

SENTI IL PROFUMO?  
C'È GERME MADRE



RICETTARIO  
*Manitoba*  
*per dolci*



# INDICE



**BABÀ**

**3**



**BRIOCHE  
COL TUPPO**

**4**



**CINNAMON  
ROLLS**

**5**



**GRAFFIE**

**6**



**PAN  
BRIOCHE**

**7**



**PANGOCCIOLI**

**8**

# RICETTA BABÀ



**INGREDIENTI:** 500 g di **FARINA MANITOBA PER DOLCI**, 500 g di uova, 150 g di burro, 60 g di miele d'arancia o di acacia (in alternativa zucchero), 30 g di lievito di birra, 12 g di sale

## PROCEDIMENTO

1. Versa nella planetaria: farina, lievito e miele. Mescola fino ad ottenere un composto omogeneo.
2. Aumenta la velocità della planetaria e versa la prima metà delle uova, una volta assorbite, aggiungi la restante parte, un uovo alla volta. Continua ad impastare aggiungendo il burro poco per volta ed in fine il sale.
3. Fai lievitare l'impasto fino al raddoppio (circa un'ora e trenta / 2 ore in forno con luce accesa).
4. Mescola l'impasto con una spatola per farlo sgonfiare.
5. Versa l'impasto nello stampo con larghezza 32 cm e altezza 8 cm e lascia lievitare finché non raggiunge l'orlo dello stampo (circa un'ora in forno con luce accesa).
6. Cuoci in forno ventilato per 25/30 minuti a 180°.

# RICETTA BRIOCHE COL TUPPO



**INGREDIENTI E DOSI PER 7 BRIOCHE:** 500 g di **FARINA MANITOBA PER DOLCI**, 25 g (8 g secco) di lievito di birra fresco, 100 g di uova, 60 g di zucchero, 10 g di latte in polvere, 75 g di burro ammorbidito, 10 g di sale, 200 g di acqua (in alternativa utilizzare latte fresco eliminando il latte in polvere)

## PROCEDIMENTO

1. Versa in una ciotola: farina manitoba, lievito, sale, zucchero e latte in polvere poi mescola con un cucchiaino.
2. Aggiungi i tuorli e continua a mescolare.
3. Una volta che l'impasto risulta incordato, incorpora il burro ammorbidito in due volte e continua a impastare.
4. Trasferisci l'impasto in una ciotola e lascia lievitare 30 minuti.
5. Dividi l'impasto ottenendo palline da 80g, che saranno le brioche, e palline da 20g che saranno invece i tupperi. Lascia lievitare per 1 ora e 30 circa.
6. Con gli impasti più piccoli realizza prima delle palline e poi allunga leggermente una delle estremità in modo da creare dei conetti.
7. Al centro di ogni brioche crea una cavità con il pollice e allargala leggermente così da posizionarci il tuppero (con la parte a cono verso l'interno).
8. Cuoci in forno a 180 °C per 12 minuti circa.

# RICETTA CINNAMON ROLLS



**INGREDIENTI PER L'IMPASTO:** 600 g di **FARINA MANITOBA PER DOLCI**, 8 g di lievito disidratato, 1 uovo, 130 g di latte, 130 g di acqua, 60 g di zucchero, 8 g di sale fino, 80 g di burro  
**INGREDIENTI PER LA FARCITURA:** 120 g di zucchero, 2 cc di burro fuso, 2 cucchiaini di cannella in polvere

## PROCEDIMENTO

1. Versa in una ciotola latte e acqua a 35°, aggiungi il lievito e mescola.
2. In un'altra ciotola sbatti l'uovo e aggiungi il composto del passaggio 1.
3. Versa in planetaria con gancio: farina, zucchero e sale, poi miscela. Aggiungi il composto del passaggio 2 e lavora per qualche minuto.
4. Aggiungi il burro a piccoli pezzi e impasta fin quando l'impasto sarà incordato.
5. Lavora a mano l'impasto dandogli una forma sferica. Fai lievitare per 3/4 ore (il volume deve triplicare).
6. Stendi l'impasto e forma un triangolo di spessore 1 cm. Spennella con il burro e il mix zucchero + cannella.
7. Arrotola e affetta, poi sistema su carta forno e fai lievitare per 1 ora.
8. Cuoci in forno statico a 180° per 25 minuti.

# RICETTA GRAFFE



**INGREDIENTI:** 500 g di **FARINA MANITOBA PER DOLCI**, 60 g di burro, 2 uova, 50 g di zucchero, 180/200 ml di latte, 1 bustina di lievito di birra, buccia di arancia grattugiata qb, sale 8 g.

## PROCEDIMENTO

1. Fai sciogliere il lievito nel latte tiepido e aggiungi un cucchiaino di zucchero.
2. Versa in una ciotola: farina, zucchero e scorza di arancia poi aggiungi le uova e poco alla volta il latte.
3. Lavora l'impasto per 10/15 min aggiungendo il sale e il burro un pezzetto alla volta.
4. Sistema l'impasto in una ciotola unta con un po' di olio, copri e fai lievitare per 2 ore.
5. Forma le graffe da 30/70 g, adagiale su un vassoio e falle lievitare per un'altra ora.
6. Friggi le graffe in abbondante olio di semi, poi passale nello zucchero.

# RICETTA PAN BRIOCHE



**INGREDIENTI:** 450 g di **FARINA MANITOBA PER DOLCI**, 120 g di latte, 90 g di burro, 70 g di zucchero, 10 g di lievito di birra fresco, 3 uova, 5 g di sale.

## PROCEDIMENTO

1. Versa in planetaria latte, uova e burro ammorbidito e impasta.
2. Aggiungi farina, sale, zucchero e lievito di birra. Impasta nuovamente.
3. Dividi l'impasto in 3 pezzi di forma sferica. Stendi e arrotola stretto ciascun pezzo e copri con pellicola. Lascia lievitare per 3 ore.
4. Adagia l'impasto in uno stampo 25x11 cm e cuoci in forno preriscaldato a 190° per 30-35 min.

# RICETTA PANGOCCIOLI



**INGREDIENTI:** 450 g di **FARINA MANITOBA PER DOLCI**, 100 ml di acqua, 12 g di lievito di birra, 15 g di miele, 140 ml di latte, 48 g di olio di semi di girasole, 80 g di zucchero, 1 uova, 90 g gocce di cioccolato fondente (congelate), 4 g sale.

## PROCEDIMENTO

1. Versa in planetaria: latte, acqua, lievito e miele e lavora l'impasto con gancio a foglia.
2. Unisci mezza dose di farine e lavora l'impasto fino a renderlo cremoso.
3. Aggiungi l'uovo e lo zucchero, lavora a bassa velocità.
4. Versa un po' alla volta la farina restante, verso la fine aggiungi anche olio e sale e aumenta la velocità.
5. Cambia da foglia a gancio e impasta a velocità media per 10 min.
6. Unisci le gocce di cioccolato congelate e lavora brevemente.
7. Forma un panetto, copilo con pellicola e lascialo lievitare per 3 ore.
8. Dividi il panetto in porzioni da 50 g stringendo bene la parte inferiore.
9. Disponi le porzioni su carta forno e lascia lievitare per 2 ore.
10. Cuoci in forno statico a 120° per 12 minuti.



**IPAFOD SRL**, C.da Taverna Annibale,  
Area PIP, Frigento (AV)

[servizioclienti@loconte.org](mailto:servizioclienti@loconte.org) | tel.: 0825 876121

Seguici su:

