



chef Marco Scaglione

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

(per 1 kg di pane)
Difficoltà: facile
Tempo di preparazione:
1 ora + tempo di riposo

Filoncino al teff con
pancetta e semi di girasole

Risultato garantito

Avete mai seguito uno show cooking dello chef Marco Scaglione? Con poche istruzioni vi sentite subito anche voi degli chef provetti, al punto che preparare dolci e panificati senza glutine vi sembrerà un gioco da ragazzi. Proprio come realizzare queste due ricette che lo chef ci propone in esclusiva.

Filoncino al teff con pancetta e semi di girasole

Ingredienti

400 g di Mix Pane & C.
Ad ogni ora (Novaterra Zeelandia)
100 g di farina di teff Aksum.ch
18 g di lievito di birra fresco
400 g di acqua a temperatura ambiente
20 g di olio extravergine d'oliva
8 g di sale fino
80 g di pancetta dolce
40 g di semi di girasole
semi di sesamo
e papavero per decorare il pane

Preparazione

1. Disporre a fontana il mix e la farina di teff, insieme alla pancetta e ai semi di girasole, mescolare bene e creare la fontana.
2. Sciogliere il lievito con l'acqua in una seconda terrina e unire al mix; amalgamare il tutto, molto lentamente, quindi aggiungere l'olio e il sale e lavorare fino ad ottenere un composto morbido.
3. Farlo lievitare per 35-40 minuti, fino a quando avrà raddoppiato il proprio volume, quindi infarinarsi le mani e formare con l'impasto dei filoncini di circa 350 g l'uno, poi intaccarli con il coltello e spennellare con dell'acqua; ricoprirli alcuni con semi di sesamo e altri con semi di papavero.
4. Far riposare per 1 ora, poi cuocere i filoncini nel forno preriscaldato a 180-200° per 35-40 minuti.
5. Sfornare, lasciare asciugare

© Foto di Iuri Niccolai



per una mezz'ora su una griglia forata rialzata e servire.

Pancarrè con burro e marmellata

Ingredienti

- 450 g di mix ideale per pane pizza e dolci Revolution
- 50 g di farina di ceci*
- 160 g di acqua a temperatura ambiente
- 100 g di latte
- 20 g di lievito di birra fresco
- 70 g di olio extravergine d'oliva
- 8 g di sale fino
- farina di riso e mais* per lo spolvero

Per la farcitura

- burro
- marmellata di ciliegie*

Preparazione

1. Disporre a fontana il mix e la farina di ceci in una terrina e mescolare brevemente. Sciogliere il lievito con l'acqua e il latte in una seconda terrina e unirli alla farina; amalgamare il tutto, molto lentamente, poi unire l'olio e il sale e lavorare fino a ottenere un composto omogeneo.
2. Farlo lievitare per 1 ora e 30 minuti, fino a quando avrà raddoppiato il proprio volume.
3. Quindi riprendere l'impasto aiutandovi con le farine di riso e di mais in parti uguali e metterlo

- su una spianatoia, modellato a forma di filone, e riporlo nell'apposito stampo da pancarrè, unto con dell'olio in precedenza, chiudere il coperchio e farlo lievitare nuovamente per circa 1 ora.
4. Scaldare il forno a 200° e mettere a cuocere il tutto per circa 1 ora.
 5. Sfnare il pane dallo stampo e riporlo ad asciugare su una griglia rialzata per 30 minuti prima di servire.
 6. Dopo essersi raffreddato tagliarlo a fette e aggiungere una fetta di burro e un cucchiaino di marmellata: la merenda è servita!

(Per 850 g circa di impasto)
Difficoltà: facile
Tempo di preparazione:
1 ora e 20 minuti
+ tempo di riposo

© Foto di Iuri Niccolai

