene dopo ogni fase di lavorazione. Sarà lievitato a sufficienza solo quando il suo volume sarà aumentato, quasi raddoppiato.
- La funzione Fermentazione e Lievitazione è ideale per far lievitare anche i **piccoli impasti**.
- Per ottenere la doratura e la fragranza ottimali, è importante inserire il pane nel forno caldo. Per questo è importante **pre-riscaldare sempre il forno**, indipendentemente dal tipo di riscaldamento.
- Mettete il pane modellato, coperto da un panno umido, in un luogo caldo, al riparo da correnti d'aria, per l'ultima fase di lievitazione.
- Con la **modalità variabile per la cottura del pane** potrete cuocere il pane come dei professionisti attivando un abbassamento della temperatura: dopo la fase di cottura preliminare ad alta temperatura, la temperatura verrà così ridotta e la cottura ultimata.
- **Prova di cottura:** dando dei colpetti sulla parte bassa, il pane deve suonare "vuoto".
- Lasciare **raffreddare** completamente il pane sulla teglia prima di tagliarlo.

Sempre più persone amano preparare il pane in casa. Tutti coloro che preparano il pane per la prima volta ne sperimentano il fascino: il profumo si spande per tutta la casa, indipendentemente dal fatto che si tratti semplicemente di pane bianco lievitato oppure di pane raffinato, preparato con il lievito naturale. Per garantire la riuscita di un pane delizioso, Neff ha progettato la pietra refrattaria: fatta di argilla smaltata, questa si combina con i forni anche esteticamente e garantisce i risultati ottenibili con tradizionale forno a legna.

Ecco alcuni consigli per un corretto utilizzo della pietra refrattaria Neff:

- La pietra viene appoggiata sulla griglia del forno e inserita nel **ripiano previsto**.
 - **Riscaldare la pietra refrattaria** alla temperatura di cottura desiderata per 30 minuti.
 - Mettete, o capovolgete, il pane lievitato sulla pietra refrattaria calda: le **alte temperature** si trasmettono velocemente dalla pietra calda al fondo dell'impasto, permettendo la formazione del fondo e della crosta tipici del pane e dei panini. La mollica resta leggera e soffice, perché i pori superficiali si chiudono velocemente e il pane non può essiccarsi.
 - La pietra refrattaria di Neff non garantisce solo la cottura ottimale di pane e panini: anche le **pizze** fatte in casa e le torte salate riescono benissimo. E per i casi in cui dovete ricorrere a pizze surgelate, sappiate che la base di queste pizze diventa eccezionalmente **croccante**. Rispettate comunque le indicazioni del produttore riguardo ai tempi e alle temperature di cottura.
 - Il pane o la pizza vengono facilmente posizionati sulla pietra refrattaria grazie ad un'**apposita paletta**. Infarinare leggermente questa paletta, prelevate il prodotto modellato e condito, e mettetelo sulla pietra refrattaria. La paletta vi servirà poi per estrarre la pietanza pronta.
- Altre indicazioni:**
- Mettete la pietra refrattaria prima sulla griglia e poi inserite entrambi contemporaneamente nel forno.
 - Non appoggiate la pietra refrattaria sullo sportello aperto del forno o su altre superfici di vetro o smaltate.
 - Lasciate raffreddare la pietra refrattaria nel forno con lo sportello aperto.
 - Non gettate acqua sulla pietra refrattaria.

Pane ai semi di girasole (2 pani da 750 gr ciascuno)

Ingredienti

200 gr di semi di girasole
 50 gr di semi di sesamo
 500 gr di farina integrale di frumento
 300 gr di farina di frumento (tipo 1050)
 42 gr di lievito di birra in cubetti
 1 cucchiaino di miele
 300-400 ml di acqua
 200 gr di Crème fraîche o simile
 1 cucchiaino di sale





Preparazione

Preriscaldare il forno

Tostate i semi di girasole e i semi di sesamo fino a quando assumeranno un colore dorato e lasciateli raffreddare.

Mischiate i due tipi di farina, setacciatela e aggiungete i semi. Sciogliete il lievito con il miele nell'acqua e aggiungeteli alla farina. Lavorate fino a formare un impasto liscio e lasciatelo lievitare per circa 30-40 minuti (l'impasto deve quasi raddoppiare di volume).

