



**RICETTA 5^ CLASSIFICATA**

**Torta dolce del riciclo al profumo di agrumi - di RANGONI Barbara**

Url del Blog. [www.paneerose.it](http://www.paneerose.it)

Account Facebook Personale : <https://www.facebook.com/barbara.rangoni>

Pagina : <https://www.facebook.com/pastamadrepadreignoto/>

Gruppo [https://www.facebook.com/groups/713683508796618/?fb\\_dtsg\\_ag=AdxsQ33i8wMLWLcc2-cHDcdxITLH3JYSJy3xrsynnWmKhQ%3AAAdyU-2yE9U0PmpZhSM9zH9-T43etTgu-AEL0DCqg1HIjow](https://www.facebook.com/groups/713683508796618/?fb_dtsg_ag=AdxsQ33i8wMLWLcc2-cHDcdxITLH3JYSJy3xrsynnWmKhQ%3AAAdyU-2yE9U0PmpZhSM9zH9-T43etTgu-AEL0DCqg1HIjow)

Gruppo [https://www.facebook.com/groups/1913335892233077/?fb\\_dtsg\\_ag=AdxsQ33i8wMLWLcc2-cHDcdxITLH3JYSJy3xrsynnWmKhQ%3AAAdyU-2yE9U0PmpZhSM9zH9-T43etTgu-AEL0DCqg1HIjow](https://www.facebook.com/groups/1913335892233077/?fb_dtsg_ag=AdxsQ33i8wMLWLcc2-cHDcdxITLH3JYSJy3xrsynnWmKhQ%3AAAdyU-2yE9U0PmpZhSM9zH9-T43etTgu-AEL0DCqg1HIjow)

Account instagram [barbarapaneerose](https://www.instagram.com/barbarapaneerose)

Permalink ricetta <https://www.paneerose.it/ricette/il-mio-contributo-al-contest-lo-pan-ner-torta-dolce-del-riciclo-al-profumo-di-agrumi/>





**Ingredienti :**

*Pane*

Farina di grano tenero integrale gr.200  
Farina di grano tenero tipo 0 gr.250  
Farina di segale integrale gr.550  
Acqua gr.650  
Sale gr.20

*Torta Dolce*

Pane Raffermo 300 gr  
n. 2 Arance Grandi (il succo)  
n.1 Limone (il succo)  
Uvetta 70 gr (messa in ammollo con poco succo d'arancia)  
Miele 80 gr ( nella versione vegana con sciroppo di agave o di acero)  
N.1 Mela tagliata a tocchetti  
Burro 80 gr. ( nella versione vegana con burro di cocco)  
Cannella qb  
Pistacchi 40 gr  
Nocciole 40 gr  
Pinoli 20 gr

**Procedimento:**

**Torta dolce del riciclo al profumo di agrumi**

Questa particolarità di pane ha una mollica che rimane un pò umida e quindi per farla seccare ho lasciato il pane già affettato per accelerare il processo.

Ecco la ricetta: gli Ingredienti sono calcolati per n.2 pani da 800 Lo Pan Ner (Pane Nero di Segale Valdostano)

Farina di grano tenero integrale gr.200  
Farina di grano tenero tipo 0 gr.250  
Farina di segale integrale gr.550  
Acqua gr.650  
Sale gr.20  
Pasta Madre rinfrescata da 3/4 ore gr.200



Procedimento:

Partiamo innanzi tutto ossigenando e miscelando le tre farine alle quali abbiamo aggiunto anche il sale per aiutare l'impasto a prendere più tenacità; quindi inseriamo tutta l'acqua della ricetta e impastiamo grossolanamente lasciando riposare in autolisi per almeno una mezz'ora ( questo procedimento attiverà gli enzimi della farina per fornire cibo al lievito).

Trascorso il tempo necessario inseriamo la pasta madre a pezzetti e iniziamo ad impastare fino a che l'impasto risulterà liscio e omogeneo : è importante in questa fase impastare abbastanza a lungo per permettere di ossigenare bene l'impasto e formare la maglia del glutine.

Prendiamo quindi una ciotola infarinata e adagiamo l'impasto coprendolo con un canovaccio e con della pellicola per alimenti per evitare che si secchi: trasferiamo il tutto in un luogo tiepido (ad esempio nel forno con la lucina accesa) e lasciamo riposare per almeno due ore



Trascorso questo tempo, in cui l'impasto avrà iniziato a lievitare, cercando di non sgonfiarlo troppo, lo trasferiamo su una spianatoia e provvediamo a dare una prima forma, lasciandolo riposare 15 minuti.



