

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.



L'ambelco di Venere



Pambelco di Venere



Confeccia di Venere



Lombello di Venere



Confeccie di Venere

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!!



