

Mini panettoni salati al farro integrale

I mini panettoni salati al farro integrale sono perfetti per essere serviti come antipasto, per un brunch o un buffet, sono ideali per le festività perché risultano particolarmente scenografici ma potete prepararli durante tutto l'anno farcendoli con prodotti di stagione. Io ho voluto proporre farciture diverse dalle solite classiche e spero che apprezziate.. noi qui lo abbiamo fatto ☐ Inoltre ho deciso di aromatizzare l'impasto base, voi potete decidere se provare o lasciarli al naturale!!

Questa ricetta potete trovarla nell'ultimo numero di Taste&More tutto dedicato alle festività, cliccate sulla copertina in fondo al post per visionarlo e scoprire tante altre meravigliose proposte!!



Mini panettoni salati al farro integrale



- Ingredienti per 4 mini panettoni
- 125 g farina di farro integrale
- 135 g farina manitoba
- 1 uovo
- 2 g di lievito di birra secco o 7 di lievito fresco
- 100 g di latte
- 40 g di burro
- 20 g di miele d'acacia
- 4 g di sale fino
- 1 bustina di zafferano
- 1/2 cucchiaino di semi di cumino
- 1 cucchiaino di coriandolo in polvere
- 1 cucchiaino di paprika forte
- Per decorare
- 1 tuorlo
- 2 cucchiaini di latte
- semi di sesamo
- semi di lino
- semi di papavero

1. Mescolate assieme le farine. Sciogliete il lievito di birra nel latte tiepido ed unite 100 grammi del mix di farine. Mescolate, coprite con pellicola per alimenti e fate lievitare 2 ore. Aggiungete al composto metà della rimanente farina e iniziate ad impastare, unite l'uovo e

fatelo assorbire, unite la rimanente farina ed il sale fino e lavorate ancora l'impasto. Infine unire il burro morbido e fatelo assorbire del tutto. Formate una palla liscia e mettetela in una ciotola, coprite con la pellicola e lasciate lievitare un'ora dopodichè ponete in frigorifero per una notte o 8 ore. Togliete la pasta dal frigorifero e lasciatela 2 ore a temperatura ambiente, rilavoratela e dividetela in 4 parti. In una padella fate tostare i semi di cumino, la paprika ed il coriandolo per qualche minuto. Unite le spezie ad una parte di impasto, ad un'altra parte unite lo zafferano e le altre due parti lasciatele al naturale oppure potete aggiungere delle erbe aromatiche*. Lavorate bene le 4 parti e formate delle palline, mettetene una in ogni stampino. Coprite con la pellicola per alimenti e lasciate lievitare finché la pasta arriverà ad un centimetro dal bordo. Sbattete il tuorlo con due cucchiaini di latte e spennellate i panettoni, ricoprite quello alle spezie di semi di sesamo, quello allo zafferano di semi papavero ed i rimanenti con i semi di lino.

2. Cuocete a 180°C per 25 minuti. Sfornate e lasciate raffreddare prima di toglierli dallo stampo.
3. *potete decidere di aromatizzare tutto l'impasto moltiplicando per 4 gli aromi.

Mini panettoni salati al farro integrale



- Per farcitura 1
- 3 cuori di carciofo
- 1 spicchio di aglio
- olio extravergine d'oliva
- 2 rametti di timo fresco
- 100 g di ricotta
- sale
- 70 g di petto d'oca affumicato
- 4-5 noci
- 1 limone
- Per farcitura 2
- 70 g di tonno affumicato
- pepe nero
- marmellata d'arancia
- 100 g di crescenza
- Per farcitura 3
- 200 g di zucca cotta
- 50 g di salsa tahini*
- 50 g di feta
- 1 cucchiaino di paprika forte
- sale
- olio extravergine d'oliva
- *salsa tahini
- 40 g di semi di sesamo
- 20 g di olio di sesamo
- le quantità delle farciture è sufficiente per due mini panettoni

