

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 cucchiaino 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

FOCACCIA DOLCE AI FICHI

Oggi è una giornata splendida, il cielo è limpido, splende il sole e la temperatura è perfetta.. questo tempo mi da una sensazione di gran relax e serenità, spero si prolunghi per un po. Sono comunque contenta che abbia piovuto perchè la terra era un disastro, tutti i campi da noi sono secchi, il grano, i girasoli sono bruciati.. un mezzo disastro!!

Comunque oggi son stata in centro a Ravenna, che io adoro con la luce della mattina e con questa temperatura, ho fatto da personal shopper a mio fratello.. Si sa alcuni uomini sono

negati per comprarsi vestiti, ma son stata bravissima per me non ho comprato nulla!! I miei fratelli sono così, qualsiasi cosa gli compri io va bene, gli piace e se la mettono, se invece lo fa mia mamma a prescindere non gli piace.. ahhh.. povera, ma lei si è fatta furba perchè gli dice "la Tiziana ha detto che è bello" allora la situazione cambia.. tutto ciò avviene perchè sono tanti anni che lavoro nella moda quindi per loro, totalmente ignoranti nel campo, è una caratteristica che basta e avanza.. devo dire che la stessa cosa avviene in cucina.. il fratello grande è un tradizionalista, per lui son sempre esistiti solo i cappelletti, il pollo arrosto e le patatine fritte, cose che mia mamma cucina egregiamente, ma se arrivo io con il piatto più strano che ci sia lo mangia senza nemmeno chiedere prima cosa ci sia.. ricordo che gli ho fatto mangiare pure la pasta con il sugo di mele, roba che mia mamma nemmeno sotto tortura sarebbe riuscita a fargli ingurgitare.. non che non fosse buono, però strano!!

Oggi voglio proporvi questa focaccia fatta coi fichi del nostro albero che quest'anno sono un po piccoli però sempre buoni, ho fatto un mix di varie ricette e ho creato questa che mi è piaciuta molto, non è dolcissima ma ci sono comunque i fichi che aiutano!!

BUON WEEKEND A TUTTI

FOCACCIA DOLCE AI FICHI

250 gr di farina 00 per pizza
25+15 gr di burro
1/2 cubetto di lievito di birra
80 gr di zucchero
90 ml di latte
40 ml di acqua
sale
8-10 fichi
5-6 noci

Unite il latte e l'acqua tiepidi e fateci sciogliere il lievito.

Impastate la farina con i 25 gr di burro fuso, il composto di latte, lo zucchero e un pizzico di sale.

Lavorate una decina di minuti, formate una palla e mettete in un recipiente coperto da un canovaccio finché sarà raddoppiato di volume, circa un'ora.

Prendete metà dell'impasto e stendetelo in una teglia imburdata di circa 20x30, ricoprite con i fichi tagliati a pezzi e le noci tritate grossolanamente, mettete sopra l'altra metà dell'impasto già steso. Con le punte delle dita create dei buchi, fate sciogliere il restante burro e spargetelo su tutta la superficie, rimettete a lievitare per un'altra ora.

Accendete il forno a 200°, cospargete di zucchero semolato e infornate per circa 25-30 minuti.

A piacere appena sfornata cospargete poco zucchero semolato. Tiepida è buonissima!!





PANINI INTEGRALI ALL'INSALATA GRECA

Questo weekend qui lungo tutta la riviera romagnola c'è la notte rosa.. feste, concerti, tanta musica, divertimento... casino, traffico.. benissimo.. noi tutti gli anni ce ne andiamo via in un bell'agriturismo immerso nel niente rigorosamente con piscina, generalmente zona Umbria-Toscana, quest'anno però è saltata la gita.. peccato!!!

Quando ero una ragazzetta.. diciamo fino circa 8-10 anni fa, presenziavo a questi eventi poi ho iniziato a sviluppare una certa intolleranza, non posso pensare di star in fila con la macchina, di cercare parcheggio a tempo indeterminato, di vedere gente che guida alla selvaggia con sorpassi improponibili e pericolosi solo perchè loro sono "i più furbi", solo per una festa strapiena di gente, dove gli eventi non sono quasi mai all'altezza delle mie aspettative!! sia chiaro non voglio demonizzare l'evento, sono io che sono un pò.. associata perchè comunque tanta gente si diverte, ci saranno bei concerti.. sono contenta che la riviera si riempia, ed è un bene per il turismo.. ma io passo, la

“turista” a casa mia la faccio tutti gli altri weekend dell'estate!!! L'unica cosa che mi dispiace non vedere sono i fuochi d'artificio.. 25 postazioni lungo la riviera in contemporanea daranno il via allo spettacolo, ok saranno sempre i soliti disegni colorati in mezzo al cielo nero, ma a me piacciono sempre tanto!!!



PANINI INTEGRALI ALL'INSALATA GRECA

per 6 panini

per il panino

250 gr di farina integrale

250 gr di farina manitoba

5 gr di malto d'orzo

60 gr di olio evo

125 ml di acqua

18 gr di lievito di birra

1 cucchiaino di sale

1 cucchiaino di zucchero

origano

per la farcitura

100 gr di feta

2 pomodori

1 cetriolo

olive nere

cipolla di tropea

origano

sale, olio evo

Per i panini, mettete nella planetaria, con gancio

impastatore, le farine, al centro mettete il malto, l'origano, il sale e l'olio evo, sciogliete il lievito di birra nell'acqua tiepida e aggiungete lo zucchero, avviate la planetaria.

Quando gli ingredienti saranno amalgamati aggiungete l'acqua e lavorate l'impasto per circa 5 minuti.

Fate lievitare un'ora e mezza, riprendete l'impasto dividetelo in 6 parti e date la forma desiderata ai panini, praticate dei tagli sul pane e spolverate con un velo di farina integrale, fate lievitare un'ora.

Cuocete in forno caldo a 200° per circa 20 minuti.

ps. questi panini sono croccanti fuori, leggerissimi, davvero buoni

Tagliate i pomodori il cetriolo e la cipolla di tropea a fette sottili, mettete in un piatto, unite le olive e la feta a pezzetti, condite con olio evo, sale e origano.

Sfornate i panini fate raffreddare, tagliate a metà e farcite con l'insalata greca.





IL PAN BRIOCHE

Non avevo mai fatto il pan brioche.. a dire il vero non l'ho nemmeno mai mangiato!!! poi dal libro FROLLA&SFOGLIA ho deciso di estrapolare un'altra ricettina.. proprio il pan brioche, l'ho fatto la scorsa settimana e l'ho congelato ancor prima di farlo lievitare. Ieri sera l'ho tolto dal freezer e l'ho lasciato scongelare in una ciotola capiente. Stamattina ho preso l'impasto e l'ho rilavorato, una parte l'ho usata per il panbauletto mentre dalla restante ho creato delle brioches, ho fatto lievitare 2 ore e l'ho cotto, come appena fatto.



PASTA BRIOCHE

ricetta di Michel Roux
dal libro FROLLA & SFOGLIA
(per circa 500 gr di pasta)

35 ml di latte tiepido

7 gr di lievito di birra fresco

250 gr di farina (io ho messo metà manitoba)

7 gr di sale

175 gr di burro ammorbidito

15 gr di zucchero

tuorlo sbattuto con un cucchiaino di latte

In una ciotola mettete il latte tiepido e fateci sciogliere il lievito di birra.

Nella planetaria mettete farina, sale e le uova e iniziate a lavorare l'impasto aggiungendo il latte un po alla volta. Impastate 5 minuti finchè l'impasto diventa liscio e omogeneo, poi iniziate ad unire il burro e lo zucchero, che avrete mescolato assieme, un po per volta mentre la planetaria è in funzione. Fate impastare una decina di minuti finchè l'impasto incorderà staccandosi dalle pareti (*è a questo punto che io l'ho messo in freezer*)

Mentre se volete usarla subito mettete la pasta in una ciotola capiente e lasciate lievitare 2 ore a 26° coperto con la

pellicola. Riprendete l'impasto lavoratelo un po con le mani, riformate una palla e mettetelo in frigo qualche ora. Riprendete l'impasto lavoratelo e dategli la forma desiderata e lasciatelo lievitare circa 2 ore.

Con una parte dell'impasto, circa 250 gr, ho fatto il pan bauletto, una volta lievitato l'ho spennellato con tuorlo e latte sbattuti assieme e ricoperto con semi di papavero. Io ho riempito fino a metà lo stampo e dopo 2 ore stava quasi sbordando e ho creduto di averne messo troppo ma poi in cottura non è cresciuto e la forma era bellissima!! Ho usato uno stampo di alluminio, quelli usa e getta da 11x9 cm.

Cuocete a 170° circa 20 minuti.



Allora ieri girovagando per i blog passo da **Benedetta** del blog **FASHION FLAVORS** e ci trovo una bella "torta" brioche dove ha inserito dei pezzetti di mela... mela... beh io ne ho ancora, non voglio buttarne nemmeno una, tra l'altro sono pink lady, ok che me le hanno regalate ma con quello che costano... io però ho inserito anche delle gocce di cioccolato fondente e non ho

fatto la glassa come la sua perchè non avevo abbastanza impasto per creare una torta.. peccato sarà per la prossima volta!!!

pasta brioche circa 250 gr
1 mela
30 gr di gocce di cioccolato fondente
latte
tuorlo
zucchero semolato

Tagliate a piccoli pezzi una mela poi incorporatela alla pasta assieme alle gocce di cioccolato e formate delle palline tutte uguali da circa 70-80 gr, disponetele su una teglia ricoperta di carta forno a distanza di circa 2 cm l'uno dall'altro e lasciate lievitare 2 ore a 24°.

Sbattete il tuorlo assieme al latte e spennellate quello che ora sarà diventato un bruco, cospargete con zucchero semolato e cuocete a 170° con forno ventilato circa 20 minuti o finchè sarà ben dorato!!





COULIBIAC DI SALMONE

Ho deciso di partecipare al contest di PLOVERE DI PEPERONCINO perchè di libri di cucina ne ho un numero indefinito e ci sono tantissime pagine con un bel postit attaccato o con un angolo piegato che sta a significare "questa la devo proprio provare".. la mia scelta è caduta sul libro FROLLA&SOGLIA di MICHEL ROUX per tanti motivi, innanzi tutto ha il record di angoli di pagine piegati, poi perchè le due parole FROLLA SFOGLIA mi piacciono tantissimo.

Nelle prime pagine del libro lui fa un racconto molto poetico di quando a 14 anni iniziò come apprendista a Parigi, traspare una grande passione per questo lavoro e il suo racconto ti avvolge di serenità.

Tutte le ricette sono corredate da foto e ogni pietanza è presentata con cura, i bordi e le superfici di tutte le torte, dei pie.. sono decorate e rifinite nei minimi dettagli, un piacere per gli occhi. Io ogni tanto prendo in mano questo libro e lo sfoglio..

Oggi ho deciso di togliere l'angolino piegato dalla pagina 196 del libro.

COULIBIAC DI SALMONE

260 ml di latte tiepido
12 gr di lievito fresco
450 gr di farina
10 gr di sale
3 tuorli
90 gr di burro leggermente ammorbidito
45 gr di zucchero
1 tuorlo sbattuto con un cucchiaino di latte ripieno
120 gr di burro chiarificato
1 trancio di salmone circa 1,3kg sfilettato e squamato
sale e pepe macinato al momento
160 gr di burro
3 scalogni tritati finemente
60 gr di riso bianco
1 mazzetto aromatico piccolo
10 stami di zafferano
250 gr di champignon tritati finemente
il succo di 1 limone
180 ml di panna densa
250 gr di cipolle tritate finemente
4 crepes alle erbe*
2 uova sode tritate grossolanamente
2 cucchiaini di prezzemolo tagliuzzato

Preparate la pasta seguendo le istruzioni per la pasta brioches, unendo gli ingredienti dell'elenco nello stesso ordine. *di seguito riporto la ricetta della pasta brioches come da libro*

Mettete in una ciotola il latte con il lievito e mescolate affinché si scioglia. Mettete la farina, il sale e le uova nel robot da cucina con il gancio da impasto e versateci il latte e lievito. Mescolate a velocità bassa e impastate per 5 minuti. R sschiate l'impasto dalle pareti della ciotola con una spatola di gomma, poi lavorate a velocità media per 10 minuti circa. A questo punto l'impasto dovrebbe essere liscio, elastico e ben amalgamato. Nel frattempo mescolate burro e zucchero in un'altra ciotola. Aggiungetene qualche pezzetto all'impasto e poi , con il robot in funzione al minimo, aggiungete il resto, un pezzo alla volta. Quando il burro e

zucchero è incorporato, aumentare la velocità e impastate per 6-10 minuti finchè l'impasto è liscissimo, elastico e lucido, e si stacca perfettamente dalle pareti. Togliete il gancio da impasto e lasciate la pasta brioches nella ciotola. Coprite con un panno o con la pellicola e lasciate lievitare a 24 gradi circa per 2 ore finchè è raddoppiata di volume. Impastate ancora rigirando la pasta due o tre volte con la mano. Coprite di nuovo la ciotola e mettete in frigo per qualche ora (non più di 24). A questo punto la pasta è pronta per essere usata e lavorata.

