



SOMMARIO

5 *Prefazioni*

PERCHÉ QUESTO LIBRO

12 Un pugno di sale, acqua, lievito e farina

LA RAZIONALITÀ DEL LIEVITO MADRE

24 *Questione di scienza*

DALLE ORIGINI ALL'UTILIZZO

30 Il lievito madre: le basi teoriche

IL "METODO BAZZOLI"

46 Una gestione "diversa" del lievito madre

DAL CHICCO AL LIEVITATO IN 7 GIORNI

62 Il lievito che si fa da sé

92 Il panettone

96 Il decalogo del buon panettone

COME DUBBI ED ERRORI POSSONO DIVENTARE UNA RISORSA

100 F.A.Q (Frequently asked questions)

106 La gestione casalinga

110 Il lievito liquido





BENIAMINO BAZZOLI LE RICETTE

- 114 La mia base brioche
- 116 Cannolo alle mele
- 120 Corona del re
- 122 Pastiglie all'arancia
- 126 Fiori al pistacchio
- 128 Farfalle alla liquirizia
- 130 Bomboloni
- 132 La mia brioche salata
- 134 Brioche salata con semi di papavero farcita al salame e formaggio
- 136 Brioche salata ai semi di sesamo farcita al prosciutto crudo e pomodoro
- 138 Grissini alle olive
- 140 Grissini all'olio di oliva
- 142 Grissini al sesamo
- 144 Grissini al rosmarino
- 146 Focaccine integre alle olive
- 148 Focaccia a lievito misto
- 150 Focaccia al farro
- 152 Focaccia pugliese
- 154 Schiacciata al rosmarino
- 156 Pizza arcobaleno
- 158 Fagottino lievito naturale
- 162 Baguette
- 164 Pane incamiciato
- 166 Pane al mais
- 168 La colazione dei campioni
- 170 Panini ai sapori
- 172 Pani di grano duro
- 174 Pane integro

- 176 Pan Bussolà
- 178 Il pane del contadino
- 180 Panini colorati
- 182 Spongada
- 184 Esse della nonna
- 186 Torta di rose
- 188 Focaccia dolce
- 192 Bussolà bresciano
- 194 Colomba pasquale
- 196 Panettone quattro stagioni
- 198 Panettone cioccolato bianco e pere
- 200 Panettone ciccococi
- 202 Pandoro

DAVIDE FANTUZZI LE RICETTE

- 206 Cornetto italiano
- 208 Mini lievitati
- 210 Mele semicandite e cannella
- 212 Cioccocco
- 214 Veneziane
- 216 Mirtilli e grano saraceno
- 218 Pane al farro integrale
- 220 Panone con farina nostrana
- 222 Panone 100% madre
- 224 Pane di pasta dura
- 226 Panettone al Parmigiano Reggiano
- 228 Panettone cuoreorzo
- 230 Panettone al cubo
- 232 Panettone mais e albicocche
- 236 *Indice alfabetico delle ricette*

INDICE ALFABETICO DELLE RICETTE

Baguette	162
Bomboloni	130
Brioche salata ai semi di sesamo, farcita al prosciutto crudo e pomodoro	136
Brioche salata con semi di papavero al salame e formaggio	134
Bussolà bresciano a lievitazione naturale	192
Cannolo alle mele.....	116
Cioccocco	212
Colomba pasquale	194
Cornetto italiano.....	206
Corona del re.....	120
Esse della nonna.....	184
Fagottino lievito naturale.....	156
Farfalle alla liquirizia.....	128
Fiori al pistacchio.....	126
Focaccia a lievito misto	148
Focaccia al farro (a mano)	150
Focaccia dolce.....	188
Focaccia pugliese	152
Focaccine integre alle olive	146
Grissini al rosmarino	144
Grissini al sesamo	142
Grissini all'olio di oliva	140
Grissini alle olive.....	138
Il pane del contadino	178
La colazione dei campioni.....	168
La mia base brioche	114
La mia brioche salata.....	130
Mele semicandite e cannella.....	210



INDICE

Mini lievitati	208
Mirtilli e grano saraceno.....	216
Pan Bussolà	176
Pane al farro integrale.....	218
Pane al mais.....	166
Pane incamiciato.....	164
Pane integro	174
Panettone al cubo	230
Panettone al Parmigiano Reggiano	224
Panettone cioccolato bianco e pere.....	198
Panettone ciocconoci.....	200
Panettone cuoreorzo	228
Panettone mais e albicocche	232
Panettone quattro stagioni	196
Pandoro.....	202
Pane di pasta dura.....	224
Pani di grano duro.....	172
Panini ai sapori	170
Panini colorati.....	180
Panone 100% madre.....	222
Panone con farina nostrana.....	220
Pastiglie all'arancia.....	122
Pizza arcobaleno.....	156
Schiacciata al rosmarino.....	154
Spongada.....	182
Torta di rose.....	186
Veneziane.....	214

