

FETTE BISCOTTATE SEMI- INTEGRALI

Da quando qualcuno in questa casa si è appassionato di corsa le sue colazioni sono rigorosamente fette biscottate, integrali e con la marmellata. Fino ad oggi contribuivo solamente con le mie numerose confetture ma era tanto tempo che volevo cimentarmi anche nella ricetta delle fette biscottate. Devo ammettere che la loro realizzazione è molto semplice, ho guardato diverse ricette nel web ed ho visto che la maggior parte sono realizzate con il latte, io ho voluto renderle più leggere e usare solo acqua. Il risultato mi ha stupito perché le trovo davvero buone anche se in realtà non so come siano quelle con il latte. Le ho inoltre arricchite con i semi di lino e chia che gli donano un gusto molto piacevole. Buona colazione a tutti!!



**FETTE BISCOTTATE SEMI-INTEGRALI
CON SEMI DI LINO E SEMI DI CHIA**
per circa 20 fette

340 g di farina tipo 2
150 g di acqua
40 g di zucchero

30 g di burro
25 g di omega seed (semi di lino-semi di chia) Melandri
Gaudenzio
10 g di malto d'orzo
5 g di lievito di birra fresco
2 g di sale fino
1 uovo
1 albume





Fate sciogliere il lievito nell'acqua tiepida, aggiungete il malto, mescolate bene e lasciate riposare qualche minuto. Nell'impastatrice mettete la farina, l'acqua con il lievito ed il malto, l'uovo intero e lo zucchero, impastate finché tutti i liquidi saranno assorbiti. Unite il burro morbido e fatelo assorbire, infine aggiungete il sale. Stendete un velo di farina su di un piano di lavoro e appoggiatevi l'impasto,

lavoratelo con le mani portando le estremità verso il centro roteandolo. Girate l'impasto ed effettuate la pirlatura, utilizzando entrambi i palmi delle mani formate una palla facendo andare l'impasto sotto mentre lo fate roteare (trovate molti video nel web). Mettete l'impasto in una ciotola, coprite con della pellicola e lasciate riposare circa 30 minuti, il tempo dipende dal caldo dell'ambiente. Riprendete l'impasto e schiacciatelo con le dita formando un rettangolo circa 18x30 (18 è la misura dello stampo da plumcake in cui andrete a cuocere il pane) cospargete con i semi in modo uniforme, arrotolate l'impasto e trasferitelo in uno stampo da plumcake unto con poco burro. Coprite con la pellicola e fate raddoppiare. Sbattete l'albume e spennellate l'impasto. Cuocete a 180° per circa 30 minuti. Estraete il pane dallo stampo e fatelo completamente raffreddare su una gratella. Tagliate a fette larghe un centimetro scarso* e posizionatele sulla griglia del forno. Cuocete a 140° per circa 30 minuti o fino a doratura. Fate completamente raffreddare e conservate in una scatola di latta. Si conservano fino a 15 giorni.

*Cercate di tagliare le fette tutte della stessa larghezza per avere una cottura uniforme.











Rispetto alle fette biscottate confezionate queste sono più croccanti, meno fragili ed hanno un profumo molto gradevole. Il gusto è ottimo e sono perfette utilizzate anche per preparare crostini con verdure formaggi o affettati.

TIGELLE AI CEREALI

La tradizione culinaria della mia famiglia è fatta di cappelletti e lasagne al forno, di torte di mele, crostate rustiche e salame di cioccolato. Non ho mai visto mia nonna cucinare, mangiare tanto si :-D!! Mia mamma con i lievitati è sempre stata una frana, è sì, lo ammetto, bravissima in tante cose ma con pizza e focacce nulla da fare. Mi racconta che un tempo facevano il pane, quello che doveva bastare per un mese, ma era la classica ricetta di pane duro che facevano tutti

uguale, e da come ne parla non doveva essere nemmeno un gran ch . Ricordo le poche volte che mia mamma prov  a fare la pizza, le riusc  sempre durissima e allora rinunci  definitivamente e da allora ripieg  con fette di pan carr  spalmate di pomodoro, olio ed origano, a me sinceramente piacevano molto e le ricordo con grande affetto. Detto ci  quando mi   stato proposto di partecipare al contest **“I lievitati della nonna”** non ho riflettuto molto su questo, ho pensato che in qualche modo una ricettina sarebbe uscita dai ricordi della mamma.. e invece no!! Bene, ho deciso quindi di preparare una ricetta tipica della mia regione, anche se io sono romagnola e le tigelle sono emiliane, ma in romagna non c’  una grande tradizione del lievitato e quindi ho preso in prestito una bella ricetta dai cuginetti. Ho pensato di prepararle con il **preparato per pane nero ai cereali con lievito naturale madre, miscela di 8 cereali e semi della linea frumenta**, bastano quindi pochi altri ingredienti per preparare un’ottima variante delle tigelle. La ricetta   velocissima e semplicissima.

La mia ricetta tradizionale delle tigelle la trovate qui!



