



**RICETTA 10^ CLASSIFICATA**

**Tortini di pane nero - di MURA Natascia**

URL del Blog <https://www.robadanatti.com/>

<https://www.instagram.com/robadanatti/?hl=it>

<https://www.facebook.com/profile.php?id=100006874890809>

<https://www.facebook.com/impastiurbani/>

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

<https://www.robadanatti.com/2018/09/26/tortini-di-pane-nero/>





**Ingredienti e procedimento:**

**Ingredienti secondo la ricetta tradizionale del Pane nero di segale valdostano**

275 gr di farina di segale integrale

135 gr di farina di grano tenero

100 gr di farina di grano tenero integrale

325 gr di acqua

10 gr di sale

160 gr di lievito madre

Ho sciolto il lievito madre nell'acqua, aggiunto la farina zero e lasciato a riposo per mezz'ora. Aggiunto poi le altre farine e il sale, impastato a mano e lasciato a riposo per 15 minuti. Effettuati due giri di pieghe sulla spianatoia e messo in cestino da lievitazione per 5 ore. In queste ore ha raddoppiato il suo volume e l'ho infornato in forno caldo a 250 gradi. Ho gradatamente abbassato la temperatura lungo tutta la cottura, durata 35 minuti in tutto, gli ultimi 10 minuti a 180 gradi. Sfornato e lasciato raffreddare in verticale.

Ho sfornato una pagnotta da 00 grammi circa dalla mollica scura e carnosa, compatto e dotato di numerosi piccoli alveoli, dalla crosta consistente, friabile e gustosissima. E' un pane che dura buono e gustoso per giorni, e grazie alla sua mollica è ottimo da inzuppare in piatti caldi sughi e zuppe nella stagione fredda, esattamente come si faceva un tempo, con gusto.

Una volta trascorsi tre giorni, ancora fragrante grazie al potere di questa farina integrale profumata e nutriente come è la farina di segale, l'ho trasformato in piccoli tortini, semplici, con l'aggiunta di pochi elementi poveri e comuni in tutte le case, cittadine e rurali del nostro paese, da nord a sud: un gustoso formaggio locale, nel mio caso pecorino, due uova e un po' di latte.

E una manciatina di preziosi semi di chia per dargli un accessorio di super-nutimento. Ma lì proverò con aggiunta di noci, e magari un'altra volta di capperi.. E un'altra volta di olive. Di acciughe..... Mmmhhhh.



**Ingredienti per i Tortini**

200 grammi di pane ridotto in briciole grossolane

2uova

120 gr di latte

50 grammi di pecorino

1cucchiaino di semi di chia



## LO PAN NER NELLA CUCINA CONTEMPORANEA Contest 2018

---

Ho messo il pane nel boccale del Bimby e ridotto in briciole finissime, aggiunto le uova, il latte e il pecorino, e i semi di chia , impastato fino ad ottenere un composto cremoso, e aggiunto mezzo cucchiaino da caffè di sale.

In base a quanto è asciutto il pane potrebbe essere necessario aggiungere dell'altro latte.

Ho sistemato l'impasto in una teglia da muffin, oleato i fondini e messo un po' di pan grattato, prima di sistemarci dentro l'impasto morbido. Informato a 170 gradi per 20 minuti e seguito la cottura per valutare attraverso il vetro che non si asciugassero troppo. Si gonfiano come piccoli soufflé e rimangono soffici e gustosi anche il giorno dopo. Garantito.