1. Preparazione farcitura 1

2. In una ciotola mettete dell'acqua fredda ed il succo del limone. Eliminate le foglie esterne dei carciofi, tagliate la punta ed il gambo, tagliateli a metà eliminate la barbetta e tagliate a spicchi, metteteli nell'acqua e limone. In una padella fate rosolare l'aglio con 3 cucchiaini di olio. Aggiungete gli spicchi di carciofo e fate insaporire. Coprite con un bicchiere di acqua, regolate di sale e cuocete i carciofi, l'acqua dovrà assorbirsi. Frullate i carciofi con la ricotta ed il timo. Tagliate il panettone allo zafferano a fette e farcite con crema di carciofi, petto d'oca e gherigli di noci.
3. Preparazione farcitura 2
4. Tagliate il panettone al naturale a fette e farcite con la crescenza, completate con una fetta di tonno affumicato, abbondante pepe nero e marmellata di arance.
5. Preparazione farcitura 3
6. Per la salsa tahini, tostate i semi di sesamo in una padella finché saranno ben caldi. Frullateli con l'olio di sesamo fino a formare una crema liscia. Cuocete la zucca in forno a 180°C per 45 minuti circa, prelevate la polpa e pesate il quantitativo necessario. Frullate la zucca con 4/5 cucchiaini di olio, la salsa tahini, la paprika forte e regolate di sale. Tagliate il panettone speziato a fette e farcite con crema di zucca, feta sbriciolata e timo a piacere.







PAGNOTTA DOLCE DI PASQUA



Candela di Venere

PAGNOTTA DOLCE DI PASQUA



- 250 g di farina manitoba
- 250 g di tipo 2 macinata a pietra buratto
- 3 uova medie
- 100 latte
- 80 g di ribes rossi
- 100 di burro
- 150 zucchero g di zucchero di canna
- 15 g di pasta madre essiccata di frumento bio baule volante
- $\frac{1}{2}$ cucchiaino abbondante di lievito di birra secco (circa 1,5 grammi)
- scorza di 1 limone bio
- 5 g di sale fino
- granella di zucchero

1. Accendete la luce del forno. Mescolate la pasta madre con il lievito di birra secco e 10 grammi di zucchero, unite il latte tiepido e mescolate.
2. Aggiungete 30 grammi di farina e fatela amalgamare.
3. Coprite con la pellicola per alimenti e fate lievitare nel forno chiuso con la luce accesa per circa 2 ore.
4. Nell'impastatrice mettete l'impasto lievitato, unite una parte della farina rimasta, qualche cucchiaino di zucchero rimasto ed un uovo e lavorate con il gancio impastatore finché l'uovo sarà assorbito. Ripetete l'operazione fino a terminare gli ingredienti.
5. Unite ora il burro morbido a pezzetti, la scorza di

limone ed il sale fino, mescolate bene.

6. Infine unite i ribes rossi.
7. Trasferite la pasta su un piano di lavoro leggermente infarinato e lavoratelo fino a formare una palla liscia.
8. Ponete la pasta in un contenitore alto e soprite con la pellicola.
9. Fate raddoppiare l'impasto, circa 3 ore in base alla temperatura.
10. Riprendete la pasta e dividetela in 4 parti.
11. Fate raddoppiare ben coperto con un canovaccio.
12. Spennellate le pagnotte con del latte e praticate un taglio a croce, lasciate riposare ancora 15 minuti, ricoprite con la granella di zucchero e cuocete in forno caldo 180°C per 18/20 minuti.
13. Sfornate e lasciate raffreddare, a piacere lucidate con della gelatina di albicocche e conservate le pagnotte all'interno di un sacchetto di plastica.



Lombello di Venere



Candela di Venere



Cantale di Venere



Confezioni di Venere



Cantale di Venere

BOMBOLONI ALLA CREMA

I **bomboloni alla crema** sono un dolce che si prepara spesso durante il periodo di carnevale ma a dispetto degli altri classici questo lo potete trovare durante tutto l'anno in tutti i bar e pasticcerie, almeno dalle mie parti. Quando ero ragazzina il bombolone caldo dopo la discoteca era un grande classico, c'erano pasticcerie aperte che vendevano solo quelli e ovviamente noi ne andavamo matti!!

Io li ho fatti piccolini ma voi potete tagliarli delle dimensioni che preferite. Appena fatti ancora tiepidi naturalmente sono il massimo ma potete lasciarli vuoti, scaldarli pochi secondi al microonde e farcirli con la crema prima di consumarli.