**TIGELLE AI CEREALI
per 4-6 persone**

500 g di preparato per pane nero ai cereali

110 g di latte fresco

190 g di acqua

70 g di strutto

5 g di sale fino
2 g di zucchero di canna



Su un piano di lavoro o all'interno di una planetaria, mettete la farina, aggiungete tutti gli ingredienti e lavorate finché il composto sarà ben amalgamato e incordato. Consiglio di aggiungere l'acqua un po' per volta in modo da unirne la

quantità giusta, in ogni caso la consistenza dovrà essere molto morbida ma non appiccicosa. Se avete utilizzato una planetaria mettete l'impasto sul piano di lavoro e lavoratelo con le mani formando una palla. Mettete la pasta in una ciotola, coprite con pellicola per alimenti e fate raddoppiare il volume. Riprendete l'impasto e stendetelo alto circa mezzo centimetro, tagliare le rigelle con un coppapasta della misura della tigelliera. Coprite con un canovaccio e fate lievitare circa un'ora. Nel frattempo lavorate i ritagli e lasciate nuovamente lievitare, stendete e tagliate le tigelle. Ungete la tigelliera con poco strutto, posizionate una tigella in ogni buco e cuocete 5 minuti per lato, girando tutta la tigelliera a metà cottura. Usate uno spargifiamma per espandere meglio il calore e cuocere uniformemente, fate una prova prima di cuocerle tutte in modo da regolare la giusta potenza della fiamma! Servite calde con salumi e formaggi.

Appena fredde potete congelarle, al momento di consumarle toglietele dal freezer e mettetele ancora congelate in una padella antiaderente chiudete con il coperchio e giratele spesso. Pochi minuti e saranno come appena fatte.







Con questa ricetta partecipo al contest indetto da Cucina Semplicemente in collaborazione con Grandi Molini Italiani



CROISSANT AI CEREALI

Cosa c'è di meglio quando la mattina per colazione ci aspetta un bel croissant ai cereali!?! Se poi è sabato o domenica ancora meglio, una vera e propria coccola. Ho preparato queste delizie due tre volte alcuni anni fa con questa ricetta di Paoletta e son sempre venuti uno spettacolo. Ho provato un'altra ricetta che non ricordo di chi fosse e una anche di un pasticciere famoso ma per me i suoi erano i migliori, ho provato anche i croissant francesi ma son troppo burrosi per i miei gusti. Comunque è passato un pochino di tempo dall'ultima volta che li ho preparati e a luglio mi è riemersa la voglia di farli e mi sono fissata con i cereali, poi la mancanza di tempo mi ha fatto desistere ma il destino è destino ed è arrivato l'MTC di settembre con la proposta di Jane a far riemergere la voglia di provare. Non sono un'esperta di lievitati e quindi ho seguito il consiglio di Jane di mantenere una buona parte di farina di forza, sì perché in realtà io volevo usare solo farine ai cereali.. magari un'altra volta. Ho fatto un mix delle due ricette, quella di Paoletta e quella di Jane, e devo dire che sono rimasta piuttosto soddisfatta, ma lascio in archivio la ricetta di Jane da provare senza cambiare una virgola!! Buona colazione e buona settimana!!!



CROISSANT AI CEREALI

per 25 croissant piccoli

300 g di farina manitoba
80 g di farina integrale bio
60 g di farina di farro bio
20 g di farina di orzo

20 g di farina di segale
20 g di farina d'avena
60 g di zucchero di canna chiaro
10 g di miele di acacia
1 cucchiaino di malto d'orzo
1 tuorlo
150 g di acqua
150 g di latte
8 g di lievito di birra fresco
40 g di burro
10 g di sale fino
5 g di aceto di mele

Per sfogliare

250 g di burro bavarese 82% di grassi

Inoltre

1 tuorlo
2-3 cucchiaini di latte
semi di lino Melandri Gaudenzio
zucchero di canna

In una ciotola mescolate assieme tutte le farine. In un'altra ciotola mettete 150 grammi di mix di farine, l'acqua, il malto ed il lievito di birra e mescolate velocemente, anche se il composto rimane grumoso non importa. Coprite con pellicola per alimenti e lasciate lievitare fino al raddoppio, circa un'ora. Contemporaneamente scaldate il latte e fate sciogliere lo zucchero ed il miele, lasciate raffreddare. Togliete il burro per l'impasto, 40 grammi, dal frigorifero e tagliatelo a dadini. Mettete il preimpasto nella planetaria o sul piano di lavoro, aggiungete qualche cucchiaino di farina, l'aceto ed il tuorlo, fate assorbire e proseguite unendo farina alternata ad il latte fino ad esaurimento. Lavorate al massimo 5 minuti l'impasto. Alla fine aggiungete il sale ed il burro fateli assorbire e rovesciate l'impasto sul piano di lavoro. Formate una palla con le mani e mettetelo in una ciotola capiente, coprite con pellicola per alimenti e mettete in frigorifero a

lievitare ad una temperatura di 5-6°C. Io l'ho lasciato tutta la notte.