Lavorate energicamente l'impasto, modellate il pane, mettetelo sulla pietra refrattaria infarinata, lasciatelo lievitare ancora 10-15 minuti e mettetelo in forno.

	Forni h. 60		Forni h. 45	
				
<u>Preriscaldamento:</u>				
Temperatura (°C)	220	240	220	240
<u>Cottura preliminare:</u>				
Temperatura (°C)	220	240	220	240
Durata cottura preliminare (minuti)	10 - 15	10 - 15	10 - 15	10 - 15
<u>Cottura definitiva:</u>				
Temperatura (°C)	180 - 190	190 - 200	180 - 190	190 - 200
Durata totale cottura	50 - 55	50 - 55	50 - 55	50 - 55
Ripiano	1	2	1	1

Alcuni suggerimenti:

- Date all'impasto la forma di panini. La quantità indicata nella ricetta permette di preparare circa 35 - 40 panini. Mettete i panini nel forno preriscaldato e fateli cuocere a temperatura costante. Durata della cottura: circa 20 minuti.

Pane ai semi di lino (1 pane a cassetta di 32 cm e di c.a. 1 Kg)

Ingredienti

100 gr di semi di lino
 1/2 lt di acqua bollente
 250 gr di farina di frumento (tipo 550)
 250 gr di farina di frumento integrale
 42 gr di lievito di birra in cubetti
 2 cucchiaini di miele
 1 cucchiaino di sale





Preparazione

Preriscaldare il forno

Versate l'acqua bollente sui semi di lino e lasciateli macerare per circa un'ora. Mischiate i due tipi di farina, fate un incavo e sbriciolatevi il lievito.

Aggiungete 2 cucchiaini di miele, i semi di lino e l'acqua rimasta, assieme a poca farina, e formate l'impasto. Lasciatelo lievitare per circa 20 minuti. Aggiungete il sale e lavorate bene l'impasto fino a quando si staccherà dalle pareti della ciotola e sarà diventato liscio e morbido. Lasciatelo lievitare per altri 30 minuti, poi lavoratelo ancora bene e stendetelo per tutta la lunghezza dello stampo, per comporre la classica forma del pane a cassetta (32 cm) con uno spessore di 1 cm. Premete verso il centro la parte superiore e quella inferiore. Mettete il rotolo di impasto in uno stampo per pane a cassetta imburato e infarinato.

Lasciatelo lievitare ancora, fino a quando sarà raddoppiato di volume, e mettetelo poi in forno.

	Forni h. 60		Forni h. 45	
				
<u>Preriscaldamento:</u>				
Temperatura (°C)	220	240	220	240
<u>Cottura preliminare:</u>				
Temperatura (°C)	220	240	220	240
Durata cottura preliminare (minuti)	10 - 15	10 - 15	10 - 15	10 - 15
<u>Cottura definitiva:</u>				
Temperatura (°C)	180 - 190	190 - 200	180 - 190	190 - 200
Durata totale cottura	50 - 55	50 - 55	50 - 55	50 - 55
Ripiano	1	2	1	1

Pane di segale misto speziato





Ingredienti

600 gr di farina di segale (tipo 997)
 150 gr di farina di frumento (tipo 1050)
 1 cucchiaino di spezie macinate per il pane
 1 cucchiaino di sale
 42 gr di lievito di birra in cubetti
 2 pacchetti (150 ml) di lievito naturale
 400-450 ml di acqua tiepida

Preparazione

Preriscaldate il forno

Mischiate i due tipi di farina, le spezie e il sale. Fate un incavo, sbriciolatevi il lievito di birra, aggiungete il lievito naturale e l'acqua. Lavorate l'impasto fino a quando diventerà liscio. Lasciate lievitare l'impasto con la funzione Fermentazione e Lievitazione per 40-50 minuti. Lavoratelo poi energicamente, date al pane la forma desiderata, mettetelo sulla pietra refrattaria infarinata, lasciatelo lievitare per altri 15-20 minuti e mettetelo in forno.

