



RICETTARIO

— Molino Sapignoli —

Questo ricettario è stato realizzato con la collaborazione di alcun* foodblogger, che hanno messo le mani in pasta utilizzando le nostre farine insieme a tutta la loro passione e creatività.

Noi vi consigliamo di provare le loro ricette e di seguirli!

INDICE

Pizzette veloci senza lievitazione	6
Gnocchi di patate	7
Muffin ai mirtilli	8
Torta di mele e mandorle	9
Focaccia bianca con rosmarino	10
Torta al limone	11
Carrot Muffin	12
Pane & Olio	13
Spugnette al limone	14
Pizza con taleggio e salamella	15
Banana Bread	16
Cookies "Mama non m'ama"	17





Mulino
SAPIGNOLI

Il Mulino

inizia a macinare grano tenero nel 1870 a Poggio Berni, in provincia di Rimini, trasferendosi poi nel 1934 a Calise di Cesena, nella sede attuale. Erano tempi in cui le macine a pietra funzionavano ad acqua o con i motori dei trattori e i mugnai consegnavano la farina con i cavalli e il biroccio. Ieri un molino di campagna tradizionale, del quale conserviamo ancora lo spirito, che si può toccare con mano entrando nel negozio; oggi un laboratorio contemporaneo e automatizzato che produce farine d'autore di grano romagnolo, garantendo prodotti genuini e di qualità, sia per i professionisti della cucina che per appassionati di impasti fatti in casa.





SAPIGNOLI

I nostri plus

I nostri punti di forza sono la farina per piadina e la farina per pasta fresca, pilastri della tradizione gastronomica della nostra regione.

La farina per pasta fresca è il nostro fiore all'occhiello: grazie a una speciale lavorazione otteniamo una sfoglia ruvida, senza grumi, che mantiene il colore invariato nel tempo. Questa farina è ottima sia per l'utilizzatore domestico che tira la sfoglia a mattarello che per operatori professionali, impiegati nel settore della ristorazione e nei laboratori di produzione di pasta fresca.

La farina per piadina è un'altra peculiarità del nostro mulino: ricavata dalla macinazione di grani esclusivamente locali, garantisce al cliente un prodotto tipico romagnolo di altissima qualità.

L'esperienza maturata negli anni, unita alla scelta accurata dei grani, alle nuove tecnologie produttive e ad un'elevata qualità del servizio, hanno permesso al Molino Sapiognoli di specializzarsi nella produzione di farine ad uso artigianale con un ottimo rapporto qualità-prezzo, apprezzato da una clientela sempre più ampia, sia sul territorio nazionale che internazionale.



IL MUGNAIO



Luca Sapignoli

“Seleziono personalmente i migliori grani del territorio, per produrre farine 100% romagnole”

Per l'acquisto dei grani non mi sposto mai più di 50 chilometri dal molino. Qui abbiamo un grande vantaggio che è quello di poter disporre dei migliori grani teneri d'Italia e cerchiamo di valorizzarlo: produciamo farine di vari generi, ma il nostro fiore all'occhiello è la farina per fare la sfoglia per la pasta fresca e la farina per piadina. Sono prodotti a bassissimo contenuto di ceneri, per impasti dorati e omogenei, come vuole la nostra tradizione.

PIZZETTE VELOCI SENZA LIEVITAZIONE



Ingredienti

400gr di farina PIZZAUNO
Molino Sapiignoli
220 ml di acqua
3 cucchiaini di olio evo
10 gr di sale
5 gr di zucchero
1 bustina di lievito istantaneo
pizzaiolo
passata di pomodoro
mozzarella a scaglie
origano

Procedimento

In una ciotola versate la farina, mettete il lievito, lo zucchero e il sale, mischiate con una forchetta. Poi versate l'acqua e l'olio e impastate fino ad ottenere un panetto liscio e omogeneo.

Stendete l'impasto con un mattarello aiutandovi con la farina, con un bicchiere ricavate le pizzette, adagiatele su una teglia con carta forno, condite le pizzette con passata di pomodoro, sale, origano e un giro di olio.

