

INDICE GENERALE



6	Prefazioni <i>di Paolo Sanguedolce</i> <i>di Atenaide Arpone</i> <i>di Manuela Vanni</i> <i>di Edouard Bechoux</i> <i>di Gino Fabbri</i> <i>di Manuel Terzi</i>	68	Pane alla mela
12	La vita è un continuo fermento <i>di Massimo Artorige Giubilesi</i>	70	Pane all'uva
16	SEZIONE 1 LE FERMENTAZIONI <hr/> <i>di Carlo Di Cristo</i>	72	Pan d'uva
20	Un po' di storia	74	Pane ai lamponi
26	I cibi fermentati sono super alimenti	76	Pan Pera
29	Microrganismi in azione	78	Carotino
30	Creazione e gestione dei fermentati	80	Pan Pomo
48	Le schede dei fermenti	82	Fragolino
60	SEZIONE 2 LE RICETTE <hr/>	84	Cruschello
62	IL PANE <hr/> <i>di Ezio Marinato</i>	86	Pane alla birra
64	Voglio un pane libero	88	Settembrino
66	Pane all'arancia	90	Pan e risi
		92	Pan Kvas
		94	Pan Segale / Acqua di pane
		96	LA PIZZA <hr/> <i>di Cristian Zaghini</i>
		98	Per finire, la cottura
		100	Focaccia ligure
		102	Fry Pizza
		104	Piuma Fry
		106	Pizza Free
		108	Pizza lievitata ai cereali cotti
		110	Pizza lievitata ai semi tostati
		112	Pizza lievitata al cacao
		114	Pizza lievitata alle erbe aromatiche
		116	Pizza Piuma
		118	Pizza Super Crick Crock
		120	Pizza classica
		122	Pizza napoletana

INDICE GENERALE



- 124 Pizza pala romana
- 126 Pizza baciata romana in teglia
- 128 Pizza romana in teglia
- 130 Sweet pizza lievitata al cacao

132 I DOLCI

di Pierluigi Sapiente

- 134 **Perché le fermentazioni spontanee in pasticceria: valore, sostenibilità e gestione**
- 136 Ari Cheri
- 139 Aida
- 142 Ace
- 145 Cornetto all'italiana a due impasti
- 148 Silvy
- 150 Farfalla orzo e lamponi
- 152 Fagottino alle pere e cioccolato
- 154 Maritozzo alla panna, uvetta e segale
- 156 Past-Tina
- 159 Girella al farro, albicocca e caffè
- 162 Croissant con prefermento solido
- 164 Croissant alla Gianduja e albicocca
- 166 Croissant tropicale
- 170 Fagottino alla nocciola
- 172 Croissant integrale
- 174 Brioche torta di riso
- 176 Cornetto all'italiana con impasto diretto
- 178 Girella salata al peperone
- 180 La Mediterranea
- 183 Babà con crema e amarene

- 186 Torta di rose e lampone
- 188 Angelica
- 190 Frittelle veneziane
- 192 Bomboloni
- 194 Biscotti ai datteri
- 196 Torcettini al burro e mela Pink Lady
- 198 Legaccio
- 201 Lingotto alla fragola
- 204 La Labantina
- 206 Sicily
- 209 Colomba
- 212 Panettone
- 216 Pandolce genovese
- 220 Nadalin
- 224 Zelten con pregelatinizzazione di segale
- 226 Pandoro sfogliato
- 229 Pandoro con prefermento di albicocca

232 Glossario

238 Indice delle ricette

{LE FERMENTAZIONI SPONTANEE NEI PRODOTTI DA FORNO}

