

Treccia con confettura di more

Quando ero bambina in giardino c'era un bel rovo che in estate ci donava tante gustose more. Ricordo che in estate le raccoglievamo e mia mamma le usava per la macedonia ma soprattutto per farcire la torta di frutta e a me sono sempre piaciute moltissimo. Poi il rovo è sparito, non ricordo per quale motivo, ma a mio fratello un amico giardiniere ne ha regalate alcune piante, quindi dopo tanti anni eccole ricomparire. Un piccolo bottino di 700 grammi mi ha permesso di avere tra le mani un vasetto di confettura!! E' la prima volta che la preparo con le more e purtroppo l'ho fatta cuocere troppo perché sembrava sempre liquida, in realtà una volta fredda si è indurita moltissimo e ho dovuto aggiungere qualche cucchiaino di acqua per riportarla alla giusta consistenza, ma il gusto era molto buono. Ho pensato di racchiuderla dentro ad un lievitato. Un lievitato anomalo a dire il vero perché sicuramente suonerà blasfemo a chi se ne intende ma siccome da queste parti è piaciuto moltissimo e siccome penso che oltre alle ricette "perfette" ci debbano essere anche quelle ben riuscite anche se non rispettano tutti i canoni regolari, ho deciso di farvela "assaggiare"

La prima volta che ho provato questo impasto era per delle girelle con le mele ma conteneva lievito chimico e non quello di birra, quindi questa è la prima vera prova ma di sicuro ne farò altre perché anche se l'impasto è rimasto un pochino più compatto di quello che mi aspettavo, il gusto era davvero ottimo.



TRECCIA CON CONFETTURA DI MORE

Per la pasta

135 g farina 00

135 farina manitoba

150 ricotta

90 latte di cocco

40 zucchero

50 burro

6 g di lievito di birra

scorza di limone grattugiata

per la confettura

700 g di more

300 g di zucchero

1/2 limone

granella di zucchero



Per la confettura, lavate accuratamente le more anche per più volte. Fatele scolare e asciugare, mettetele in una ciotola con lo zucchero il succo e la scorza di 1/2 limone. Mescolate bene e lasciate macerare per una notte. Frullate con un mixer ad immersione e a piacere passate la confettura attraverso un colino per eliminare i semi. Questo passaggio richiede un pochino di tempo e una parte di frutta verrà eliminata ma avrete una confettura "liscia". Fate bollire circa un paio d'ore, per me la prova piattino non ha funzionato in quanto la confettura solidifica solo una volta fredda, potete provare a mettere un cucchiaino di confettura su un piatto e lasciarlo raffreddare in frigorifero per verificare velocemente se è pronta. Se una volta fredda dovesse risultare troppo dura

aggiungete qualche cucchiaio di acqua ed amalgamate bene.
Per la pasta, sciogliete il lievito di birra in poco lievito di birra. Lavorate la ricotta con il latte di cocco, il lievito di birra sciolto, lo zucchero e il burro morbido, aggiungete poco alla volta e farine setacciate e la scorza di limone. Lavorate l'impasto per una decina di minuti, formare una "palla" e lasciate lievitare fino al raddoppio, circa 2 ore. Dividete l'impasto in tre parti uguali, e stendetele in rettangoli uguali di circa 30-35 cm per 15-18 cm. Al centro mettete la confettura fredda e richiudeteli su se stessi. Con i tre cilindri create una treccia e lasciate lievitare un paio d'ore. Spennellate con un albume sbattuto e cospargete con della granello di zucchero. Cuocete a 180° per circa 35 minuti o fino a doratura.





l'ombelico di Venere



l'ombelico di Venere



l'ombelico di Venere