Infornate a 200° per 10 minuti, aggiungete la mozzarella, sfornate dopo 5 minuti e buon appetito!



di
Mina
e le sue bontà

IG mina_s62



Mina

GNOCCHI DI PATATE



Ingredienti

600 gr di patate lessate
1 uovo
160gr di farina 00 Molino Sapiognoli (più quella per il tagliere)

Condimento a piacere

Procedimento

Lessate e schiacciare le patate sul tagliere con uno schiaccia patate, aggiungere la farina e l'uovo e procedete ad impastare grossolanamente.

Formare dei filoncini stretti e lunghi e tagliare gli gnocchi con una spatola o un coltello.

Cuocere in acqua bollente (salata se preferite) finché non vengono a galla.

Condite a vostro piacere, il risultato sarà grandioso!



di
Come Una Volta
IG
come_una_volta_



Isabella

MUFFIN AI MIRTILLI



Ingredienti

2 uova
100 gr di zucchero
50 ml di latte
50 ml di olio di girasole
buccia grattugiata di un limone
200 gr di farina 00 Molino Sapi gnoli
mezza bustina di lievito per dolci
mirtilli
confettura di mirtilli
granella di zucchero

Procedimento

Sbattete le uova con lo zucchero per 5 minuti, poi versa il latte, l'olio e buccia grattugiata del limone.

Aggiungete man mano la farina setacciata con il lievito e infine versa l'impasto nei pirottini.

Mettete al centro di ogni pirottino un cucchiaino di marmellata, aggiungete qualche mirtillo e la granella di zucchero.

Infornate a 180° per 20/25 minuti. Sfornate, fate raffreddare e spolverate con zucchero a velo.



di
Mina
e le sue bontà

IG mina_s62



Mina

TORTA DI MELE E MANDORLE



Ingredienti

130 gr di burro
120 gr di zucchero di canna
1 bustina di vanillina
3 uova
250 gr di farina 00 Molino Sapiognoli
1/2 bicchiere di latte
1/2 bustina di lievito
4 mele tagliate a fettine sottili
cannella in polvere q.b
1 goccetto di liquore all'anice
mandorle in lamelle

Procedimento

Sbucciate le mele e tagliatele a fettine sottili.

Fate ammorbidire il burro.

Lavorate le uova con lo zucchero, aggiungete il burro, la vanillina, la cannella e la sambuca.

Aggiungete poi la farina, il latte e per ultimo il lievito.

Mettete l'impasto in una tortiera imburrata, infilate le fettine di mela formando una spirale. Spolverate la superficie con lo zucchero di canna e le lamelle di mandorla.

Cuocete in forno preriscaldato statico a 180° per circa 40 minuti. Fate la prova stecchino!



di
♥ **Cucina &
natura** ♥
IG
sara_loveartfood



Sara

FOCACCIA BIANCA CON ROSMARINO



Ingredienti

500 gr di farina 0 Molino
Sapignoli
1 patata lessa 150 gr circa
3 cucchiaini di olio evo
10 gr di lievito di birra
1 cucchiaino di sale
250 ml di acqua

Per la salamoia
35 ml di acqua
30 ml di olio evo
sale grosso
rosmarino

Procedimento

Iniziate a sciogliere il lievito con 50 ml di acqua; in una ciotola versate la farina e al centro la patata lessa schiacciata, il sale e l'olio.

Adesso iniziate ad impastare, aggiungendo l'acqua con il lievito e man mano la restante acqua.

Impastate fino ad ottenere un panetto appiccicoso: metti a lievitare in ciotola coperta per 3 ore (vi consiglio di mettere a lievitare in forno spento con la luce accesa).

Riprendete l'impasto e versate in una teglia ben oleata, versate sopra la salamoia fatta con olio e acqua, cospargi con rosmarino e sale grosso, e lasciate lievitare per 1 ora.