La mattina seguente prendete il burro per la sfogliatura e lasciatelo ammorbidire a temperatura ambiente per 30 minuti, dipende dal caldo nell'ambiente, mettetelo tra due fogli di pellicola per alimenti (1). Battetelo con un mattarello per ammorbidirlo e formate un rettangolo di circa 20×25 centimetri (2). Mettetelo in freezer 5 minuti. Riprendete l'impasto, sgonfiate con le dita (3) e stendetelo formando un rettangolo di circa 24×40 (rispetto al panetto di burro deve essere più largo di 2 centimetri per parte in larghezza e 2 cm più la metà in lunghezza). Poggiate il panetto di burro a due centimetri dall'inizio dell'impasto e rovesciatevi sopra la parte senza burro (4).



Ripiegate la parte con il burro sull'impasto (5). Girate il

panetto formato in modo da avere l'apertura alla vostra destra (6). Schiacciatelo con il mattarello per tutta la lunghezza in modo che il burro si distribuisca più uniformemente e sigillate bene le estremità. Stendete l'impasto (7) e ripiegate nuovamente a libro (8-9).



Avvolgete la pasta (10) nella pellicola per alimenti e mettete in frigorifero per 30 min a 4°C. Riprendete la pasta e fate altre due volte le pieghe, in totale dovrete fare 3 pieghe a 3.

Dopo l'ultima piega fate fare il riposo in frigorifero poi stendete la pasta ad uno spessore di 5 millimetri, otterrete un rettangolo di circa 26x50. Tagliatelo a metà per il verso della lunghezza e da ogni metà ricavate i triangoli con una base di circa 9 centimetri (11). Praticate un piccolo taglio alla base dei triangoli



Prendete i triangoli dalle due estremità e allungateli con delicatezza (12). Aprite il triangolo alla base dove avete fatto il taglio e iniziate ad arrotolarlo tenendo tirata la punta con l'altra mano (13). Fate in modo che la punta capiti sempre sotto al croissant altrimenti in cottura di alza e si brucia.



Fate lievitare il croissant su una teglia ben distanziati tra loro. Ci vorranno circa 2 ore ma il tempo dipende dal caldo dell'ambiente. Sbattete il tuorlo con il latte e spennellate i croissant, cospargeteli con i semi di lino ed un pizzico abbondante di zucchero di canna. Scaldate il forno a 220°C, quando avrà raggiunto la temperatura attendete 5 minuti poi infornate i croissant, cuoceteli 10 minuti poi abbassate il forno a 200°C e proseguite la cottura altri 10 minuti. Fate attenzione che non si brucino, se notate che si stanno scurendo troppo copriteli con un foglio di alluminio per alimenti.

Potete congelare i croissant appena formati prima di farli lievitare, metteteli su un vassoio e successivamente potrete trasferirli in un sacchetto. La sera prima di consumarli metteteli in frigorifero possibilmente già nella teglia di cottura e ad una bassa temperatura in modo che si scongelino

senza però lievitare. Al mattino toglieteli dal frigorifero e fate lievitare 2 ore prima di cuocerli. Saranno come appena fatti.