Lombello di Venere

BOMBOLONI ALLA CREMA



- **Per l'impasto**
- 250 g di farina 00
- 250 g di farina 400w (manitoba)
- 100 g di latte fresco
- 70 g di acqua
- 90 g di uova
- 75 g di zucchero di canna chiaro
- 70 g di burro
- 6 g di sale fino
- 10 g di lievito di birra fresco
- scorza di limone
- 800 g di olio di arachidi
- **Per la crema**
- 400 g di latte intero
- 90 g di tuorli
- 40 g di maizena
- 90 g di zucchero di canna chiaro
- scorza di $\frac{1}{2}$ limone
- polpa di $\frac{1}{2}$ bacca di vaniglia
- **Per completare**
- zucchero semolato qb

1. Per prima cosa preparate la crema, mettete i tuorli e lo zucchero in un tegamino e sbatteteli con la frusta, unite la maizena e mescolate.
2. Aggiungete la polpa della vaniglia e la scorza del limone grattugiata.

3. Aggiungete a filo il latte caldo e contemporaneamente mesolate per non formare grumi.
4. Mettete sul fornello e cuocete mescolando continuamente, appena inizia a sobbollire spegnete e mescolate ancora un po'.
5. Trasferite la crema in un piatto fondo e coprite con la pellicola per alimenti a diretto contatto, fate raffreddare e conservate in frigorifero.
6. Per l'impasto, mescolate assieme le due farine e setacciatele.
7. Spezzettate il lievito di birra e fatelo sciogliere nell'acqua tiepida, aggiungete 70 grammi di farina presi dal totale, mescolate velocemente con un cucchiaino, coprite con la pellicola per alimenti e lasciate lievitare fino al raddoppio. Consiglio in forno chiuso con luce accesa.
8. Nel frattempo preparate tutti i restanti ingredienti, le uova mettetele in una ciotola e sbattetetele con una frusta, il burro tagliatelo a pezzetti,
9. Riprendete il lievito e mettetelo nell'impastatrice, aggiungete metà della farina rimasta ed il latte tiepido.
10. Azionate l'impastatrice con il gancio impastatore e lavorate a bassa velocità,
11. Quando il latte sarà assorbito unite lo zucchero, metà delle uova e qualche cucchiaino di farina sempre lavorando l'impasto.
12. Quando saranno assorbite aggiungere le uova e la farina rimasta.
13. Infine unite il sale fino, la scorza grattugiata del limone ed il burro morbido.
14. Proseguite ad impastare a velocità 2-3 massimo finché l'impasto sarà ben incordato e si staccherà bene dalle pareti.
15. *Per aiutare l'incordatura ogni tanto, con l'apposita spatola, potete raccogliere tutto l'impasto dalle pareti, formate una palla e rovesciatela sempre*

all'interno dell'impastatrice e riavviare.

16. Lavorate la pasta con le mani formando una palla, lasciate la parte "aperta" al di sotto e ponetela in una ciotola capiente.
17. Coprite con la pellicola per alimenti e fate triplicare nel forno con luce accesa, serviranno circa 3 ore, dipende dalla temperatura.
18. Riprendete la pasta e posizionala su di un tagliere leggermente infarinato, schiacciatelo con le dita e stendetelo con un mattarello alto 1 centimetro.
19. Con un coppapasta da 5 centimetri ricavate i bomboloni.
20. Disponeteli su un foglio di carta forno distanziati tra loro, coprite con della pellicola per alimenti e lasciate raddoppiare.
21. Ricaverete circa 32 bomboloni, i ritagli potete o friggerli così come sono o reimpastarli ma dovrete rifare tutto il procedimento, lasciar lievitare, stendere, coppare e lievire nuovamente.
22. *I bomboloni ricavati reimpastando i ritagli io li ho cotti in forno 15 minuti a 180°C ed erano molto buoni e sofficissimi.*
23. Fate scaldare l'olio in un tegamino piccolo e dalle pareti alte, portate alla temperatura di 170°C.
24. Tagliate la carta forno attorno ad ogni bombolone, prendete un quadretto di carta con sopra il bombolone, giratelo a testa in giù e calatelo nell'olio tenendo le estremità della carta. Cuocete al massimo 2 bomboloni per volta.
25. *Il bombolone si staccherà subito, è preferibile non prendere con le mani i bomboloni per evitare di sgonfiarli e sformarli.*
26. Friggete finché sarà ben dorato e giratelo, terminate la cottura, scolatelo, poggiatelo su carta assorbente e passatelo nello zucchero semolato finché sarà ancora ben caldo.
27. *Fate attenzione a mantenere una temperatura idonea, mai troppo alta per evitare che brucino fuori e rimangano*

crudi all'interno.

