



## Ricettario

*La rigogliosa spiga*

- *danzava al passo del vento  
e innamorata del sole*

*risplendeva del suo calore*

*tra l'azzurro di un cielo sorridente*

*e la radice nella fruttuosa terra.*



[www.biomadreterra.it](http://www.biomadreterra.it)

cell. 3294078473 – mail: [biomadreterra@alice.it](mailto:biomadreterra@alice.it)

stabilimento: Contrada Piano SNC Gangi (PA)

### **Pane con grano duro Nero delle Madonie**

Ingredienti:

- 500 g di farina Nero delle Madonie
- 330 g di acqua
- 5g di lievito di birra
- 10 g di sale

Procedimento:

Impastare e fare riposare in massa, quando lievita ed è raddoppiato lavorarlo ancora e formare dei pani. Far lievitare ancora.

Il forno caldo a 220° quando prende colore il pane abbassare il forno a 190°.

### **Biscotti**

Ingredienti:

- 500 g di farina Maiorca
- 150 g di zucchero di canna
- 50 ml olio di oliva
- 2 uova
- Buccia di limone grattugiata
- 60 g di acqua
- Un pizzico di ammoniaca

Procedimento:

Impastare insieme tutti gli ingredienti e far riposare in frigo. Formare i biscotti e infornare a 180°.

## Pasta fresca

### Ingredienti:

- 500 g farina Nero delle Madonie ( si può miscelare con la Maiorca)
- 250 g di acqua da aggiungere a poco a poco all'impasto deve risultare duro
- 10 ml di olio di oliva

### Procedimento:

Impastare tutti gli ingredienti e fare riposare in frigo.

Poi stendere la pasta oppure passarla nella macchina per la pasta.

## Sbriciolata alle mele

### Ingredienti:

per la frolla

- 400 g di Maiorca
- 150 g di zucchero
- 120 g di burro
- 2 uova
- 1 bustina di lievito per dolci

per il ripieno

- 2 mele grandi
- 280 g di zucchero
- Succo di limone

### Procedimento:

Mettere in una terrina tutti gli ingredienti. Amalgamare con le mani sfregando ed avendo cura di sbriciolare tutto. In teglia mettere l'impasto per il fondo e compattarlo con il palmo della mano. Per il ripieno si può usare ricotta, mele o crema. Sopra sbriciolare il restante impasto. Mettere in forno a 180° per 30 minuti. Quando si raffredda spolverare con zucchero a velo.

## Pizza

### Ingredienti:

- 500 g di farina Maiorca
- 350 g di acqua
- 5 g di lievito di birra
- 1 cucchiaino di zucchero
- 1 cucchiaino di sale
- 2 cucchiaini di olio di oliva

### Procedimento:

Fare l'impasto e lasciare lievitare in frigo per 12 ore poi formare i panetti. Lasciare lievitare a temperatura ambiente e preparare il forno a 270° perché la pizza va cotta velocemente.

Per le ricette seguici su: Facebook gruppo  
"Betlemme casa del pane"