con questa ricetta partecipo all'MTC di settembre



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



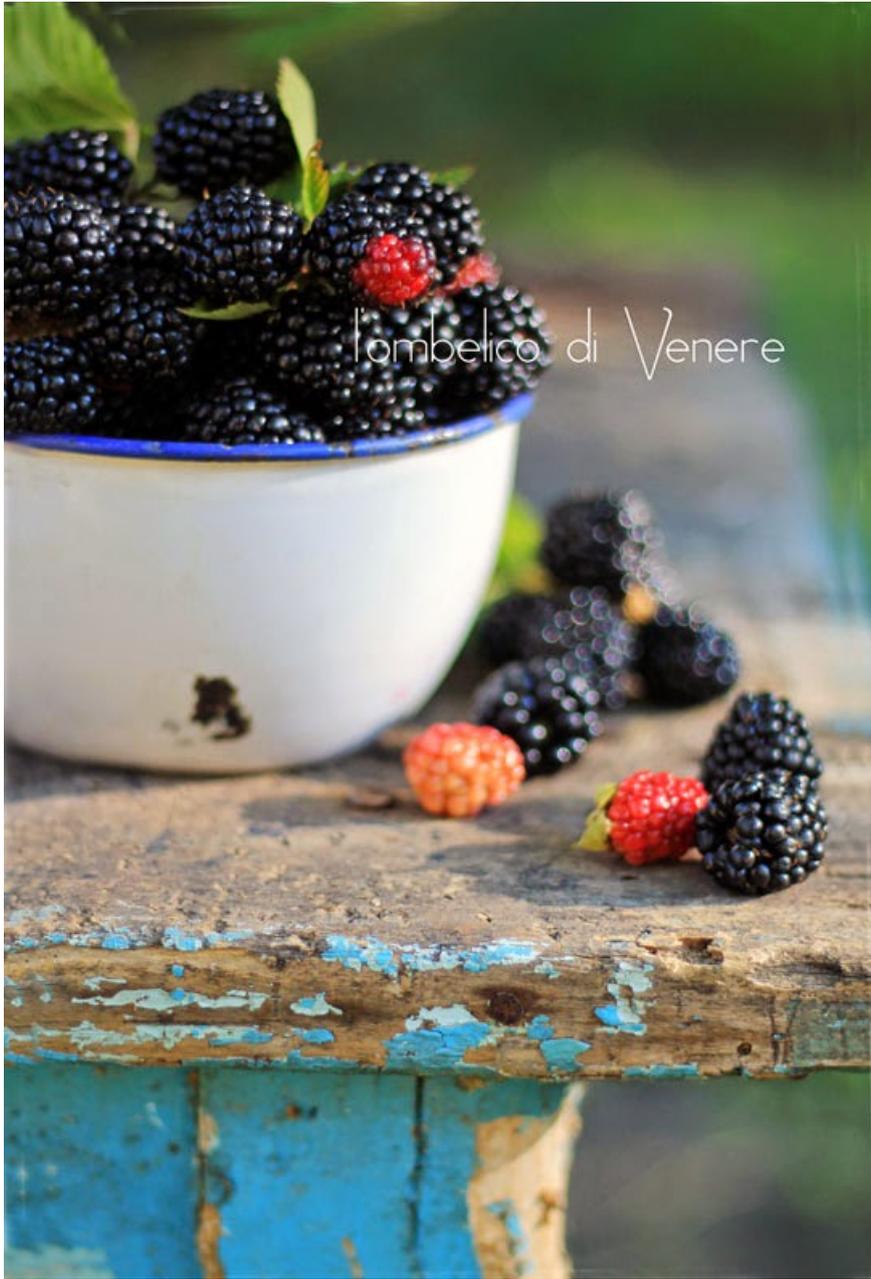
Per la confettura, lavate accuratamente le more anche per più volte. Fatele scolare e asciugare, mettetele in una ciotola con lo zucchero il succo e la scorza di 1/2 limone. Mescolate bene e lasciate macerare per una notte. Frullate con un mixer ad immersione e a piacere passate la confettura attraverso 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 cucchiaino 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 granella di zucchero. Cuocete a 180° per circa 35 minuti o fino a doratura.



lombelico di Venere



l'ombelico di Venere



l'ombelico di Venere



BABA' AL SAMBUCCO CON CREMA ALLA FRAGOLA E GELATINA ALLO ZENZERO

Innanzitutto voglio ringraziare Antonietta per il bellissimo commento al mio post sul primo babà, naturalmente grazie mille come sempre a tutti quelli che dedicano il loro tempo a

lasciarmi un pensiero ma al di là delle parole sulla ricetta mi hanno fatto piacere i complimenti rivolti alla persona, quindi grazie davvero delle tue parole, anche io sono felice di averti incontrata, e di aver incontrato il tuo babà!! Anche questa versione si è rivelata ottima, più delicata della prima. Ho scelto una crema dal sapore soft e non molto dolce per fare in modo che nessun sapore copra gli altri. Volendo però si può aumentare la quantità di sciroppo alla fragola di un paio di cucchiaini, mettendone di più bisognerà riconsiderare la quantità di farina per non avere una crema troppo liquida. La gelatina allo zenzero dona quel saporino leggermente piccante che rimane in bocca dopo aver mangiato il babà, a mio gusto ci stà proprio bene!



ombelicodivenere.blogspot.it

BABA' AL SAMBUCO CON CREMA BIANCA ALLA FRAGOLA

E GELATINA ALLO ZENZERO

per 11 babà

per i babà

300 g di farina manitoba bio

3 uova

100 g di burro

100 g di latte

25 g di zucchero

10 g di lievito di birra

1/2 cucchiaino di sale fino

per la bagna al sambuco

900 g di sciroppo di sambuco*

330 g di acqua

*per lo sciroppo di sambuco

1 lt di acqua

900 g di zucchero circa

12 fiori di sambuco

2 lime

per la gelatina allo zenzero

200 g di pectina di mele verdi**

100 g di zucchero

15 g di succo di lime

3 cm di radice di zenzero

per la crema bianca alla fragola

350 g di latte

115 g di panna fresca

200 g di zucchero

78 g di farina

8 cucchiaini di sciroppo alla fragola***

***sciroppo alla fragola

200 g di fragole

200 g di zucchero

1 cucchiaio di succo di limone

**Pectina di mele verdi

1000 g di mele grammy

1000 g di acqua

succo di 2 limoni

**Per la pectina, lavate le mele e tagliatele a spicchi senza eliminare buccia e torsolo. Mettetele in una pentola e irroratele con il succo di limone. Coprite con l'acqua e portate a bollore, cuocete per circa 40 minuti. Passate tutto

attraverso un colino a maglia fitte e lasciate colare tutto il liquido per almeno 5-6 ore. Mettete il liquido ottenuto in una pentola e fatelo dimezzare a fuoco basso. Se volete conservarlo, versatelo ancora caldo nei vasetti sterilizzati, chiudeteli e teneteli rovesciati finché il liquido sarà freddo.



Per la preparazione del babà vi riporto le indicazioni di Antonietta.

