



RICETTA 1^ CLASSIFICATA

**Lo Pan ner, cannolo dolce di pane di segale, zeste di limone e habanero
sciropate al sole - di RIFICI Calogero**

calogero@peperonciniedintorni.it

<https://www.facebook.com/PeperoncinieDintorni?ref=hl>

<http://peperonciniedintorni.giallozafferano.it>

<https://plus.google.com/u/0/>

<https://twitter.com/@calorifi>

<https://www.instagram.com/calorifi/>

https://www.linkedin.com/home?trk=nav_responsive_tab_home Calogero Rifici





Ingredienti per 4 persone

1) Ingredienti *Pan ner*

Farina di segale integrale g 550
Farina di grano tenero tipo 0 g 250
Farina di grano tenero integrale g 200
Acqua g 650
Sale g 20
Lievito di birra fresco g 20

Preparazione del *Pan ner*

Mescolare le farine, aggiungete $\frac{3}{4}$ d'acqua, impastate, continuate ad impastare, aggiungendo acqua, fino ad ottenere un impasto morbido.

Fate riposare per mezz'ora, circa, in un contenitore ampio coperto, fino al raddoppio del volume.

Ritagliate le due forme "a guancia" e posizionarle su una tavola leggermente infarinata, coprire con telo asciutto dopo aver spolverato un po' di farina.

Dopo lievitazione, capovolgere il pane e farlo lievitare nuovamente scoperto.

In questo modo, il pane non presenterà più tracce di lievito, quindi sarà più digeribile.

Infine infornare a 220-230 gradi, attendere affinché la crosta non sarà ben cotta, dovrebbe bastare un ora in forno statico.

Normalmente su questo tipo di pane non si fanno tagli o altro, così facendo si hanno fette tutte uguali e ben definite.

I tempi di lievitazione variano dai 20 ai 40 minuti, normalmente, e sono influenzati da parecchi fattori tipo l'umidità dell'aria, la quantità d'acqua e la morbidezza dell'impasto, la vicinanza o meno al forno. Comunque molti non guardano l'orario, i tempi sono dati principalmente dal pane, quando raddoppia il proprio volume è pronto per essere infornato.

2) Ingredienti Cannolo di *Pan ner*

600 gr di Pan Ner duro
150 gr di zucchero di canna
Latte q.b.

Preparazione Cannolo di *Pan ner*

Iniziamo con il pane, togliete la crosta, a pezzi grossi, la useremo per un'altra ricetta, tagliate la midolla, come si dice a Livorno, a fette alte circa 1 cm, deponete, le fette in



un vassoio di metallo e esponete le fette al sole, durante il giorno e ritirateli in casa la notte, questo serve a fare indurire il pane, si poteva fare anche in forno, ma visto che devo preparare altre cose al sole, ci indurisco anche il pane.

Dopo 3 giorni il pane è abbastanza duro, da sembrare sfornato un mesetto prima.

Sminuzzate le fette di pane in una ciotola aiutatevi con un coltello, aggiungete latte fino a far diventare morbido il pane a questo punto aggiungete lo zucchero di canna, dovrebbe bastare 150 gr ogni 600 gr di pane secco. Inserite il composto in un mixer e frullate, deve venire un composto omogeneo, stendete una parte del composto, su una placca da forno, con uno spessore di circa 4 mm, io ho utilizzato due placche pressate una contro l'altra. Infornate per circa venti minuti a 180 gradi, passato questo tempo tagliate un cerchio di composto asciutto e avvolgetelo su una canna d'acciaio, sono più facile da sfilare, rimettete in forno per altri 20 minuti, con la parte giunta verso il basso e pressate.

Passati questi 20 minuti fate freddare, quando si saranno intiepidite, eliminate la canna. Con le parti che sono state scartate perché fuori dalle forme creeremo una graniglia, che simulerà la terra.

3) Ingrediente Crema di ricotta

250 g di ricotta mista mucca e capra

60 g di zucchero a velo

60 g di farina di mandorle

Preparazione Crema di ricotta

Passate la ricotta in un colino fine aiutandovi con un cucchiaino, ripetere l'operazione per rendere il composto più cremoso, quando avete passato tutto, aggiungete la farina e lo zucchero e mescolate bene. Lasciate riposare per qualche minuto. Mi raccomando usate ricotta fresca bel scolata.

4) Ingredienti Pera cristallizzata

300 g zucchero

300 cc di acqua

1 pera matura ma soda

Preparazione Pera cristallizzata

Sciogliete lo zucchero nell'acqua in un pentolino a fiamma moderata, portare ad ebollizione, toglierlo dal fuoco e fare freddare.

Versate lo sciroppo in una bacinella larga, tagliate la pera a fette sottili e poggiatele



nel contenitore con lo sciroppo, coprite e fate riposare per una notte a temperatura ambiente, il contenitore deve essere coperto, per evitare che gli insetti, molto ghiotti di zucchero, entrino e contaminino la frutta.

La mattina dopo deponete le fette su una griglia per fare sgocciolare lo sciroppo in eccesso.

Dopo circa 30 minuti mettete le fette di pera su una teglia ricoperta di carta forno. Infornate a 100°C per circa 40 minuti, fate freddare e le pere cristallizzate sono pronte da utilizzare.

5) Ingredienti zeste di limone sciroppate al sole

1 limone biologico della costiera amalfitana
100 c di acqua
100 gr di zucchero

Preparazione zeste di limone sciroppate al sole

Lavate bene il limone, con l'aiuto di pelapatate, togliete la buccia del limone, tagliate a fiammifero. Scaldate 100 cc di acqua e fate sciogliere lo zucchero, fate freddare, versate sopra le zeste, coprite con pellicola resistente al calore e mettete al sole per 3 giorni, non è necessario ritiralolo la sera in quanto è coperto.

Passati i 3 giorni scolate e potete utilizzare i fiammiferi, si conservano in barattolo ben chiuso al buio.

6) Ingredienti fiammiferi di Habanero sciroppati al sole

1 Habanero Fatalii giallo
80 c di acqua
100 gr di zucchero

Preparazione fiammiferi di Habanero sciroppati al sole

Mettere il peperoncino, a congelare per 24 ore, passato questo periodo, eliminate picciolo e semi, tagliate la polpa a fiammifero, se volete un prodotto finito meno piccante, eliminate la placenta, ma ve lo sconsiglio, perché lo zucchero riduce molto la sensazione di piccante. Il Fatalii giallo, dopo la sciroppatura diventa di un bell'arancio tramonto.

Scaldate 80 cc di acqua e fate sciogliere lo zucchero, fate freddare, versate sopra l'Habanero, coprite con pellicola resistente al calore e mettete al sole per 3 giorni, non è necessario ritiralolo la sera in quanto è coperto.



Passati i 3 giorni scolate e potete utilizzare i fiammiferi, si conservano in barattolo ben chiuso al buio.

7) Presentazione

Riempite i cannoli con la crema di ricotta, poggiateli su un piatto scuro, a formare una montagna, sopra la ricotta inserite le zeste di limone e i fiammiferi di habanero, le percentuali variano a piacere. Su un lato del cannolo, poggiate la fetta di pera cristallizzata, sul fondo del piatto della terra di pane, sopra le montagne, una spolveratina di neve, scusate di zucchero.

