Grapes Velock

Ingredienti:

- » 250 g arifa®
- »10 g zucchero
- »5 g sale
- »1 uovo
- » 500 ml latte

Per ungere la padella:

» 40 g burro

Per spolverizzare:

» Zucchero a velo

Procedimento:

In una ciotola mescolare arifa®, zucchero e sale. Aggiungere l'uovo e il latte, amalgamare sino a ottenere un composto omogeneo. Far riposare

in frigorifero per almeno 1 ora. Poi, scaldare a fuoco medio una piccola padella antiaderente. Aggiungere un po' di burro e farlo sciogliere, ricoprendo bene tutto il fondo della padella. Versare un mestolo di composto e distribuirlo in uno strato sottile ma omogeneo. Cuocere la crêpe per circa 2 min., capovolgerla e cuocerla ancora per 1 min. Ripetere l'operazione sino a terminare il composto. Farcire le crêpes con confettura a piacere, spolverizzare con lo zucchero a velo e servire.

Bloods and The Control of the Contro

Ingredienti:

- » 250 g arifa®
- » 125 g burro morbido a pezzi
- »2 tuorli
- » 100 g zucchero a velo
- » Vanillina
- » 1 pizzico di sale

Per farcire:

» 75 g crema nocciolata o marmellata

Per spolverizzare:

» Zucchero a velo gb

Procedimento:

Versare in un mixer arifa® e il burro morbido, frullando per pochi secondi fino a

ottenere un composto dalla consistenza sabbiosa. Riporre all'interno di una ciotola, unire lo zucchero a velo, i tuorli, la vanillina e un pizzico di sale. Lavorare l'impasto rapidamente, quindi fare riposare la frolla in frigorifero per 30 min., avvolta in un foglio di pellicola trasparente. Stendere la frolla con un mattarello fino a ottenere uno spessore di 0,5 cm. Formare i biscotti utilizzando l'apposito stampino e infornare per 10-15 min. a 180°C in forno ventilato. Sfornare e far raffreddare su una gratella. Farcire a piacere con nocciolata o confettura, accoppiando ogni cuore intero al corrispondente cuore forato. Prima di servire, spolverizzare con zucchero a velo.

Pan Biliadre Classico

Ingredienti per 2 stampi da 500 g:

- » 500 g di arifa®
- » 100 ml di latte
- » 16 g lievito di birra
- » 3 uova medie intere
- » 60 g zucchero semolato
- » 160 g burro morbido
- » 8 g sale

Per spennellare:

» 1 uovo

Procedimento:

Mescolare in una ciotola o nella planetaria tutti gli ingredienti insieme, eccetto il burro e il

sale, fino a completo assorbimento. Unire poi il burro e mescolare nuovamente fino all'assorbimento. Per ultimo, unire il sale e mescolare. Coprire la ciotola con della pellicola e lasciar raddoppiare l'impasto (tempo necessario: circa 1 ora). Poi, formare 6 palline di ugual peso e posizionare 3 palline di impasto in ogni stampo, precedentemente unto con del burro. Lasciar lievitare finché le palline supereranno il bordo dello stampo (tempo necessario: circa 1 ora). Spennellare la superficie con l'uovo. Infornare a 180° C in forno preriscaldato e ventilato per circa 30 min.. Se il pan brioche non ha ancora raggiunto una buona doratura della crosta, lasciare in forno per altri 5-10 min.





Il Ricettario di





arifa® è un **mix di farine biologiche** ideale per ogni ricetta! Con grano tenero, grano duro, farro e mais, è una farina delicata e facilmente lavorabile. Tra gli ingredienti di arifa® c'è anche la pasta madre di farro, che arricchisce i profumi e gli aromi di pane, focaccia, grissini, pasta fresca, dolci...

Ricette salate

Per la preparazione di panificati fragranti e gustosi da

Ricette dolci

I dolci preparati con arifa® Farina Bio sono la scelta giusta per una deliziosa colazione dolce o per un goloso spuntino in ogni momento della giornata!











Ruggeri Srl +39 049 8862160 | info@ruggerisrl.net Ricette salate

Freedral Romatho

Ingredienti:

- » 500 g arifa®
- » 300 ml acqua
- » 30 ml olio EVO
- » 5 g lievito di birra disidratato (in alternativa, 10 g lievito fresco)
- » 10 g sale fino
- » Rosmarino gb
- » Sale grosso qb

Procedimento:

Versare arifa® ciotola della planetaria con gancio a spirale. Azionare la planetaria e versare il lievito. Poi,



min. Far lievitare l'impasto per 2 ore nel forno con luce spenta. Finita la lievitazione, stendere l'impasto su una teglia oliata con olio EVO qb. Far lievitare ancora per 1 ora. Infine, cospargere di sale grosso e rosmarino e infornare a 180° C in forno ventilato per 20-25 min. Sfornare e farcire a piacere!

(Panini da hamburger)

Ingredienti:

- » 180 ml acqua tiepida
- » 30 g burro
- » 1 uovo
- » 450 g arifa®
- » 30 g zucchero
- » 1 cucchiaino di sale
- » 25 g lievito di birra fresco

Per spennellare:

- » 1 uovo sbattuto con un cucchiaino di latte
- » Semi di sesamo ab

Procedimento:

lievito Sciogliere nell'acqua, poi aggiungere il resto deali ingredienti.

lasciando per ultimo il sale. Mescolare tutti gli ingredienti e lavorare l'impasto per circa 10 min., fino a quando diventerà soffice e liscio. Poi, metterlo in una ciotola leggermente oliata, coprire con la pellicola e far lievitare per 1 ora. Riprendere l'impasto e "sgonfiarlo" leggermente con la mano. Dividerlo in 8 palline e appiattire ogni pallina delicatamente, fino a ottenere la dimensione desiderata. Mettere i panini su una teglia leggermente oliata, coprire e lasciarli lievitare per 1 ora. Finita la lievitazione, spennellare con l'uovo e cospargerli con i semi di sesamo. Cuocere nel forno ventilato già caldo a 180° C per 15 min. o finché assumeranno la classica doratura

Ingredienti:

- » 150 g arifa®
- » 200 g Farina di Farro Spelta Ruggeri
- » 6 g lievito di birra fresco
- » 50 ml olio FVO
- » 80 ml acqua
- » 1 cucchiaino di sale
- » 1 cucchiaino di miele
- » Semola di grano duro gb

Procedimento:

Sciogliere il lievito di birra nell'acqua. Setacciare le farine nella planetaria, aggiungere sciolto e poi il cucchiaino



di miele. Azionare l'impastatrice a velocità 1 sino ad ottenere un impasto liscio. Aggiungere il sale, 30 ml di olio e impastare fino all'assorbimento. Lavorare l'impasto su una spianatoia per qualche minuto dando una forma rotonda. Lasciarlo riposare per 30 min. in una ciotola coperto da pellicola. Stendere l'impasto su una teglia e spennellare con l'olio rimasto. Coprire con pellicola e far riposare nel forno spento per 1 ora. Finita la lievitazione, tagliare l'impasto con una rotella, allungare i grissini e attorcigliarli, impanandoli nella semola. Stenderli su una teglia ricoperta con carta da forno. Cuocere per 10 min. a 200° C in forno ventilato pre-riscaldato e per 20 min. a 180° C, sino a doratura.