Per il salmone, scaldate metà del burro chiarificato in una padella grande. Salate e pepate un filetto di salmone e fatelo saltare su fuoco alto 2-3 minuti per parte, finchè è leggermente dorato su entrambi i lati, poi trasferitelo su un piatto. Mettete in padella il resto del burro chiarificato, salate e pepate l'altro filetto di salmone, fatelo saltare e trasferitelo su un piatto. Lasciate raffreddare i filetti, coprite con la pellicola e mettete in frigorifero.

Per il riso, scaldate il forno a 180°. Fondete 40 gr di burro in una padellina che vada in forno e fate sudare a fuoco dolce gli scalogni finchè sono morbidi. Unite il riso, 100 ml d'acqua, il mazzetto aromatico, lo zafferano e un pizzico di sale, coprite e infornate per 16 minuti. Versate il riso in una ciotola, scartate gli aromi, lasciate raffreddare e mettete in frigo.

Per i funghi, fondete 60 gr di burro in una pentola su fuoco medio. Aggiungete i funghi e il succo di limone e cuocete, mescolando di tanto in tanto, finchè il liquido è evaporato. Aggiungete il resto degli scalogni e metà della panna e cuocete finchè la panna è assorbita. Salate e pepate a piacere, lasciate raffreddare e mettete in frigorifero.

Per le cipolle, fondete 60 gr di burro in una pentola su fuoco medio, unite le cipolle e cuocete a fuoco dolce per 10 minuti, mescolando di tanto in tanto. Unite il resto della panna e cuocete per 10 minuti. Salate e pepate, lasciate raffreddare e mettete in frigo.

Stendete la pasta su una superficie leggermente infarinata in un rettangolo di 40x30 cm e 3 millimetri di spessore. Rifilate i bordi e mettete due crepes alle erbe al centro del rettangolo, per il lungo. Verateci metà dei funghi e stendeteli bene sulle crepe per il lungo. Mettete un filetto

di salmone sui funghi e coprite con le cipolle, le uova sode tritate e il prezzemolo. Appoggiateci l'altro filetto, distribuiteci sopra il resto dei funghi e coprite con il riso. Stendete le altre due crepe sul riso e avvolgetele sul salmone, se necessario rifilando le parte che si sovrappongono. Spennellate leggermente le due estremità lunghe del rettangolo di pasta con uovo e latte. Ripiegate una sul salmone, spennellatela con uovo e latte e ripiegateci sopra l'altra. Stendete le due estremità corte della pasta a 5-6 mm di spessore e rifilatele a 8 cm di lunghezza. Spennellatele con unovo e latte e ripiegatele sul salmone. Rovesciate il coulibiac su una teglia e mettete in frigorifero per 30 minuti. Scaldare il forno a 180° spennellate tutto il coulibiac con uovo e latte e incideteci delle foglie con la punta di un coltellino affilato. Ricavate un forellino al centro della pasta per permettere al vapore di fuoriuscire in cottura. Infornate per 35 minuti se preferite il salmone non troppo cotto, per 45 miuti per una cottura media. Trasferitelo su una griglia con una spatola di metallo. Lasciate riposare per 5 minuti, poi tagliate il coulibiac a ffette di 1,5 cm e servitelo subito nei piatti singoli. Io lo accompagno con un'insalata di finocchi tagliati sottili e conditi con qualche foglia di cerfoglio succo di limone e una spruzzata di olio d'oliva leggero.

*per 6 crepes grandi

60 gr di farina

150 ml di latte

2 uova

sale e pepe macinato al momento

15 gr di erbe fresche tritate o taglizzate

30 gr di burro chiarificato

Disponete la farina a fontana in una ciotola versateci 1/3 del latte, le uova, un pizzico di sale e una macinata di pepe. Mescolate con una frusta per ottenere una pastella liscia, poi unite il resto del latte e mescolate bene. Filtrate, coprite con la pellicola e lasciate riposare per 30 minuti. Unite le erbe aromatiche appena prima di cuocere le crepes. Ungete una padella di 26/30 cm con il burro chiarificato. Mescolate la pastella e, con un mestolo, versatene quanta ne serve a coprire il fondo della padella. Cuocete la crepe per 1 minuto, poi giratela con una spatola e cuocete per un minuto scarso.

Fate lo stesso con il resto della pastella. Impilate le crepes pronte su un piatto, con un pezzo di carta da forno tra una e l'altra per evitare che attacchino.