Lievitino Sciogliere il lievito di birra con 50 g di latte tiepido e 1 cucchiaino di zucchero e impastarli con 70 g di farina, tutti presi dal totale degli ingredienti. Lasciar lievitare fino al raddoppio, coprendo la ciotola con un telo

inumidito.

Primo impasto

Versare in una ciotola il resto della farina (230 g), fare la fontana, versarci il lievito e le tre uova. Impastare schiacciando ripetutamente nella mano l'impasto per amalgamare le uova e aggiungere un cucchiaino alla volta di latte per ammorbidirlo un po', man mano che se ne senta la necessità, facendo attenzione a non renderlo molle; poi impastare energicamente, sbattendolo verso la ciotola per una decina di minuti. Coprire e lasciar lievitare per 80/90 minuti e comunque fino al raddoppio.

Secondo impasto

In una ciotolina lavorare il burro a pomata, impastandolo con il restante zucchero (20 g) e il sale. Aggiungerlo al primo impasto una cucchiainata alla volta facendo assorbire bene prima di aggiungere la successiva. Lavorare per 5 minuti nella ciotola, poi ribaltare l'impasto su un piano da lavoro e iniziare a lavorare energicamente piegandolo e sbattendolo più volte per 15/20 minuti. Qui bisogna avere tenacia e resistenza perché questa è quella fase in cui è possibile ottenere un babà spugnoso e morbido, capace di assorbire e trattenere la bagna.

Quando inizierà a staccarsi dalle mani e piegandolo manterrà una forma tondeggiante, senza collassare e vedremo l'accennarsi di bolle d'aria il nostro impasto è pronto.

Ricavarne 11 palline e sistemarle negli stampini monoporzione precedentemente imburriati. Ogni pallina deve arrivare a metà altezza dello stampino. Sistemarli in una teglia e lasciar lievitare in forno spento con luce accesa fino a quando triplicano di volume, fuoriuscendo dal bordo superiore formando una calottina di circa 2 cm.



*Per lo sciroppo di sambuco, lavate i fiori e metteteli in una larga ciotola con 1 litro di acqua, tagliate i lime a spicchi sottili e uniteli ai fiori. Lasciate in infusione per circa 30 ore ma non più di 48. Scolate filtrando i fiori e il lime. Aggiungete al liquido ottenuto, dovrebbe essere un litro, 900 grammi di zucchero, mettete tutto in una pentola e fate sobbollire per 20 minuti. Imbottigliate bollente se volete conservarlo.

Per la gelatina allo zenzero, mettete tutti gli ingredienti in un pentolino, lo zenzero sbucciato e tagliato in 3 parti, e portate a circa 108°, eliminate lo zenzero e invasate, si rapprenderà raffreddandosi.



***Per lo sciroppo alla fragola, frullate le fragole lavate e mondate, con lo zucchero e il succo di limone, mettete la purea in un pentolino e fate bollire 30 minuti, imbottigliate bollente. Conservate in frigorifero.



ambelicodivenere.blogspot.it

Per la crema bianca, in un pentolino mettete lo zucchero e la farina, aggiungete poco latte e mescolate bene per non creare grumi, scaldate il restante latte con la panna, unite tutto assieme e cuocete la crema sempre mescolando, sarà pronta subito prima di iniziare a sobbollire. Aggiungete lo sciroppo alla fragola, mescolate bene, coprite con la pellicola per alimenti a diretto contatto con la crema perché non si crei la "crosta" e lasciate raffreddare.

Diluite lo sciroppo di sambuco con l'acqua, bagnatevi i babà che avrete sistemato in una larga ciotola, girateli ogni 10-15 minuti circa e proseguite così finché il babà tratterà più a lungo il liquido. Scolateli dalla bagna.

Scaldate la gelatina allo zenzero per farla sciogliere e lucidate i babà. Tagliateli a metà e farciteli con la crema fredda, completate a piacere con un cucchiaino di sciroppo alla fragola fatto colare sulla crema.



Anche con questa ricetta partecipo all'MTC di maggio



CHERRY&ROSE BABA'

E se la ricetta di Roberta ci aveva incollato per ore alle cucine con il suo uovo alla Benedict&co, di questa che vogliamo dire!?!? Antonietta, ok che la ricetta è meravigliosa, il risultato fantastico, il sapore ottimo, ma io mi sono preparata per ben 5 giorni per comporre questo dolce, va bene che me la sono pure cercata, va bene che l'ho incastrata in mezzo ad una torta per la cresima ad un'altra torta etc.. però che maratona!! Scherzo, naturalmente non mi stò lamentando, anzi credo sia stato uno degli MTC in cui ho studiato con particolare attenzione, mi sono fatta un lungo elenco di gelatine, sciroppi, creme, liquori.. il tutto poi da collegare assieme a mo di rebus! Devo ammettere che mi sono cimentata in preparazioni mai provate, anche se semplici, come la pectina o gli sciroppi, che mi hanno dato soddisfazione e il sapore dei miei babà nel complesso mi ha soddisfatto. Ma la cosa che mi ha reso felice e orgogliosa è stata la riuscita dell'impasto, nonostante io abbia il mio sempre fedelissimo amico Kenwood, ho fatto tutto a mano. Dopo aver incorporato il burro avevo la sensazione di aver sbagliato perché l'impasto è davvero appiccicoso, ma sbatti e risbatti ed ecco che per magia ha iniziato a staccarsi dalle mani e dal tavolo.. così ho capito che ero sulla strada giusta, felice io di esserci riuscita!!! Quindi grazie Antonietta per la ricetta e perché le tue foto e le tue spiegazioni sono perfette!! Un altro grande ringraziamento va alla Teresa, una grandissima cuoca nonché la super mamma di una mia grandissima amica detta