Infornate a 200° per 25/30 minuti.



di
Mina
e le sue bontà

IG mina_s62



Mina

TORTA AL LIMONE



Ingredienti

400 gr di farina 00 Molino
Sapignoli
250 gr di zucchero
200 gr di burro fuso
Una busta di lievito per dolci
6 albumi
mezzo bicchiere di latte
aroma al limone o succo di un
limone

Procedimento

Sciogliete il burro e fatelo raffreddare, poi a parte montate a neve gli albumi ed aggiungete il resto degli ingredienti gradualmente, mescolando dal basso verso l'alto.

Cuocete a 180° per 40/45 minuti (fate la prova dello stuzzicadenti!)

Una volta raffreddata se volete renderla ancora più gustosa potete tagliarla e aggiungere un po' di crema di nocciole.



di
Greta

IG_greeleo



Greta

CARROT MUFFIN



Ingredienti

2 uova
150gr di zucchero di canna
100ml di olio di semi di girasole
1 cucchiaio di scorza di arancia
300gr di carote grattugiate
260gr di farina di farro Molino Sapiognoli
1 bustina di lievito

per la decorazione:
panna vegetale
decorazioni di cioccolato
fondente

Procedimento

Sbattete con frusta elettrica zucchero e uova, poi aggiungete l'olio di girasole, sempre sbattendo gli altri ingredienti, lievito per ultimo.

Mettete il composto spumoso nei pirottini imburrati e infarinati, mettete in forno per 30 minuti a 180°.

Lasciate raffreddare e decorate con la panna vegetale montata a neve, decorazioni di cioccolato e tanta fantasia!



di
Come Una Volta
IG
come_una_volta_



————— *Isabella*

PANE &OLIO



Ingredienti

400 gr di farina 0 Molino Sapiognoli
400 gr di farina di semola Molino Sapiognoli
10 gr lievito di birra fresco
630 ml di acqua
1 cucchiaino di miele
3 cucchiaini di olio evo
4 cucchiaini di sale

Procedimento

Mescolate in una ciotola l'acqua tiepida, il lievito di birra e il miele, poi l'olio. Versate la farina poco per volta e fate riposare coperto da pellicola, per circa 10/15 minuti. Rimescolatelo dopo 30 minuti, fate lievitare per 6 ore in frigo. Lavorate l'impasto sul piano infarinato e procedete a fare le pieghe. Rifatta la palla, infarinata di semola, fate lievitare in frigo per 5 ore, poi 1 ora a temperatura ambiente.

Col forno caldo a 250° statico inforniamo il nostro pane sulla leccarda calda e mettiamo sul fondo un contenitore con 2-3 cubetti di ghiaccio per creare vapore. Cottura: 15 minuti a 250°, poi a 220° per 15/20 minuti, abbassiamo a 200° per 10 minuti, poi a 180° e finire la cottura per altri 10 minuti con forno ventilato a spiffero.



di
♥ **Cucina & natura** ♥
IG
sara_loveartfood



Sara

SPUGNETTE AL LIMONE



Ingredienti

Pesate 4 uova e con lo stesso peso zucchero, olio di girasole e farina 00 Molino Sapiignoli il succo di un limone
1 cucchiaino di liquore limoncello (facoltativo)
1 bustina di lievito per dolci per la crema pasticcera
500 ml di latte
2 uova intere
4 cucchiaini di zucchero
2 cucchiaini colmi di farina 00 Molino Sapiignoli
buccia di limone
1 vanillina

Procedimento

Sbattete per 10 minuti le uova con lo zucchero, poi aggiungete l'olio di girasole, il succo di un limone e il limoncello, la farina e infine il lievito.

Versate nei pirottini e infornate a 170° per 20 minuti.

Preparate la crema, portando ad ebollizione il latte con la buccia del limone; nel frattempo sbattete le uova con lo zucchero e aggiungete la farina e la vanillina.

Versate tutto nel latte e addensate sul fuoco mescolando sempre con un cucchiaino di legno.

