



Le nostre Farine

RICETTARIO



PODERE SAN
BARTOLOMEO

www.poderesanbartolomeo.com

Senatore Cappelli

farina di grano duro antico, macinata a pietra



PIZZA GRANI ANTICHI

Ingredienti

500 gr Farina Senatore Cappelli
500 gr Farina Verna
650 gr Acqua
20 gr Sale
3 gr Lievito di birra fresco

Procedimento

Dopo aver sciolto il lievito in poca acqua tiepida, impasta tutti gli ingredienti per una decina di minuti. Metti il panetto in una ampia ciotola sigillata con la pellicola trasparente, coprila con un canovaccio e lascia riposare

7 ore in luogo caldo. Poi riprendi l'impasto e dividilo in 6 palline. Stendile e condisci a piacere. Cuoci in forno, su pietra, a 250°C.

Senatore Cappelli è una varietà antica selezionata nel 1915 sul Tavoliere delle Puglie. Rustica e ricca di amminoacidi, vitamine e sali minerali, questa farina ha un un gusto aromatico e persistente. È perfetta per preparare pasta, pizza e pane.



Timilia

farina di grano duro antico, macinata a pietra



IL PANE DI FULVIA

I nostri clienti sono davvero speciali! Per questa ricetta, ringraziamo di cuore una di loro: Fulvia Verugi ❤️

Ingredienti

600 gr Farina Timilia

400 gr Acqua

100 gr Licoli

1 cucchiaino di Malto

1 cucchiaino di Sale

NOTA: il licoli (lievito in coltura liquida) è un lievito madre ad alta idratazione. Puoi chiederlo al panettiere di fiducia, ma anche farlo a casa (con le dovute attenzioni, mi raccomando).



Preparazione

Comincia la preparazione nel tardo pomeriggio, impastando bene tutti gli ingredienti. Lascia il panetto a riposare in frigo per tutta la notte.

La mattina dopo inforna. Cottura in pentola coperta, in forno ventilato per 25 minuti a 220°C. Poi abbassa la temperatura a 200°C e prosegui la cottura per altri 20 minuti.

Timilia è un'antica varietà autoctona di grano duro di origine siciliana. La sua farina è ricca di vitamina B e di sali minerali, ha un colore beige intenso e sentori di frutta secca, che si conservano anche nei prodotti finiti. Ideale per la preparazione di pane casereccio, pizza e focaccia.

Verna

farina di grano tenero antico, macinata a pietra



PANE ARABO A MODO MIO

Ingredienti

960 gr Farina Verna

640 gr Acqua

3 gr Lievito di birra fresco

20 gr Sale

Preparazione

Sciogli il lievito di birra fresco nell'acqua a temperatura ambiente, aggiungi la farina e infine il sale. Lascia riposare l'impasto,

coperto da pellicola forata, per almeno 8 ore nel forno spento, con la lucina accesa.

Riprendi l'impasto e dividilo in forme da 250 gr circa. Lasciale riposare 30 minuti, poi stendi, condisci con olio e un po' di sale, inforna alla massima temperatura.

Il forno deve essere statico.

Quando il pane arabo è pronto, taglialo a metà e farciscilo con ciò che ti suggerisce la tua fantasia.



Il Verna (dall'omonimo monte dove lo coltivavano i frati del Casentino) è una varietà di grano tenero toscano. La sua farina ha un contenuto di glutine molto basso rispetto alle farine tradizionali, è molto rustica e ideale per preparare pane, pizza, biscotti e lievitati da forno.

Solibam

farina di grano tenero, macinata a pietra



LA PIADINA DEL PODERE

Ingredienti

500 gr Farina Solibam

200 ml Latte

50 ml Olio EVO "Podere San Bartolomeo"

50 ml Acqua

Procedimento

Impasta tutti gli ingredienti e lascia riposare il panetto per 15 minuti, in una ciotola coperta con pellicola. Dividi poi l'impasto in 7 palline da 120 gr circa.

Stendile con il mattarello una alla volta e via via cuocile in una padella antiaderente leggermente unta.

Ora puoi riempirle con quello che ti piace di più: sono buonissime con ingredienti salati, ma non perderti la versione dolce, con Nutella e zucchero a velo. Non te ne pentirai!



La nostra farina di grano tenero Solibam nasce da un miscuglio evolutivo della popolazione Solibam. Ricchissima di fibre, ha un aspetto grossolano e un sapore rustico. È indicata per preparare pasta fresca e gnocchi, ma anche pane casareccio, crostate e biscotti secchi.

Semolato Cappelli

grano tenero antico, macinato a pietra



LE TAGLIATELLE FRESCHE DEL SENATORE



Ingredienti

500 gr Semolato Senatore Cappelli

4 Uova bio

un pizzico di Sale

1 cucchiaio di Olio EVO Podere San Bartolomeo

Preparazione

Disponi il semolato a fontana e aggiungi le uova, un pizzico di sale e l'olio. Comincia a impastare, "pizzicando" la farina e le uova perché si amalgamino bene, poi lavora l'impasto per una decina di minuti, fino a che non ottieni una palla dura e liscia. Lasciala riposare in frigo 1 ora, poi stendi la pasta e tagliala. Cuoci in abbondante acqua salata e condisci con ragù di cinghiale o funghi porcini.

Il semolato di grano duro antico Senatore Cappelli è perfetto per la pasta fresca, ma può essere impiegato anche per la preparazione del tipico semolino. Ottimo per fare il pane, se miscelato con farine di grano tenero.

Semolato Timilia

grano duro antico, macinato a pietra



BISCOTTI AL LIMONE

Ingredienti

- 120 gr Semolato Timilia
- 160 gr Farina Senatore Cappelli
- 100 gr Zucchero
- 50 ml Olio EVO "Podere San Bartolomeo"
- 2 uova + 1 tuorlo
- 10 gr Lievito istantaneo per dolci
- 1 pizzico di Sale
- 1 Limone biologico
- 1 bustina di Vanillina

Procedimento

Mescola le polveri (semolato, farina, zucchero, lievito, sale, vanillina e la buccia grattugiata del limone), poi aggiungi l'olio e infine le uova. Impasta fino a che gli ingredienti sono ben amalgamati. Stendi la pasta e ritaglia i biscotti, disponili sulla leccarda e inforna a 180°C fino a doratura.



Il semolato di grano duro antico Timilia è ricco di vitamina B e di sali minerali. Ha un colore ambrato e un sapore delicato, simile a quello del farro. È particolarmente indicato per preparare la pasta fresca e, se miscelato con farine di grano tenero, il pane.

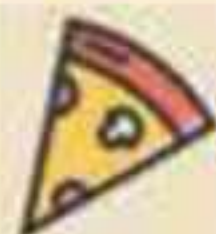
Farina Cappelli



Semolato Cappelli



Farina Timilia



Semolato Timilia



Farina Verna



Farina Solibam



Ordini on-line

www.poderesanbartolomeo.com/shop


PODERE SAN
BARTOLOMEO