28. Mettete la crema in una sac a poche con un beccuccio apposito e farcite i bomboloni una volta tiepidi.
29. *Se non consumate subito i bomboloni consiglio di tenerli chiusi in un contenitore di latta e la crema in frigorifero, farciteli prima di servire. A mio parere in frigorifero la pasta si indurisce di più.*



Conchello di Venere



Lombello di Venere





Cantificio di Venere

PANBRIOCHESS AL COCCO ZENZERO E GOCCE DI CIOCCOLATO

Adoro i lievitati ma non sempre mi riescono molto bene, soprattutto perché mi ostino ad usare farine non adatte perché troppo deboli. Ora ho una libreria ben fornita sull'argomento lievitati-pane quindi inizierò cercando di seguire le ricette... più o meno visto che per questa ho comunque variato un po' le proporzioni degli ingredienti rispetto all'originale e ho aggiunto lo zenzero. Sono partita dai panini dolci al cocco e cioccolato de "Il grande libro del pane" il risultato è comunque molto buono!! Consiglio di consumarlo tiepido, scaldatelo pochi secondi nel microonde nei giorni successivi e conservatelo coperto sotto una campana di vetro o in un contenitore ermetico.



PANBRIOCHES AL COCCO ZENZERO E GOCCE DI CIOCCOLATO



- 340 g di farina 330w (manitoba)
- 60 g di cocco rapé
- 160 g di latte intero
- 65 g di uova
- 40 g di zucchero di canna
- 50 g di burro
- 6 g di sale fine
- 90 g di gocce di cioccolato fondente
- 30 g di zenzero candito
- 30 g di lievito madre essiccato arricchito con lievito di birra
- Per lucidare
- 1 tuorlo
- 2 cucchiaini di latte

1. Fate scaldare il latte in modo che sia tiepido, aggiungete il lievito madre essiccato e mescolate bene per farlo sciogliere.
2. Mettete le gocce di cioccolato in freezer.
3. In una ciotola sbattete le uova nel peso richiesto.
4. Nell'impastatrice mettete la farina, unite le uova sbattute ed il composto di latte e lievito, iniziate ad impastare.
5. Unite sale e zucchero e proseguite ad impastare finché gli ingredienti saranno amalgamati.

6. Aggiungete il burro molto morbido e lavorate finché sarà assorbito.
7. Unite infine il cocco rapé e lo zenzero tritato finemente, fate incordare, serviranno 10-15 minuti.
8. Unite le gocce di cioccolato congelate e incorporatele nell'impasto a mano.
9. Mettete la pasta in una ciotola capiente e fate raddoppiare (io circa 2 ore a 23°C).
10. Riprendete la pasta e dividetela in 5 palline dello stesso peso, 170 grammi.
11. Imburrate lo stampo per plumcake LE CREUSET e disponete le palline alternate tra loro, se preferite potete fare altre forme, la treccia a due o a tre o semplicemente un filoncino normale.
12. Coprite con della pellicola per alimenti e fate raddoppiare, circa 2 ore.
13. Sbatte assieme il tuorlo con due cucchiaini di latte e con un pennello da cucina spennellate il panbrioche.
14. Accendete il forno a 190°C quando è caldo infornate e abbassate la temperatura a 180°C.
15. Cuocete 15 minuti poi coprite con un foglio di alluminio per evitare scurisca troppo e proseguite la cottura per altri 15 minuti.
16. Fate riposare 10 minuti prima di sformarlo, disponetelo su una gratella.
17. Consumatelo tiepido o freddo.



Amaltea di Venere

STAMPO PER PLUCAKE LE CREUSET



Les Pâtisseries de Venise





L'ambrosia di Venere



Amblés de Venise

PIZZA CROCCANTE CON ZUCCA FETA CIPOLLA E OLIVE

Solo a sentire la parola pizza già mi viene fame, e se qualcuno mi conosce bene sa che io la amo sottile e possibilmente con bel bordo croccante, però ogni volta che io la preparo mi viene buona sì.. ma bella alta!! Un giorno però ad un mercato mi sono innamorata di una teglia di terracotta smaltata che ovviamente ho comprato perché consigliata proprio per la cottura della pizza, come accade spesso è rimasta lì inutilizzata per diverso tempo ma sabato il mio occhio è caduto su di lei.. finalmente. Il segreto è scaldarla almeno 15 minuti a 250°C in modo che quando metterete la pizza, già stesa, il fondo inizierà immediatamente a cuocere creando una deliziosa crosticina.

