

COOKER GIRL

COME L'ACQUA PER LA FARINA

Ricette lievitate dolci e salate,
basi e segreti
per impasti perfetti



FABBRI
EDITORI

COOKER GIRL

**COME L'ACQUA
PER LA FARINA**

Pubblicato per



da Mondadori Libri S.p.A.

© 2022 Mondadori Libri S.p.A., Milano
Prima edizione: ottobre 2022

ISBN 978-88-915-8790-9

Realizzazione editoriale: studio pym / Milano
Progetto grafico: Cristina Giubaldo / studio pym

*A mia sorella Nicole,
che di questo libro non proverà alcuna ricetta,
ma alla quale devo tutto.*

Sommario

Cose da sapere

Cosa serve

Lieviti

Prefermenti

Come fare

Glossario

RICETTE

Pane

Focaccia

Pizza

Grissini e crackers

Viennoiserie

Dolci

Ricette di recupero

Special

Introduzione

Succede che un giorno mi metto in testa di dover fare il pane. "Dovere" perché ho pensato che per imparare a cucinare bisogna partire dalle basi, dall'essenziale. Solamente immergendo le mani nell'acqua, toccando quella pastella morbida che presto è diventata un impasto meraviglioso, ecco, solo a quel punto ho capito il significato del detto "Buono come il pane".

Due ingredienti per creare una magia: un insieme di trasformazioni, consistenze, profumi, volumi, aromi. Panificare ti cambia, ti insegna ad avere fiducia, a non abbatterti mai. Ed è vero, non esiste niente di più buono del pane, sia questo da gustare, ma anche e soprattutto da amare.

Sono una persona terribilmente impaziente. Eppure, quando si tratta di impasti, il tempo diventa il mio migliore amico, qualcosa capace di "aggiustare tutto", o quasi. Forse non lo direste, ma spesso mi abbatto facilmente. Eppure impastare mi dà fiducia: è incredibile come una massa informe di acqua e farina si trasformi in un fagottino perfetto, pronto per lievitare; e poi ancora di come, in cottura, si sviluppino aromi, colori, consistenze prima inesistenti.

Quando impasto, un po' come quando indosso il grembiule rosso, sento di entrare in un mondo tutto mio, dove la mattina mi sveglio trepidante, curiosa di scoprire se l'impasto è lievitato correttamente. E mi sveglio col sorriso perché, anche se sono andata a dormire poche ore prima per aspettare la cottura dei *cinnamon rolls*, adesso ho un dolcetto infinitamente godurioso a darmi il buongiorno.

Insomma, saper sfornare pane, pizza, focacce è per me un super potere, il più forte, prezioso di tutti: un antidoto alla tristezza.

Se deciderete di intraprendere questo viaggio fatto di impasti scrocchiarelli, alveoli e consistenze meravigliose, sappiate che vi dannerete. TANTO. Perché un giorno capiterà che farete quella ricetta di cui vi sentite maestri, eppure non vi verrà. O magari arriverete a infornare una teglia, per poi ritrovarvi una focaccia pallida pallida, e vi ricorderete che avete dimenticato il sale nell'impasto. O ancora passerete la notte svegli aspettando che l'impasto del panettone lieviti, standogli accanto sempre, come se potesse sentire la vostra presenza (e in un certo senso può). Farete tutto ciò, a volte lo odierete, eppure non potrete farne a meno. Perché vi ritroverete con la curiosità che vi travolge e vi spinge a riprovarci, ancora e ancora. Non vi darete pace fino a quando non avrete capito perché quella farina va bene per la focaccia e non per il pane.

Non arrendetevi e vi prometto che sarà un viaggio bellissimo, certamente ricco di deliziosi carboidrati che vi daranno la forza di continuare.

Perché di base i lievitati sono fatti di pochi, semplici ingredienti: pazienza, osservazione, ascolto, attesa. Tempo.

Sono ingredienti che abbiamo tutti, ma sono anche i più difficili da dosare.

Sappiate che questo libro è il risultato di gioie e dolori, lacrime di felicità e pianti disperati, e infiniti, spesso fallimentari, tentativi. Tutto questo per evitarvi gli errori che ho fatto io, svelandovi quei dettagli, accorgimenti, formule e ricette che rivoluzioneranno la vostra vita in cucina. Una selezione di delizie che incontreranno i gusti di tutti, perché in fondo il mondo è diviso tra chi ama impasti soffici e alti e chi impazzisce per il *crunch* di una pizza scrocchiarella. Provateli tutti, e decidete da che parte stare.

Buon viaggio!
Cooker Girl

