

SUGGERIMENTI PER L'IMPASTO

LA PASTA BASE

Versare 700g di farina a grano duro nel recipiente, aggiungere durante l'impasto un po' d'acqua fino al giusto assorbimento con la farina. Il tempo dell'impasto normalmente è attorno ai 7-8 minuti.

LA PASTA ALL'UOVO

versare nel cestello 700g di farina 00, inserire 5 uova, lasciare impastare 5-6 minuti fino al completo amalgama della farina con le uova. (utilizzare l'utensile a braccio). L'impasto è ottimale quando si presenta a piccoli grumi consistenti, se rimane appiccicato al braccio è troppo liquido. Se la farina non risulta ben assorbita aggiungere un po' d'acqua o uova e completare l'amalgama.

GLI GNOCCHI

Mettere in forno a 200 °C 700 g di patate sbucciate per 30 minuti. Introdurre nel cestello le patate mettere in funzione il braccio per 3 minuti, dopodiché introdurre 160 g di farina 00 e lasciare impastare per ulteriori 3-4 minuti.

GRISSINI

Versare nella macchina 700 g di farina 00, azionare il braccio, aggiungere 70 g di lievito sciolto in acqua tiepida, 25g di sale, 80g di olio d'oliva, 15 g di zucchero. Lasciare impastare per 3-4 minuti.

BISCOTTI AL LATTE

Versare 700 g di farina e 250 g di zucchero nel cestello, aggiungere una bustina di lievito per dolci, 150 g di burro, 6 tuorli d'uovo. Impastare per 8 minuti aggiungendo poco per volta 5 cucchiari di latte.

PASTA FROLLA

Versare nel recipiente 700 g di farina 00, 250 g di zucchero, 170 g di burro, 30 g di vaniglia, 25 g di sale, 5 tuorli d'uovo, latte (q.b.). Azionare il braccio per 8-10 minuti.

PIZZA

Sciogliere in acqua tiepida 70 g di lievito di birra, versare il tutto con 700 g di farina nel cestello aggiungendo 25 g di sale, 80 g di olio d'oliva, 15 g di zucchero e lasciare mescolare per 8-10 minuti.

FOCACCE

Versare nel cestello 700 g di farina, 70 g di lievito di birra sciolto in acqua tiepida, 25 g di sale, 80 g di olio d'oliva, 15 g di zucchero e impastare per 8-10 minuti.

PANE

Versare nel cestello 700 g di farina 00, 35 g di lievito di birra sciolto in acqua tiepida, 25 g di sale. Impastare per 5-6 minuti. (eventualmente aggiungere olio di oliva a piacere)