Oltre che farcita questa pizza è buonissima anche bianca, risulta molto croccante come una schiacciatina. Proverò anche la versione farcita con pomodoro e mozzarella!!



**PIZZA CROCCANTE CON ZUCCA FETA
CIPOLLA E OLIVE**



- PER L'IMPASTO

- 250 g di farina tipo1
- 30 g di semola rimacinata
- 140 g di birra lager
- 30 g di acqua*
- 20 g di olio extravergine d'oliva
- 3 g di lievito
- 5 g di sale fino
- 1 cucchiaino di zucchero di canna

- PER LA FARCITURA

- 1/2 zucca violina
- 2 cipolle rosse
- 100 g di feta
- 30 olive taggiasche
- 1 mazzetto di rucola
- olio extravergine d'oliva

1. In una ciotola mettete la birra, unite lo zucchero ed il lievito di birra, mescolate fino a farlo sciogliere.
2. Mettete la farina e la semola nell'impastatrice ed unite l'olio ed il composto di birra. Lavorate con il gancio impastatore ed unite acqua quanta ne serve per formare un impasto liscio e morbido. Quando gli ingredienti saranno amalgamati, unite il sale, lavorate ancora per farlo assorbire. Trasferite la pasta su un tagliere e lavoratela formando una palla. Ponete la pasta in una ciotola, coprite con pellicola per alimenti e fate raddoppiare. Potete mettere la pasta in frigorifero per una notte, toglierla almeno 3 ore prima di preparare la

pizza.

3. Mentre la pasta lievita tagliate delle fette sottili di zucca, conditele con un filo d'olio, sale grosso e rosmarino tritato. Disponete le fette in una teglia ricoperta con carta forno, coprite con un foglio di alluminio per alimenti e cuocete per 30 minuti.
4. Sbucciate la cipolla e tagliatela a fette spesse mezzo centimetro, cuocetele lentamente con un cucchiaio di olio.
5. Mettete in forno la teglia di terracotta smaltata e accendete il forno a 250°C, quando sarà a temperatura attendete 15 minuti.
6. Riprendete la pasta e dividetela in 4 parti, sul piano di lavoro spolverizzare della semola rimacinata e stendetele sottili formando un cerchio di circa 22 centimetri di diametro (poco meno della larghezza della teglia). Con un pennello ungete le pizze con un velo d'olio extravergine d'oliva.
7. Togliete la teglia dal forno ed ungetela leggermente con dell'olio extravergine d'oliva utilizzando un pennello.
8. Aiutandovi con un mattarello trasferite la pizza sulla teglia e rimettete in forno per 5 minuti.
9. Togliete la teglia dal forno e farcite la pizza con la zucca e le fette di cipolla, rimettete in forno 5 minuti.
10. Trasferite la pizza nel piatto e completate con la feta sbriciolata, le olive e rucola a piacere.
11. Ripetete lo stesso procedimento per le altre pizze.





Ambasciata di Venezia



L'ambrosia di Venere




Cantale di Venere

PULL APART BREAD SALATO INTEGRALE

Il pull apart bread è un pane scomposto molto bello da vedere, si tratta di parti di impasto che possono essere farcite e poi affiancate una all'altra, all'interno di uno stampo da plumcake, creando un bellissimo effetto. La mia versione salata integrale è molto gustosa e perfetta per un aperitivo, una merenda o come antipasto magari da consumare con dei salumi.

Potete variare il ripieno con gli ingredienti che preferite, ad esempio scamorza affumicata, funghi trifolati o anche salumi.



