La linea Manitoba de Le Farine Magiche di Lo Conte

manitoba-salati-lfm-9053a7ee

Le Farine Magiche Lo Conte sono l'aiutante perfetto per chi ama mettere le mani in pasta! Sorprendi i tuoi ospiti e realizza anche in casa, ricette da veri chef con la farina Manitoba per salatie la Manitoba 100%,gli ingredienti ideali per chi pretende il massimo da un impasto e per chi non vuole rinunciare al gusto e alla fragranza dei piatti fatti in casa.

Per deliziare i tuoi ospiti con preparazioni come focacce, rustici, calzoni, pizze e bignè salati, la scelta migliore è la farina Manitoba per salati: una farina di tipo 1, caratterizzata dalla presenza di fibre, il 20% di pasta madre e dall'assenza di conservanti. La farina tipo 1, poco raffinata, garantisce una crosta più croccante e la presenza delle fibre dona un caratteristico aroma rustico. La Manitoba per salati, inoltre, è arricchita dal germe di grano macinato a pietra, che conferisce il profumo tipico delle preparazioni di una volta.

manitoba_vegan_lfmLa Manitoba 100%è una miscela unica e di alta qualità. Priva di additivi e conservanti, questa farina è 100% pura, quindi più ricca di glutine e proteine. Grazie a queste caratteristiche, la farina Manitoba assorbe più acqua e garantisce un impasto facilmente lavorabile, perfetto per preparati leggeri e che non si sgonfiano. La Manitoba 100%, inoltre, è uno dei tanti prodotti dell'azienda molitoria con certificazione a marchio Vegan.

Preparati allora a festeggiare la Pasqua con un menù unico e ricco di gusto, grazie a due golosissime ricette da realizzare con la farina Manitoba per Salati e la Manitoba 100%:

• Casatiello napoletano in versione plumcake
• Chiffon Cake

Casatiello napoletano in versione plumcake, con Manitoba per salati

Ingredienti:

• 250gr. di farina 0
• 250gr. di farina Manitobaper salati
• 200gr. d’acqua
• 70gr. di strutto
• 1/2 cubetto di lievito di birra
• 1 cucchiaino di sale
• pepe nero q.b.
Per la farcia
• 2 uova medie
• pecorino grattugiato
• 200gr. di salame napoli
• 200gr. di formaggio dolce
• 1 tuorlo d'uovo per spennellare

Procedimento:
Per prima cosa, sarà necessario preparare l'impasto. Fate sciogliere il lievito di birra nell'acqua, aggiungete lo strutto e iniziate ad impastare aggiungendo le farine e il sale. Quando l'impasto avrà raggiunto la giusta consistenza, aggiungete del pepe nero macinato. Lasciar lievitare l'impasto fino al raddoppio. Quando sarà ben lievitato, stendere l'impasto dandogli una forma rettangolare e uno spessore di circa 1 cm. Farcire con le uova sbattute, il pecorino grattugiato e aggiungere il formaggio e il salame a dadini. Arrotolare il pane e sistemare in uno stampo da plumcake. Spennellare la superficie del pane con un tuorlo d'uovo e lasciar lievitare per almeno altre 2 ore. Successivamente infornare a 180° per circa 30/40min in forno statico. Una volta cotto, lasciar intiepidire prima di servire.

Chiffon cake con Manitoba 100%

Ingredienti:

• 6 uova
• 280gr. farina Manitoba
• 300gr. zucchero
• 195gr. acqua
• 120gr. olio di semi
• un pizzico di sale
• 1 bustina di lievito per dolci
• 1 bustina di cremor tartaro

• vaniglia
• scorza di limone

Per la glassa

• 200gr. di zucchero a velo
• 1 albume a temperatura ambiente

Procedimento:
In una terrina piuttosto grande unire: farina, zucchero, lievito per dolci e sale. Successivamente aggiungere: olio, acqua, tuorli, aromi e scorza di limone. Lavorare il tutto con le fruste elettriche fin quando gli ingredienti non saranno ben amalgamati. In un’altra ciotola, montare gli albumi a neve ferma con il cremor tartaro. Aggiungere all'impasto, gli albumi montati a neve facendo attenzione a non smontare il composto.Versare il tutto nello stampo originale ed infornare a 160° per 50min e a 170° per altri 10min. Quando il dolce sarà pronto, sfornarlo e lasciarlo raffreddare su una gratella per dolci.
Preparare la glassa con l'aiuto di una frusta elettrica. Aggiungere all'albume lo zucchero a velo e lavorare fin quando la glassa non avrà la consistenza giusta. Decorare il dolce con la glassa bianca.