



INDICE

5 Prefazioni

12 L'autore

O

LO STUDIO, IL LABORATORIO, LA TECNICA

- 18** Il lievito madre liquido
breve cenni storici
- 20** Come nasce un lievito
madre liquido?
- 26** Come dar vita e gestire
il lievito madre liquido
secondo il metodo Pagani
- 28** Cos'è e come è strutturato
- 32** Il recupero del lievito dopo
un lungo stazionamento
in frigorifero

1

I GRANDI LIEVITATI DELLE FESTE

- 36** Baffo del papà
- 42** Pan dei re
- 48** Panettone tradizionale
- 52** Lievitato al cioccolato
a tre impasti
- 56** Panettone Sacher
al cioccolato e albicocche
- 60** Pandoro a due impasti
- 66** Nuvola d'oro
- 72** Colomba tradizionale
- 76** Grande lievitato al lampone
Pink Lady
- 80** Colomba salata
- 84** Pane all'uva

2

LE COLAZIONI

- 90** Cornetto all'italiana
- 94** Veneziana con
gelatinizzazione di riso
- 98** Krapfen
- 102** Pain au chocolat
- 106** Brioche con il tuppo
- 110** Cornetto al caffè
- 114** Cornetto bicolore rosso
lampone
- 118** Nodo alla crema
- 122** Intreccio al caramello
- 126** Rombi di pasta sfoglia



3

IL PANE

- 130 Pane multicereali con semi
- 134 Pane all'avena
- 138 Pane al malto
- 142 Pane rustico
- 148 Profumo del sud
- 152 Pane al farro e nocciole
- 156 Pane con gelatinizzazione di semola
- 160 Pagnotta di grano duro
- 164 Pane bresciano in lievitazione naturale
- 168 Pane al farro e rosmarino
- 172 Pane con gelatinizzazione di farina di castagne
- 176 Filone con segale
- 180 Pane con gelatinizzazione di riso venere

4

LE FOCACCE DOLCI E SALATE

- 186 Focaccia pugliese
- 190 Focaccia dolce

5

I PANI DELLA MIA INFANZIA

- 194 Ciabatta
- 198 Rosette
- 202 Pane di pasta dura
- 206 Pane in cassetta
- 208 Burger buns
- 212 Pizza pala
- 218 Bocconcini con gel di segale e semi

222 indice alfabetico delle ricette