Fate raffreddare, riempi i muffin con la crema nella sac a poche, spolverate con zucchero a velo e guarnite con amarene.



di
Mina
e le sue bontà

IG mina_s62



Mina

PIZZA CON TALEGGIO E SALAMELLA



Ingredienti

1 kg farina 00 per pizza Molino Sapignoli
650g di acqua
25g di sale
4g di lievito di birra fresco
per la farcitura:
taleggio
salamella mantovana

Procedimento

Sciogliete il lievito nell'acqua e impastate con la farina, quando l'impasto prende consistenza unire il sale e terminare l'impasto. Lasciare riposare circa 30 minuti prima di fare un paio di pieghe e una pirlatura.

Dopo circa 2 ore formare i panetti (con questa dose saranno 6 panetti da 265g circa).

Coprire con pellicola o chiudere in una cassetta per pizza e attendere la lievitazione a temperatura ambiente: controllate la lievitazione e se corre troppo, mettete al fresco o al caldo se notate che è lenta.

Qui ho farcito la mia pizza con prodotti tipici lombardi: taleggio e salamella mantovana, una vera bontà!

...e che vo dic a fa'!



di
**Gino Di
Francesco**
IG
ginocibochepassi
one



Gino

BANANA BREAD



Ingredienti

3 banane mature
130 gr di zucchero di canna
100 gr di burro
240 gr di farina 00 Molino Sapiognoli
2 uova
1 cucchiaino di estratto di vaniglia
2 cucchiaini di cannella in polvere
Buccia grattugiata di 1 limone
1 bustina di lievito per dolci
1 pizzico di sale
100 gr di gocce di cioccolato fondente
80 gr di frutta secca (arachidi, noci bio, mandorle)
30 gr di fiocchi d'avena Molino Sapiognoli

Procedimento

Schiacciate le banane con una forchetta.

A parte montate il burro con lo zucchero. Unire il sale, la vaniglia, la buccia grattugiata di limone e la cannella. Mescolare bene.

Incorporate le uova una alla volta continuando a montare con una frusta. Aggiungete le banane schiacciate e mescolate, poi la farina setacciata con il lievito. Mescolare fino ad ottenere un composto omogeneo e cremoso.

Aggiungete la metà delle gocce di cioccolato, frutta secca e dei fiocchi d'avena, mescolate.

Versate in uno stampo da plumcake imbrattato ed infarinato ed aggiungete sulla superficie il resto della frutta secca, gocce di cioccolato e avena.

Cuocete in forno statico, preriscaldato, a 180° per 60 minuti.



di
♥ **Cucina &
natura** ♥
IG
sara_loveartfood



Sara

COOKIES

M'AMA O NON M'AMA



Ingredienti

per 20 cookies:

200 gr di burro, a temperatura ambiente

130 gr di zucchero a velo o miele

1 uovo, a temperatura ambiente

aroma di vaniglia

1 pizzico di sale

punta di cucchiaino di lievito per dolci

420 gr di farina di farro Molino Sapiognoli

60 gr di cioccolato fondente, sciolto e leggermente raffreddato + 10 gr di cacao amaro in polvere

Procedimento

Preriscalda il forno a 180° e fodera la placca con la carta forno. Nella ciotola della nostra planetaria (o a mano) monta il burro e lo zucchero a velo, poi aggiungi l'uovo e la vaniglia.

Incorpora poi la farina, il lievito e il sale.

L'impasto deve risultare liscio e compatto, se dovesse essere troppo appiccicoso aggiungiamo poca farina per volta.

Dividiamo l'impasto a metà e ad una aggiungiamo sia il cioccolato che il cacao, incorporandoli bene.

Creiamo tante palline di ciascun colore ◦

Forma il cookies intervallando 3 palline bianche e 3 al cacao.

Schiaccia con il palmo della mano e cuoci in forno per circa 15 minuti.

...poi scopri se ti ama ♥



di
**Azzurra
Gasperini**
IG Azzuchef



Azzurra

Molino Sapignoli

ed. 01/2023

RICETTARIO

“Impara a cucinare,
prova nuove ricette,
impara dai tuoi errori,
non avere paura.
Ma soprattutto
divertiti.”

- **Julia Child**

cuoca, autrice di libri di
cucina e personaggio
televisivo