Pongo. E' stata lei ad ispirare la mia versione del babà, tutto è partito infatti dal suo meraviglioso liquore alle foglie di ciliegio selvatico. Queste foglie vanno raccolte di sera con la rugiada, vanno poi lasciate macerare nel vino rosso.. e per il resto ve lo racconterò quando avrò ricetta e foglie!!! Comunque questo liquore ha un meraviglioso retrogusto di ciliegia, è dolce e non eccessivamente alcolico, ho pensato fosse ideale per questa ricetta!
E ora mettetevi pure comodi...



CHERRY&ROSE BABA'

per 11 babà
per i babà

300 g di farina manitoba bio
3 uova
100 g di burro
100 g di latte
25 g di zucchero
10 g di lievito di birra
1/2 cucchiaino di sale fino
per la bagna alla ciliegia
600 g di sciroppo di ciliegie*
160 g di acqua
per la crema di formaggio alla rosa
300 g di yogurt greco magro
250 g di robiola
120 g di zucchero
5 cucchiaini di acqua di rose**
per la gelatina alla rosa
250 g di acqua di rose**
100 g di zucchero semolato
100 g di pectina di mele verdi***
*sciroppo di ciliegie
800 g di ciliegie denocciolate
500 g di zucchero semolato
3 cucchiaini di succo di limone
***Pectina di mele verdi
1000 g di mele grammy
1000 g di acqua
succo di 2 limoni
**Acqua di rose
petali di 4 rose profumate e non trattate
acqua q.b.

120 g di Liquore alle foglie di ciliegio selvatico

Per la preparazione del babà vi riporto le indicazioni di Antonietta.

Lievitino Sciogliere il lievito di birra con 50 g di latte tiepido e 1 cucchiaino di zucchero e impastarli con 70 g di farina, tutti presi dal totale degli ingredienti. Lasciar lievitare fino al raddoppio, coprendo la ciotola con un telo inumidito.

Primo impasto Versare in una ciotola il resto della farina (230 g), fare la fontana, versarci il lievitino e le tre uova. Impastare schiacciando ripetutamente nella mano l'impasto per

amalgamare le uova e aggiungere un cucchiaino alla volta di latte per ammorbidirlo un po', man mano che se ne senta la necessità, facendo attenzione a non renderlo molle; poi impastare energicamente, sbattendolo verso la ciotola per una decina di minuti. Coprire e lasciar lievitare per 80/90 minuti e comunque fino al raddoppio.

Secondo impasto In una ciotolina lavorare il burro a pomata, impastandolo con il restante zucchero (20 g) e il sale. Aggiungerlo al primo impasto una cucchiainata alla volta facendo assorbire bene prima di aggiungere la successiva. Lavorare per 5 minuti nella ciotola, poi ribaltare l'impasto su un piano da lavoro e iniziare a lavorare energicamente piegandolo e sbattendolo più volte per 15/20 minuti. Qui bisogna avere tenacia e resistenza perché questa è quella fase in cui è possibile ottenere un babà spugnoso e morbido, capace di assorbire e trattenere la bagna.

Quando inizierà a staccarsi dalle mani e piegandolo manterrà una forma tondeggiante, senza collassare e vedremo l'accennarsi di bolle d'aria il nostro impasto è pronto.

Ricavarne 11 palline e sistemarle negli stampini monoporzione precedentemente imburrati.

Ogni pallina deve arrivare a metà altezza dello stampino. Sistemarli in una teglia e lasciar lievitare in forno spento con luce accesa fino a quando triplicano di volume, fuoriuscendo dal bordo superiore formando una calottina di circa 2 cm.



Preriscaldare il forno a 200°, infornare, abbassare a 180° e cuocere per 20 minuti. A metà cottura coprire con un foglio di alluminio. A cottura ultimata lasciar intiepidire per 10 minuti, staccarli delicatamente dagli stampini (basta reggere lo stampino con una mano e con l'altra tirare e contemporaneamente roteare leggermente la calottina) e adagiarli in una ciotola larga



Prima di tutto preparate la ***pectina. Lavate le mele e tagliatele a spicchi senza eliminare buccia e torsolo. Mettetele in una pentola e irroratele con il succo di limone. Coprite con l'acqua e portate a bollire, cuocete per circa 40 minuti. Passate tutto attraverso un colino a maglia fitte e lasciate colare tutto il liquido per almeno 5-6 ore. Mettete il liquido ottenuto in una pentola e fatelo dimezzare a fuoco basso. Se volete conservarlo, versatelo ancora caldo nei vasetti sterilizzati, chiudeteli e teneteli rovesciati finché il liquido sarà freddo.

