

FABBRI
EDITORI

COOKER GIRL

**COME L'ACQUA
PER LA FARINA**

FABBRI
EDITORI

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

Pubblicato per

FABBRI
EDITORI

da Mondadori Libri S.p.A.

© 2025 Mondadori Libri S.p.A., Milano
Nuova edizione aggiornata: ottobre 2025
ISBN 979-12-234-0143-9

Stampato presso ELCOGRAF S.p.A.
Via Mondadori 15 – Verona
Printed in Italy

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

Sommario

Un viaggio che abbiamo fatto insieme

Cose da sapere

Cosa serve

Lieviti

Prefermenti

Come fare

Glossario

RICETTE

Pane

Focaccia

Pizza

Grissini e crackers

Viennoiserie

Dolci

Ricette di recupero

Special

VARIANTI ALLE MIE RICETTE PIÙ AMATE

COSE CHE MI AVETE

CHIESTO DOPO

(e che avrei dovuto dirvi prima)

Un viaggio che abbiamo fatto insieme

Sono passati ormai tre anni da quando questo libro è diventato vostro. Sono passati molti più anni, invece, da quando ho preparato la mia prima pagnotta. Ricordo ancora la sensazione di affondare le mani in quell'impasto morbido e vivo, il profumo che iniziava a cambiare man mano che quel fagottino prendeva forma. Volevo imparare a cucinare sul serio, e sapevo che per farlo dovevo partire da lì: dall'essenziale. Acqua e farina. Due ingredienti apparentemente banali, eppure insieme creano un'alchimia fatta di trasformazioni, aromi, calore. Qualcosa che, ancora oggi, mi stupisce ogni volta come fosse la prima.

In questi anni, come avete visto, ho continuato a impastare, a sbagliare, a imparare e migliorare, finendo per tatuarmi una spiga sul braccio destro, come se il mio destino non fosse già sufficientemente segnato dalla panificazione. Questo libro è rimasto accanto a tanti di voi nelle vostre cucine, nelle preparazioni di ogni giorno e in quelle delle grandi occasioni, ed è diventato sempre più speciale soprattutto grazie ai vostri racconti, messaggi, domande, di cui ho fatto tesoro.

È proprio da questi tre anni insieme che nasce questa nuova edizione: dagli errori che abbiamo compiuto, dalle intuizioni che ho affinato, dai consigli che mi avete chiesto e da quelli che la me stessa di oggi darebbe all'Aurora del passato. I contenuti sono rimasti uguali, ma con qualche ritocco. Piccole revisioni, dettagli aggiustati, accorgimenti che l'esperienza - la mia e la vostra - mi ha insegnato a notare. Come negli impasti, anche nei libri serve il tempo per capire cosa davvero funziona, cosa può essere migliorato, cosa va lasciato lievitare ancora un po'.

Resto - lo confesso - una persona terribilmente impaziente. Ma continuo a pensare che il tempo, in cucina, sia il miglior alleato che abbiamo: ci insegna a fidarci, a osservare, ad aspettare. Anche quando le cose non vanno come vorremmo, c'è sempre qualcosa da imparare. Per me i lievitati sono un porto sicuro. Non c'è nulla come svegliarsi con il pensiero felice del pane che cresce, del profumo dei *cinnamon rolls* appena sfornati, di quel gesto così semplice e rassicurante. Lo sapete, da sempre penso che impastare sia un super potere: il più semplice e il più potente, l'unico in grado di regalare una gioia autentica, vera, ancestrale.

Se sceglierete di mettervi in viaggio tra queste pagine, lo farete con le mani in pasta e il cuore pieno di curiosità. Vi dannerete, sì, perché magari alcune preparazioni non verranno al primo tentativo, perché ci vorranno decine di prove prima di arrivare al croissant perfetto e perché, nella panificazione, ogni più piccolo dettaglio può fare la differenza. Ma non arrendetevi, perché la voglia di capire, di migliorare, di rimettere le mani in pasta sarà, ancora una volta, più forte di tutto.

Questo libro, oggi più che mai, è il risultato di sperimentazioni, risate, notti di attesa e pazienza. Tantissima pazienza. È pensato per accompagnarvi passo dopo passo, come una guida, sincera e diretta. Dentro sono custodite le ricette che, ancora dopo anni, più mi rappresentano. Per alcune di queste, quelle che avete amato e provato di più, troverete delle varianti inedite: come la vita, la cucina evolve e si adatta, ma la matrice delle cose che contano resta fedele. Abbiatene cura.

Grazie a chi c'è dall'inizio. Grazie a chi si aggiunge adesso. E grazie a chi vorrà impastare con me ancora una volta.

Aurora