PULL APART BREAD SALATO INTEGRALE



- 400 g di farina integrale
- 170 g di acqua tiepida
- 50 g di olio extravergine d'oliva
- 30 g di Parmigiano Reggiano
- 15 g di zucchero di canna
- 5 g di sale fino
- 5 g di lievito di birra fresco
- pepe nero
- PER IL RIPIENO
- 50 g di mandorle con la buccia
- 100 g di pomodori secchi sott'olio
- 60 g di olive taggiasche sott'olio
- 2 spicchi d'aglio
- 200 g di asiago

1. In una ciotola mettete l'acqua con lo zucchero di canna ed il lievito, mescolate bene fino a far sciogliere tutto.
2. Nell'impastatrice mettete la farina, il parmigiano e l'olio, azionatela con il gancio impastatore ed unite l'acqua a filo. Quando il composto sarà amalgamato aggiungete sale e pepe, lavorate ancora.
3. Trasferite la pasta su un piano di lavoro e impastate un po' a mano arrotolando l'impasto su se stesso, formate poi una palla e trasferite in una ciotola ampia. Fate raddoppiare.
4. Nel frattempo preparate il ripieno, tritate grossolanamente le mandorle, i pomodori secchi e le olive scolate dall'olio e l'aglio. Tagliate l'asiago a

fette sottili.

5. Riprendete la pasta e stendetela formando un rettangolo di circa 30×50 centimetri, stendetevi sopra il trito degli ingredienti distribuendoli in modo uniforme.
6. Tagliate la pasta in tre strisce che a loro volta taglierete in 4 parti. Sopra ad ogni parte disponete l'asiago. Ripiegate ogni parte su se stessa e posizionala nello stampo da plumcake le creuset leggermente unto, lasciando la parte della piega sotto. Proseguite con le altre parti fino a riempire lo stampo.
7. Coprite con la pellicola per alimenti e fate lievitare fino al raddoppio.
8. Cuocete a 180°C per circa 35-40 minuti coprendo con un foglio di alluminio a metà cottura.



STAMPO DA PLUMCAKE LE CREUSET



Lombardo di Venere














Gambero di Venere

PANINI INTEGRALI SEGNAPOSTO

Ebbene, per i vostri pranzi delle feste avete pensato all'antipasto, al primo, al secondo e magari a tanti golosi dolci. Avete preparato biscotti e confetture da regalare.. ma avete pensato di preparare un segnaposto che oltre che bello sia anche commestibile?!! Beh, io vi lascio un'idea molto carina e super veloce da preparare, l'impasto iniziate a prepararlo la sera prima e la mattina in poche ore di lievitazione e pochi minuti di lavoro avrete i vostri segnaposto belli caldi pronti ad accogliere i vostri commensali!!!



Per chi pensasse *“usa la farina integrale e poi mette strutto e pancetta”* rispondo che uso la farina integrale non per motivi dietetici atti al dimagrimento ma perché mi piace il suo sapore e soprattutto perché cerco di limitare i prodotti raffinati.. alla riduzione dei grassi ci stò lavorando ma certe preparazioni li richiedono ☐

PANINI INTEGRALI SEGNAPOSTO

per 8 panini

150 g di farina integrale di grano tenero macinata a pietra

100 g di farina di farro integrale bio

40 g di parmigiano reggiano

130 g di acqua

15 g di strutto

15 g di olio

3 g di sale fino

4 g di lievito di birra

pepe

semi di sesamo neri Melandri Gaudenzio

8 fette di pancetta arrotolata o lardo

1 rametto di rosmarino

$\frac{1}{2}$ cucchiaino di malto d'orzo

La sera, o almeno 8 ore prima, mescolate assieme le farine. In una ciotola mettete 2 grammi di lievito di birra, il malto d'orzo e 60 grammi di acqua, fate sciogliere il lievito e aggiungete 60 grammi di farina presa dal totale, lavorate l'impasto fino a formare una palla. Mette l'impasto in una piccola ciotola, coprite con pellicola per alimenti e lasciate lievitare. Dopo 8 ore spezzettate il pre impasto e mettetelo nell'impastatrice assieme a 70 grammi di acqua e gli altri 2 grammi di lievito, lavoratelo qualche minuto fino a scioglierlo, aggiungete le farina restante, il sale, il pepe, il parmigiano, lo strutto, l'olio e il rosmarino tritato finemente. Lavorate fino ad ottenere un impasto omogeneo. Dividete in 8 parti uguali e arrotolate i panetti con le mani formando un filoncino lungo circa 15 cm, schiacciatelo un po' con le dita e stendetelo con il mattarello solo per il verso della lunghezza, non deve essere sottile. Poggiate una fetta di pancetta e su uno dei lati lunghi fate dei tagli di circa 1 cm di profondità e a distanza tra loro di 1,5 cm. Arrotolate il filoncino e cospargete di semi di sesamo. Posizionate ogni panino all'interno di un incavo della teglia per muffin,

ricoprite con la pellicola per alimenti e fate lievitare 90 minuti. Accendete il forno a 190°C e cuocete i panini per 13-15 minuti o fino a doratura.









l'ombelico di Venere
l'ombelico di Venere



BUON NATALE!!

