

PANE DOLCE DEL SHABBAT

Mi piacciono molto i lievitati ma li faccio poco perchè richiedono tempi lunghi e tante volte non ho il tempo necessario. Naturalmente quando si tratta della sfida mensile dell'MTC il tempo si tira fuori dal cilindro magico, così ieri, appena tornata dal lavoro, ho impastato tutto, dopo due ore ho formato le tre parti, le ho farcite, ho intrecciato e me ne sono andata in piscina, son tornata dopo due ore esatte e ho infornato.. che incastri!!!! Ma parliamo di cose serie.. la farcitura.. volevo usare tre cose diverse, come prima ho pensato alla mia confettura di pere alla cannella e limone (qualcuno ricorderà la mia confettura di pere e pompelmo rosa) siccome ho notato che gli agrumi si abbinano molto bene a questo frutto, perchè ne equilibrano la dolcezza, ho pensato come secondo ingrediente di mettere le mie arance candite, poi è arrivato il cioccolato che sta benissimo con entrambi i frutti, son andata a frugare nella dispensa per leggermi gli ingredienti del fondente, perchè questa ricetta prevede che non ci siano tracce di latte, cosa vedo!!?? cioccolato fondente di Modica agli agrumi.. direi perfetto!! Ho fatto solo una treccia per motivi di consumo!!

PS. non conoscevo questa tradizione ebraica e devo dire che è sempre interessante scoprire le usanze di altre culture!!!



PANE DOLCE DEL SHABBAT

per una treccia
dalla ricetta di Eleonora

250 gr di farina 0

1 uovo

50 gr di zucchero

10 gr di lievito di birra

62 ml di acqua

62 ml di olio evo

5 gr di sale

1 tuorlo

1 cucchiaio d'acqua

confettura di pere limone e cannella

arance candite

cioccolato fondente di Modica agli agrumi

semi di lino

Vi riporto il procedimento descritto da Eleonora:

Prima di tutto è importantissimo, setacciare la farina. Sciogliere il lievito nell'acqua tiepida insieme a un cucchiaino di zucchero e far riposare una decina di minuti fino a far formare una schiuma. Mischiare la farina, il sale e

lo zucchero e versarci il lievito e cominciare ad impastare, versare poi l'olio e per ultimo l'uovo, fino alla sua incorporazione. Lavorare fino a che l'impasto si stacchi perfettamente dalla ciotola, lasciandola pulita. Lasciar lievitare per almeno due ore, dopodichè, sgonfiare l'impasto e tagliarlo in tre parti.

Stendere su un piano infarinato ognuna delle parti lunghe circa 35 centimetri e larghe 15.

In una parte disponete al centro la confettura di pere, nella seconda il cioccolato di Modica agli agrumi, e nella terza le arance candite tritate. Formate la treccia, sbattete il tuorlo con un cucchiaino di acqua, spennellate la treccia e distribuite sopra i semi di lino. Lasciate lievitare due ore e infornate a 200° in modalità statico, per circa 20-25 minuti.



ombelicodivenere.blogspot.it



ombelicodivenere.blogspot.it



con questa ricetta partecipo all'MTC di ottobre