



LO PAN NER NELLA CUCINA CONTEMPORANEA

RICETTA DECIMA CLASSIFICATA

*Crema di finocchio e mela con spiedino di gamberi
e crostone di pane nero di segale*

di ELISABETTA RIVA – GIUSSANO (MONZA E BRIANZA)

LINK AL BLOG <http://www.vivailpane.com>

LINK ALLA RICETTA: <https://vivailpanewordpresscom.wordpress.com/2017/09/26/crema-di-finocchio-e-mela-con-spiedino-di-gamberi-e-crostone-di-pane-nero-di-segale-per-il-contest-lo-pan-nero-il-pane-delle-alpi/>

DOSI PER 2 PERSONE

TEMPI DI PREPARAZIONE: 1 ora +16 ore lievitazione del pane

INGREDIENTI:

PER IL PANE DI SEGALE per due piccole pagnotte

- ✓ 275 g di farina di segale
- ✓ 125 g farina di frumento 0
- ✓ 100 g farina di frumento tenero integrale
- ✓ 310 ml acqua
- ✓ 7 g di lievito di birra fresco
- ✓ 10 g di sale

PER LA CREMA

- ✓ 180 g finocchi
- ✓ 100 g mela Gala
- ✓ 30 g cipollotto

- ✓ 100 g patata
- ✓ 220/230 g acqua
- ✓ sale
- ✓ pepe
- ✓ olio evo
- ✓ panna da cucina

PER GLI SPIEDINI

- ✓ 6 Gamberi
- ✓ 6 fettine di lardo

PER LA PASTELLA

- ✓ Farina 4 cucchiai
- ✓ Birra 5 cucchiai
- ✓ sale
- ✓ olio per friggere

PROCEDIMENTO PER IL PANE

Per la preparazione del pane ho voluto seguire il metodo senza impasto e cioè :

*ho sciolto il lievito nell'acqua

*in una ciotola ho messo le farine aggiunto il lievito e per ultimo il sale

*ho mescolato giusto il tempo di amalgamare gli ingredienti senza lavorarlo troppo

*ho diviso in due l'impasto (perché volevo due pagnottelle, altrimenti lasciatelo intero per una pagnotta più grande) e l'ho trasferito su carta da forno

*ho coperto e lasciato lievitare a temperatura ambiente per 16 ore

*ho acceso il forno a 200° e messo all'interno una pentola di coccio con il coperchio in modo che si scaldasse anch'essa

*raggiunta la temperatura ho trasferito le pagnotte con la carta forno, senza più toccarle, nella pentola coprendole con il suo coperchio (attenzione a non scottarvi)

*ho cotto per 1/2 ora con il coperchio, ho proseguito ancora per 15 minuti senza coperchio

*tolto dal forno l'ho lasciato raffreddare su una gratella

PREPARAZIONE CREMA E SPIEDINI

Pulire i finocchi e il cipollotto, sbucciare la patata e tagliarli a piccoli pezzetti, in una casseruola di coccio mettere due cucchiari di olio e aggiungere le verdure e la mela anch'essa tagliata a tocchetti senza sbucciarla.

Rosolare il tutto un paio di minuti, aggiungere poi l'acqua e cuocere per 15 minuti.

Terminata la cottura frullare con un mixer, aggiungere 2/3 cucchiari di panna e aggiustare di sale e pepe.

A parte preparare una pastella stemperando la farina con la birra, avvolgere i gamberi con il lardo passarli nella pastella e friggerli in olio bollente.

Servire la crema direttamente nella pagnotta scavandola dalla mollica che frullerete e farete tostare in una piccola padella.

Adagiate sulla pagnotta i gamberi a mo' di spiedino alternandoli con una fettina di mela e completate con una spolverata di mollica tostata.