**Per l'acqua di rose, lavate accuratamente i petali sani e profumati di 4 rose non trattate, metteteli in un tegame con dell'acqua, ne servirà giusto la quantità per coprirli.

Lasciate riposare un paio d'ore e poi mettete sul fornello, quando l'acqua arriverà a bollore e i petali avranno rilasciato il colore rimanendo rosa pallidi, filtrate il liquido e imbottigliate.



Per la gelatina di rose, in un pentolino mettete l'acqua di rose, la pectina e lo zucchero, portate a circa 108° C e invasate bollente, raffreddandosi si rapprenderà.



ambelicodivenere.blogspot.it



ambelicodivenere.blogspot.it

*Per lo sciroppo di ciliegia, mettete le ciliegie denocciolate in una ciotola con lo zucchero e il succo di limone, lasciate macerare 2-3 ore. Mettete tutto in una pentola e fate bollire 20 minuti. Scolate le ciliegie.

Per la bagna alle ciliegie, allungate 600 grammi di sciroppo di ciliegie con l'acqua.

Per la crema, con una frusta lavorate la robiola fino a renderla cremosa, unite lo yogurt greco, lo zucchero e l'acqua di rose, mescolate velocemente finché lo zucchero sarà sciolto. Lasciate rassodare il frigorifero almeno 3-4 ore.

Mettete i babà in una ciotola e irrorateli con la bagna, ogni 15 minuti girateli in modo che si inzuppino in modo omogeneo, proseguite così finché il babà tratterà più a lungo il liquido. Scolateli dalla bagna. Aggiungete il liquido rimasto

con il liquore alle foglie di ciliegio, versatelo sui babà in modo omogeneo.

Scaldate la gelatina di rose per farla diventare liquida e spennellatevi i babà.

Tagliateli a metà e farciteli con la crema di formaggi alla rosa. Completate a piacere con ciliegie fresche.





con questa ricetta partecipo all'MTC di maggio



CIAMBELLE DOLCI DI PATATE

Non tutte le ciambelle vengono... tonde!! a me poi figuriamoci, di certo non posso nemmeno sospettare di aver come lontano antenato Giotto.. mai un biscotto, un pizzetta, un salatino che seppur tagliato con la formina rotonda sia rimasto tale.. va beh mi consolo con la loro bontà, in fondo dopo il primo morso chi la vede più la forma!!!!

Ovviamente parliamo di dolci fritti, come ho già detto più volte evito di utilizzare questo tipo di cottura ma in questo periodo i giornali e i blog son pieni di questi dolcetti tentatori e io alle tentazioni proprio non resisto, e sicuramente non sarà l'ultimo!!

Ho visto la ricetta delle ciambelline di patate sull'ultimo sale&pepe, poi ho visto queste al latte condensato, non sapendo quale provare ho fatto un mix inventandomi un po la ricetta che devo dire è riuscita bene.



Di queste ciambelline ne vengono una valanga, le mie erano larghe circa 8 cm e ne ho fatte circa 60 (tra ciambelline e fagottini) considerate però che dopo aver steso la pasta e formato le prime io ho rimpastato e ne ho fatte altre, faccio questa precisazione perchè ho visto in alcune trasmissioni che fanno solo un "taglio" di ciambelle e i ritagli li scartano, logicamente così facendo ne vengono molte meno ma si spreca un sacco di pasta!

CIAMBELLE DOLCI DI PATATE
per il lievito

100 gr di farina manitoba
10 gr di lievito di birra
1 cucchiaino di malto d'orzo
75 gr di latte intero

per l'impasto
200 gr di patate lesse
280 gr di farina 00
2 uova
140 gr di latte condensato
50 gr di burro
30 gr di latte in polvere
olio di semi di arachidi circa 1/2 litro piacere
nutella
zucchero semolato



Per il lievito, nel latte tiepido fate sciogliere il lievito di birra e il malto d'orzo poi unite la farina, formate

un'impasto omogeneo, mettetelo in una ciotola coprite con la pellicola e lasciate lievitare fino al raddoppio, circa un'ora a 25°.

Lessate le papate, scolatele, sbucciatele e passatele con lo schiaccia patate.

In un'impastatrice mettete la farina con lo zucchero, il sale e il latte in polvere, azionatela e iniziate ad aggiungere prima le uova una alla volta, poi il latte condensato infine le patate, il burro e il lievito.

Se non avete un'impastatrice, mettete la farina sul tagliere formate un buco al centro dove metterete tutti gli ingredienti e impastate a mano.

Quando si sarà formato un'impasto omogeneo mettetelo a lievitare un paio d'ore, coperto da pellicola, a 25°.