PANE SEMI INTEGRALE ALLA BIRRA E NOCI

Il pane, un alimento apparentemente così semplice e fatto con pochi ingredienti. Io adoro già solo l'idea di prepararlo perché mi da subito la sensazione di qualcosa di naturale e di sano. Purtroppo il tempo da dedicargli è sempre poco ma finalmente sono riuscita ad impegnarmi in una ricetta. Sono partita dalla ricetta di Ilaria, perché da quando ho visto il suo pane così perfetto ho pensato che volevo troppo provare a farlo. Il mio non è bello come il suo ma il sapore è così buono che non potevo non proporlo qui. Ho provato anche a cuocerlo in modo che venisse una bella crosta croccante ma in realtà questo non mi è riuscito del tutto, vi spiego comunque come fare.. magari sarete più fortunati, e sicuramente più bravi!!! In ogni caso crosta o no tostato è fantastico!!

Appena freddo potete tagliarlo a fette e congelarlo, sarà come appena fatto!

Utilizzatelo per accompagnare gustose insalate, preparare bruschette o per colazione con la marmellata!!



PANE SEMI INTEGRALE ALLA BIRRA E NOCI

300 g di farina integrale Garofalo
200 g di semola di grano duro rimacinata Garofalo
100 g di farina w350 Garofalo
250 g di birra chiara
200 g di acqua

70 g di noci al netto
60 g semi di lino Melandri Gaudenzio
7 g lievito di birra fresco
10 g di sale fino
1 cucchiaino di malto d'orzo



Mescolate assieme la semola, la farina integrale e quella

w350. Mettete 100 grammi di acqua in una ciotola ed aggiungete il lievito ed il malto, fateli sciogliere. Unite 100 grammi di farina presi dal totale e mescolate velocemente. Coprite con la pellicola e lasciate raddoppiare di volume. Nell'impastatrice mettete la rimanente farina, i 100 grammi di acqua rimasti, la birra ed il lievito. Lavorate fino ad amalgamare gli ingredienti, unite il sale, le noci tritate molto grossolanamente ed i semi di lino. Proseguite lavorando finché l'impasto sarà incordato, ovvero si sarà tutto avvolto attorno al gancio impastatore. Rovesciatelo su un piano di lavoro leggermente infarinato e con i pollici arrotolatelo verso di voi, otterrete un panetto allungato, giratelo per 90° e arrotolatelo nuovamente. Girate l'impasto, poggiate i palmi alla sua base e ruotatelo spingendo la pasta sotto e portando un palmo verso di voi e l'altro nel senso opposto, formerete una palla. Poggiate l'impasto in una ciotola capiente leggermente infarinata, coprite con la pellicola e lasciate riposare un'ora a temperatura ambiente. Riponete in frigorifero tutta la notte o per 8 ore. Togliete la ciotola dal frigorifero e riportate a temperatura ambiente, circa un'ora e mezza. Rovesciate l'impasto su un piano di lavoro, sgonfiate con la punta delle dita ed arrotolatelo come spiegato precedentemente. Girate il pane e dategli la forma che preferite facendo attenzione a portare la pasta sotto in modo che non ci siano "aperture". Ponetelo su di una teglia ricoperta di carta forno e coprite con la pellicola. Lasciate raddoppiare. Ora vi spiego come l'ho cotto io, in questo modo dovrebbe venire la crosta anche se nel mio caso non ha funzionato. *Accendete il forno a 250°C e ponete sul fondo una teglia con dell'acqua. Quando sarà in temperatura abbassate a 200°C e informate il pane per 10 minuti. Abbassate a 180°C e cuocete 5 minuti. Abbassate a 160°C e cuocete altri 5 minuti. Abbassate a 130°C, lasciate il forno leggermente aperto, basta una piccola fessura, e terminate la cottura per circa 25/30 minuti. Togliete dal forno e lasciate asciugare in verticale.