	Forni h. 60		Forni h. 45	
				
<u>Preriscaldamento:</u>				
Temperatura (°C)	220	240	220	240
<u>Cottura preliminare:</u>				
Temperatura (°C)	220	240	220	240
Durata cottura preliminare (minuti)	10 - 15	10 - 15	10 - 15	10 - 15
<u>Cottura definitiva:</u>				
Temperatura (°C)	180 - 190	190 - 200	180 - 190	190 - 200
Durata totale cottura	45 - 50	45 - 50	45 - 50	45 - 50
Ripiano	1	2	1	1

Panini ai semi di papavero (c.a. 12 panini)





Ingredienti

500 gr di farina di frumento (tipo 550)
 1 cucchiaino di sale
 30 gr di lievito di birra
 c.a. 375 ml di latte tiepido
 4 cucchiaini di semi di papavero
 2 cucchiaini di latte

Preparazione

Preriscaldate il forno

Mischiate la farina e il sale in una ciotola. Sciogliete il lievito di birra nel latte e aggiungetelo alla farina. Lavorate l'impasto fino a quando diventerà liscio e lasciatelo lievitare per circa 30 minuti con la funzione Fermentazione e Lievitazione. Lavorate l'impasto lievitato energicamente, conferitegli la forma di un rotolo e suddividetelo in 12 pezzi delle stesse dimensioni. Formate delle palline, appiattitele leggermente e fatele lievitare per altri 5-10 minuti. Mettete i semi di papavero su un piatto piano. Fate degli intagli a croce sui panini e pennellateli con il latte. Premete i panini dal lato intagliato sul piatto colmo di semi di papavero, metteteli sulla pietra refrattaria leggermente imburata e infarinata, e lasciateli lievitare ancora per circa 5 minuti. Metteteli in forno e riducete immediatamente la temperatura.

	Forni h. 60		Forni h. 45	
				
Temperatura (°C)				
Forno preriscaldato	220	240	220	240
Ripiano	1	2	1	2
Durata cottura (minuti)	15 - 20	15 - 20	15 - 20	15 - 20

Alcuni suggerimenti:

- Al posto dei semi di papavero è possibile utilizzare anche semi di sesamo o sale marino grosso.
- L'impasto è adatto anche per un pane di farina di frumento molto chiaro. Chi lo desidera più scuro, dovrà utilizzare un tipo di farina con codice superiore, ad esempio 1050, oppure farina di frumento integrale. Importante: i pani di farina integrale necessitano una quantità superiore di latte nella fase di preparazione.

Panini al formaggio e allo speck (c.a. 25 panini)





Ingredienti

400 gr di farina di frumento (tipo 550)
 200 gr di farina di segale (tipo 997)
 250 ml di acqua tiepida
 250 ml di latte tiepido
 42 gr di lievito di birra in cubetti
 2 cucchiaini di zucchero
 1 cucchiaino di sale
 150 speck tagliato a dadini
 150 gr di formaggio tagliato a dadini

Preparazione

Preriscaldate il forno

Mischiate i due tipi di farina, metteteli in una ciotola e fatevi un incavo. Unite l'acqua al latte e scioglietevi il lievito di birra con lo zucchero. Aggiungete questo composto alla farina assieme al sale e lavorate l'impasto fino a quando diventerà liscio. Aggiungete lo speck e il formaggio e mischiate. Lasciate lievitare l'impasto per circa 30 minuti. Lavoratelo ancora energicamente, formate un rotolo e suddividetelo in circa 25 pezzi ai quali darete la forma di panini. Mettete i panini sulla pietra refrattaria infarinata e lasciateli lievitare per altri 10-15 minuti. Mettete la pietra in forno e riducete subito la temperatura.

	Forni h. 60		Forni h. 45	
				
Temperatura (°C)				
Forno preriscaldato	220	240	220	240
Ripiano	1	2	1	2
Durata cottura (minuti)	15 - 25	15 - 25	15 - 25	15 - 25

Pizza - Ricetta base (1 forma)

Ingredienti

Impasto lievitato:

300 gr di farina di frumento
 1/2 cucchiaino di sale
 20 gr di lievito in cubetti
 150 ml di acqua tiepida
 1 cucchiaino di olio

Sugo di pomodoro:

1-2 cipolle di media grandezza
 1 cucchiaino di olio
 1 lattina (400 gr) di pomodori
 1 cucchiaino di concentrato di pomodoro
 Sale, pepe nero, origano, basilico, aglio