Riprendete l'impasto, stendete un velo di farina sul tagliere e tiratelo ad uno spessore di 6-7 millimetri, tagliate le ciambelline usando due cerchi tagliapasta dal diametro di 8 e 2 cm, rimpastate i ritagli e formate altre ciambelline, fate lievitare un'ora.

In un padellino dai bordi alti mettete abbondante olio di semi di arachidi, fate scaldare a 160-170° (finchè inserendovi un cucchiaino di legno non vi si formeranno numerose bollicine attorno) immergete le ciambelline poche alla volta, giratele per terminare la cottura, scolatele e passatele ancora calde nello zucchero semolato.



ombelicodivenere.blogspot.it



ombelicodivenere.blogspot.it

Se volete fare dei fagottini ripieni, tagliate i cerchi sempre da 8 cm, mettete al centro un cucchiaino scarso di nutella e richiudete a mezzaluna.





e proprio mentre stavo allegramente friggendo ho visto che il tema mensile del contest di Nus era proprio friggere, quindi con questa ricetta partecipo al suo contest.



BRIOCHES ALLE MANDORLE E MARMELLATA AL CAFFÈ

Da quando ho il blog sto svuotando la casa di mia mamma, porto a casa piatti, bicchieri, tazze, posate.. cose a cui mai averi creduto di interessarmi, ha un sacco di servizi mai usati che le erano stati donati come regali di nozze, come usava una volta, è contenta se le porto via un po di cose così fa un po di "pulizia" dice lei!!!

Un giorno ha cercato di propinarmi anche due mega raccolte di mini libricini, altro regalo di nozze datato 1976, che contengono tantissime ricette divise per categoria, dalle salse ai liquori, le carni, la selvaggina, le marmellate.. davvero di tutto, la curiosità ha preso il sopravvento e ho iniziato a sfogliare.. mi hanno colpito diverse cose tra cui una fantastica marmellata al caffè, ottima davvero, ho pensato di usarla per questa brioches, al tutto ho aggiunto "una crema" fatta con farina di mandorle mescolata assieme al latte di mandorle, ma non il latte che si compra al supermercato, questo l'ho preso in Puglia loro lo mettono nel caffè e io l'ho trovato favoloso per questo ho riproposto l'abbinamento, adoro il caffè e la mia giornata non può iniziare senza, con questa brioche è davvero il massimo!!



**BRIOCHE ALLE MANDORLE
E MARMELLATA AL CAFFE'**
per circa 12 brioches

per il lievito

75 gr di farina manitoba
12 gr di lievito di birra
50 gr di acqua

per l'impasto

75 gr di farina manitoba
150 gr di farina 00
25 gr di zucchero semolato

80 gr di burro
35 gr di latte in polvere
80 gr di acqua tiepida
5 gr di sale
1 cucchiaino di miele
60 gr di uova
per il ripieno
marmellata al caffè*
60 gr di mandorle
80 gr di latte di mandorle
*marmellata al caffè
15 gr di caffè in polvere
400 gr di acqua
500 gr di mele
1/2 bacca di vaniglia
300 gr di zucchero
1 limone

*con questa dose otterrete una quantità superiore a quella necessaria per la ricetta.



ombelicodivenere.blogspot.it



ombelicodivenere.blogspot.it

Preparate il lievito sciogliendo il lievito nell'acqua tiepida e unite la farina, formate un'impasto omogeneo e mettete a lievitare almeno un'ora, fino al raddoppio dell'impasto.

Nel frattempo mettete tutti gli altri ingredienti nell'impastatrice e lavorate fino a raggiungere un composto omogeneo.

Aggiungete il lievito al centro dell'impasto e avviate l'impastatrice, lavorate finchè i due impasti saranno ben amalgamati, stendete un velo di farina sul tagliere e lavorate a mano l'impasto, risulterà abbastanza appiccicoso ma non aggiungete farina, basterà lavorarlo un po'.

Mettere a lievitare un'ora e mezza coperto con un canovaccio. Amalgamate la farina di mandorle con il latte di mandorle creando una crema densa.*

Riprendete l'impasto stendetelo in due rettangoli di circa 30x20 stendete un velo di crema alla mandorla e sopra la marmellata al caffè. Arrotolate nel senso della lunghezza e mettete in freezer a rapprendere, quando il rotolo sarà abbastanza sodo tagliatelo a rondelle larghe circa 3 cm, imburrate degli stampini monodose in alluminio disponete in ognuno due rondelle, o anche una sola in base a quanto volete grandi le vostre brioches, lasciate lievitare almeno due ore e cuocete a 180° per circa 20 minuti.

Fate raffreddare e a piacere spolverate con zucchero a velo.*se non avete il latte di mandorle indicato a mio avviso potete frullare 3-4 mandorle amare, a seconda del vostro gusto, assieme alla farina di mandorle e aggiungere acqua o latte dove avrete fatto sciogliere un po di zucchero. Questo perchè il latte che uso io ha un sapore dolce ma leggermente amaro.





ombelicodivenere.blogspot.it



ombelicodivivere.blogspot.it



con questa ricetta partecipo al contest di Silvia



BUON NATALE A TUTTI VOI CHE PASSATE DA QUI!!!!