



chef **Marco Scaglione**

Ricette di Marco Scaglione
(www.marcoscaglione.it)
info@marcoscaglione.it)

Buono come il pane



© Francesco Bolognini

Due panini con farine naturalmente prive di glutine, perfetti da farcire con ingredienti golosi.

Ciabatta di pane alla canapa con pomodoro, mortadella e brie

(4 porzioni)

Difficoltà: facile

Tempo di preparazione:

1 ora + tempo di riposo

Ingredienti

450 g di Mix Pane e pizza Revolution
50 g di farina di canapa*
200 g di acqua
100 g di birra
20 g di lievito di birra fresco
90 g di olio extravergine d'oliva
12 g di sale fino
100 g di semi misti
farina di mais* e riso*
per lo spolvero

Per il ripieno

200 g di mortadella Igp*
3 pomodori da insalata
150 g di brie
6 pomodorini ciliegino

Procedimento

1. Versare il mix in una terrina insieme alla farina di canapa e mescolare bene con una frusta; in una ciotola a parte versare l'acqua e la birra insieme al lievito di birra e sciogliere bene, con le mani; versare il liquido nella ciotola con le due farine ed impastare fino al completo assorbimento del liquido.
2. A questo punto aggiungere l'olio e continuare ad impastare bene sempre strizzando con il palmo della mano; infine aggiungere il sale.
3. Con un po' di farina di mais e riso aiutarsi a staccare dalle mani l'impasto e sistemarlo su un tagliere spolverato con altra farina; formare una pagnotta.



© Francesco Bolognini

4. Riparla in un contenitore, coperto da un panno, a lievitare in un luogo tiepido, per circa 40 minuti.
5. Trascorso il tempo di riposo riprendere l'impasto e dividerlo in 2 parti uguali, ungere bene con l'olio una teglia e schiacciarvi bene l'impasto al suo interno, creando un filone schiacciato; ripassarlo nei semi misti di girasole, sesamo, zucca e far riposare per altri 40 minuti.
6. Scaldare il forno a 240° e quando sarà ben caldo mettere le ciabatte a cuocere in forno

per circa 10 minuti; trascorsi i primi minuti di cottura abbassare la temperatura a 200° e finire di cuocere per circa 20 minuti. Al termine della cottura estrarre il pane dal forno e lasciarlo riposare per 20 minuti su una griglia forata e rialzata prima di farcirlo.

7. Aprire a metà le ciabatte, farcire con il pomodoro tagliato a fette e condire con un filo d'olio ed una presa di sale, aggiungere le fette di mortadella e completare con il brie tagliato anch'esso a fettine. Servire con dei pomodorini tagliati a metà e infilzati negli stecchini.



Treccia all'amaranto con bresaola, valeriana e stracchino

(4 porzioni)

Difficoltà: facile

Tempo di preparazione:

40 minuti + tempo di riposo

Ingredienti

430 g di Mix Ad Ogni ora
Pane & Co

70 g di farina di amaranto*

300 g di acqua

9 g di lievito di birra fresco

30 g di aceto di mele

20 g di miele d'acacia

50 g di olio d'oliva

1 pizzico di pepe nero

macinato

15 g di sale fino
farina di mais* per
la spianatoia

Per il ripieno

200 g di bresaola*

100 g di valeriana

200 g di stracchino
olio extravergine d'oliva
sale fino



Procedimento



1. Versare il mix in una terrina insieme all'amaranto e mescolare bene con una frusta; in una ciotola a parte versare l'acqua insieme al lievito di birra e sciogliere bene con le mani, versarlo nella ciotola con le due farine ed impastare fino a completo assorbimento del liquido.

2. A questo punto aggiungere l'aceto, il miele e l'olio e continuare ad impastare bene, sempre strizzando con il palmo della mano: completare con il sale ed un pizzico di pepe nero macinato.

3. Con l'aiuto di una spolverata di farina di mais estrarre l'impasto dalla ciotola, sistemarlo su un tagliere spolverato con altra farina e formare una pagnotta. Riporla in un contenitore, coperto da un panno, a lievitare in un luogo tiepido per circa 1 ora.

4. Trascorso il tempo di riposo riprendere l'impasto e dividerlo in sei parti uguali, da modellare sul piano infarinato, per ottenere dei filoncini lunghi e stretti.

5. Unire tre filoncini ad un'estremità prima di iniziare l'intreccio. Per realizzare la treccia sovrapporre il filoncino destro e quello sinistro al centrale, in modo alternato. Conclusa l'operazione fermare la treccia sul fondo compattando i tre lembi insieme.

6. Trasferire le trecce su una teglia foderata con carta forno e farle lievitare per 1 ora.

7. Trascorso questo tempo spennellare la superficie con acqua e olio, scaldare il forno a 230° e quando sarà ben caldo mettere il pane a cuocere per circa 10 minuti, trascorsi i quali abbassare la temperatura a 210° e finire di cuocere per circa 30 minuti.

8. Al termine della cottura estrarre il pane dal forno e lasciarlo riposare per 20 minuti su una griglia forata e rialzata prima di farcirlo.

9. Mentre il pane si raffredda lavare bene la valeriana, asciugarla con un panno e riporla in una terrina, condirla con una presa di sale fino e un cucchiaio abbondante d'olio, mescolare con un mestolo e mettere da parte.

10. Dopo che il pane si è ben raffreddato farcirlo con la valeriana alla base, aggiungere delle fette di bresaola e completare con 3 cucchiaini di stracchino.