## LO PAN NER NELLA CUCINA CONTEMPORANEA Contest 2018

---

Nel frattempo prepariamo un cestino con all'interno un canovaccio infarinato e una volta trascorso il tempo necessario aggiustiamo delicatamente la forma e la trasferiamo nel cestino con la chiusura della pasta rivolta verso l'alto: copriamo sempre con canovaccio e pellicola e trasferiamo in un luogo tiepido fino al raddoppio (almeno 4 ore)

In alternativa è possibile utilizzare la tecnica del freddo attendendo circa un ora e mezza prima di trasferire l'impasto ben coperto nel frigorifero per un massimo di 10 ore.

Quando il pane sarà raddoppiato, poniamo una pietra refrattaria all'interno ( o al limite una leccarda ) e accendiamo il forno fino a farlo arrivare ad una temperatura di 220 gradi ( è molto importante che quando il pane viene trasferito in forno venga appoggiato su una superficie molto calda per agevolare l'ultima fase della lievitazione che avviene in forno)



Prendiamo una pala da forno infarinata e capovolgiamo il pane in modo che la chiusura ora poggi sulla pala ; effettuiamo due o tre tagli sul pane per permettere e agevolare lo sviluppo e inforniamo a forno ben caldo tenendo la temperatura di 220 gradi per circa 15 minuti, abbassando a 200 per i restanti 30 fino a concludere con gli ultimi 5 minuti a 190 con il forno a fessura per agevolare la fuoriuscita del vapore.



E' molto importante riuscire a dare vapore all'interno del forno durante i primi 15 minuti di cottura per ritardare la formazione della crosta e quindi permettere lo sviluppo del pane; potremo ottenere un buon risultato inserendo una leccarda o un contenitore di alluminio nel ripiano sottostante al momento dell'accensione del forno e versandovi dentro l'acqua subito dopo aver infornato il pane nel ripiano superiore.



Una volta sfornato ponete il pane su una griglia e appoggiatela in modo che anche nella parte sottostante il pane possa perdere umidità.

Eccoci qui pronti per la nostra ricetta del riciclo.

### **Torta dolce del riciclo al profumo di agrumi**

La versione vegana può essere realizzata sostituendo il miele con lo sciroppo d'agave o di acero e il burro tradizionale con quello di cocco.

*Ingredienti per la Torta dolce per una pirofila da 19×15 cm*

- Pane Raffermo 300 gr
- n. 2 Arance Grandi (il succo)
- n.1 Limone (il succo)
- Uvetta 70 gr (messa in ammollo con poco succo d'arancia)
- Miele 80 gr ( nella versione vegana con sciroppo di agave o di acero)
- N.1 Mela tagliata a tocchetti



## LO PAN NER NELLA CUCINA CONTEMPORANEA Contest 2018

---

Burro 80 gr. ( nella versione vegana con burro di cocco)  
Cannella qb  
Pistacchi 40 gr  
Nocciole 40 gr  
Pinoli 20 gr

Procedimento:

Spremiamo gli agrumi mettendoli e inseriamo il miele all'interno: mescolare per amalgamare bene i due composti.

Mettiamo l'uvetta in una ciotola bagnandola con un cucchiaino della spremuta di arancia e miele e lasciamo reidratare; nel frattempo togliamo dal pane la crosta e lo tagliamo a cubetti.

Poniamo il pane tagliato in una ciotola e versiamo sopra il succo di agrumi con il miele. Lasciamo riposare 20 minuti rigirando il pane di tanto in tanto per farlo assorbire.



A parte tagliamo al coltello in maniera grossolana nocciole pinoli e pistacchi e tagliamo la mela a cubetti lasciandola appassire in un pentolino con poco burro e una spruzzata di cannella.



Lavoriamo quindi il pane e piano facciamo assorbire tutto il succo eventualmente rimanente sbriciolandolo fino ad ottenere un composto omogeneo.

Inseriamo ora uvetta e mele e amalgamiamo ; in ultimo inseriamo tre quarti della frutta secca tagliata a coltello conservandone una parte per la decorazione.

Foderiamo una pirofila con carta forno e distribuiamo il composto all'interno pressandolo per non lasciare spazi; distribuiamo quindi la frutta secca rimanente in superficie per farla aderire.



Portiamo quindi il forno a 180 gradi e facciamo cuocere la torta per circa 35 minuti ; prima di sfornare verificare la cottura inserendo uno stuzzicadenti in profondità.

Vi consiglio di servire il un dolce per accompagnare il te del pomeriggio servendolo a cubetti o consumarlo come spuntino del mattino o pomeridiano.