
Sumario

Prólogo	8	El <i>biove</i>	62
Introducción	12	<i>Grissini</i> estirados de Turín	64
Primeros pasos	14	Panecillos semidulces	68
La fermentación	22	Panecillos semidulces más suaves	70
La fermentación con masa madre natural	25	Panecillos semidulces de aceite	70
La técnica del amasado	30	Panecillos de salchicha	72
Amasado en la mesa	35	Saladitos variados	72
Amasado en bol	38	Parmesanitos	73
El horno	40	Tarta belga, la Flamenca	73
Enfriamiento y conservación	44	<i>Panettone</i> gastronómico	74
Empecemos por los más sencillos	47	Cruasanes	78
Las brujas	49	Pan de molde	80
Las «crecientes» y otras <i>focaccias</i> saladas	53	Pan de molde integral	83
«Creciente» de jamón o de panceta	54	Panes de aromas	84
«Creciente» de <i>gorgonzola</i>	55	Pan de romero (o de salvia, de tomillo o de mejorana)	85
«Creciente» de romero	56	Pan de pimienta verde (o rosa o mixta)	86
<i>Focaccia</i> de Recco	57	Pan de hierbas aromáticas	87
<i>Focaccia</i> de Génova	58	Pan siciliano	88
La paloma en vuelo	60	Pan de la media hora	92
		Pan con salvado y nueces	94
		Pan <i>brioche</i>	96
		La pizza	98
		Pizza fina	100
		Pizza alta	102
		Pizza en horno de leña	102
		Las minipizzas	104

Rosca casera	106
Pinza	110
Rosquillas	113
Pastas de chocolate (<i>cioccolini</i>)	113
Cerecitas	113
Raviolas	114
Raviolas rojas y melocotoncitos	114
Paloma casera	115
La masa quebrada	118
Técnica con mantequilla fría	120
Técnica con mantequilla a temperatura ambiente	120
Focaccia de uvas pasas	122
Tarta azucarada	123
Tarta rizada	125
Amarillitas (<i>Gialletti</i>)	128
Galletas ligeras	129
Angélica	130
El <i>pandoro</i>	135
Cuánto trabajo... ¡pero qué satisfacción!	139
Pan casero de Bolonia	140
Casero	144
Montasú	145
Mustafá	146
Barrilito	146
Crucecitas	147
Alcachofa	147
Reposacubiertos: las «pimpinelas»	148

Picnic	149
Pan de leche	150
Pan de Apulia	152
Pan de Altamura	159
Chapata	160
Los zuequitos	163
Pan toscano	164
Huesos de muerto	167
Pan de Como	168
Focaccia tierna de Bari	170
Pan carasau	175
Los cuenquitos	178
Pan de cinco cereales	180
Pan con uvas pasas	182
Productos de masa madre natural	185
Levaduras, fermentación y masa madre natural	187
Pan casero de masa madre	192
Pan casero integral	193
El pan <i>cafone</i> de Nápoles	195
<i>Freselle</i>	198
<i>Panettone</i> milanés	200
<i>Colomba</i> de masa madre	211
Pan de masa madre con uvas pasas	217
<i>Crackers</i> de masa madre	219
Glosario	221