Proposte per farcire la pizza:

Salame, salsiccia piccante, champignons freschi e formaggio

Prosciutto, zucchine e mozzarella





Peperoni verdi, tonno e formaggio

Peperoni rossi e verdi, mais, champignon freschi e formaggio

Preparazione

Mischiate la farina con il sale e fatevi un incavo. Sciogliete il lievito nell'acqua assieme a poca farina. Aggiungete un cucchiaino di olio e lavorate l'impasto fino a farlo diventare liscio. Lasciatelo lievitare con la funzione Fermentazione e Lievitazione fino a quando il suo volume sarà raddoppiato. Lavoratelo poi energicamente, spianatelo, mettetelo sulla pietra refrattaria oliata, foratelo con la forchetta e guarnitelo a piacimento.

Pelate le cipolle, tagliatele a piccoli cubetti e fatele appassire. Aggiungete i pomodori e il concentrato di pomodoro, spezie a piacimento e l'aglio. Cuocete il sugo fino a ebollizione, poi fatelo raffreddare e mettetelo sull'impasto utilizzando le quantità desiderate.

	Forni h. 60		Forni h. 45	
				
Temperatura (°C)	180 - 190	210 - 220	180 - 190	200 - 220
Ripiano	3	3	1	1
Durata di cottura (minuti)	30 - 40	30 - 40	30 - 40	30 - 40

Consigli e indicazioni

La funzione Fermentazione e Lievitazione di Neff permette non solo l'ottimale preparazione di impasti lievitati, ma anche quella dello yogurt.

- La distinzione maggiore è tra lo **yogurt compatto** e lo **yogurt non compatto**. Queste due tipologie derivano da due diversi metodi di preparazione. Lo yogurt non compatto matura in serbatoi, mentre quello compatto viene messo nei bicchieri prima della maturazione. Questo secondo procedimento è adatto alla preparazione domestica.
- Il **latte**, come prodotto di partenza, deve cuocere prima della preparazione dello yogurt in modo da uccidere germi estranei. In alternativa si può usare il latte a lunga conservazione (UHT) di tipo domestico. In entrambi i casi, per potere preparare lo yogurt, il latte deve essere a temperatura ambiente, altrimenti la temperatura necessaria per la preparazione non viene raggiunta o viene raggiunta troppo tardi.
- È molto importante, una volta preparato, mettere lo yogurt subito nel **frigorifero** perché il raffreddamento rapido permette di mantenere intatto l'aroma.
- Lo yogurt può essere conservato in frigorifero per circa **1 settimana**. Lo yogurt prodotto in casa può essere utilizzato 4-5 volte come base per la preparazione di altro yogurt.

La preparazione dello yogurt con la funzione Fermentazione e Lievitazione di Neff

Ingredienti

1 lt di latte fresco (3,5% di grassi) o di latte a lunga conservazione (UHT)

300 gr di yogurt naturale

Preparazione

Fate bollire il latte fresco (per il latte a lunga conservazione UHT non è necessario) e lasciatelo raffreddare a temperatura ambiente (20°C).

Aggiungete lo yogurt e mescolate.

Riempite i bicchieri con il composto e chiudeteli con il coperchio o con la pellicola.

Mettete i bicchieri sulla teglia che inserirete nel ripiano 1.

Accendete la funzione Fermentazione e Lievitazione (non mettete acqua nel forno!)

Estraete lo yogurt dopo circa 6 ore e mettetelo subito in frigorifero.

Importante: Lasciate riposare lo yogurt durante la preparazione e il raffreddamento.

La quantità per porzione non deve superare i 200 ml.

La durata di refrigerazione non deve essere inferiore a 18 ore.

Alcuni suggerimenti:

- Versate 2-3 cucchiaini di confettura sul fondo dei bicchieri, prima di versarvi la preparazione.
- Per preparare uno yogurt dolce, aggiungete la quantità di zucchero desiderata prima di versare il composto nei bicchieri.

Lo yogurt è particolarmente adatto anche per:

- preparare condimenti per insalate
- guarnire deliziosi dessert
- accompagnare i cereali
- insaporire i sughi