



Ecco qui il mio primo dolce fatto con la pasta madre. La [pasta madre](#) mi è stata donata recentemente in forma essicata ed ora gode di ottima salute in forma liquida ;) Grazie Francesca! La ricetta originale la trovate

[qui](#)

: mi è stata consigliata da Alessia nel gruppo della pasta madre su Facebook. Sono anche di Alessia gli aggiornamenti da pasta madre solida a pasta madre liquida. Le "aggiuntine" di fecola e olio extra vergine di oliva sono di libera ispirazione mia.

Ingredienti:

150 gr. pasta madre liquida bella attiva, quindi rinfrescata da poco

300 gr. farina manitoba

280 gr. farina 00

70 gr amido di frumento o farina di fecola

40 gr. burro

20 gr olio evo

210 cc latte

180 gr. zucchero

2 uova

confetture varie o crema di nocciole o miele per la farcitura

Tutti gli ingredienti dovrebbero essere a temperatura ambiente per facilitare la lievitazione, quindi bisogna tirare fuori dal frigo il latte, le uova e il burro almeno un'ora o due prima. La pasta madre era già fuori dal frigo perchè l'avevo appena rinfrescata per renderla bella attiva.

Io ho usato la macchina del pane per l'impasto, quindi ho messo nel cestello prima tutti i liquidi: ho sciolto la pasta madre nel latte (si può anche intiepidire *leggermente* il latte), ho aggiunto le uova, la farina, lo zucchero ed infine ho aggiunto i grassi, cioè l'olio e il burro (qualcuno li fa o totalmente col burro o totalmente col l'olio evo, nel caso dell'olio evo la quantità è un po' minore rispetto alla quantità del burro).

Ho lasciato impastare alla mdp cliccando il programma "pizza" in questo modo la macchina impasta per bene e poi, leggermente riscaldata, lascia lievitare per un'ora. Ovviamente si può impastare a mano o nella planetaria. Ho fatto il taglio a croce per facilitare la lievitazione. Alla fine del programma "pizza" ho lasciato l'impasto nel cestello per altre due ore. In tutto quindi la "palla" di impasto deve lievitare 3 ore.

Successivamente ho ripreso l'impasto, l'ho suddiviso in vari pezzi lavorabili col mattarello e dato

la forma come vedete [qui](#) , otterrete dei triangoli che vanno arrotolati a partire dalla base.

Mi sono venuti circa 32 cornetti che ho farcito con miele, confetture varie o crema di nocciole, li ho disposti su tre teglie su carta da forno, li ho lasciati lievitare in forno spento tutta la notte. Ci vogliono infatti circa 9/10 ore di levitazione. Al mattino ho visto i cornetti abbastanza gonfi, ho acceso il forno a 160° e li ho infornati (a forno caldo ovvio!) per 12 minuti, vedete voi la potenza del vostro forno, saranno belli dorati appena pronti.

Erano strepitosi! Una vera delizia per i bambini, anzi la prossima volta li decorerò come piace a mia figlia: con codette o granella di zucchero. Ho trascritto la ricetta così mi ricorderò del procedimento: è sicuramente da ripetere!