



RICETTA 13[^] CLASSIFICATA

Millefoglie di pane nero e pere - di FERRI Micaela

URL del blog: <http://blog.giallozafferano.it/lericettedimichi/>

Account social:

Facebook <https://www.facebook.com/pages/Le-ricette-diMichi/291182204275651>

Instagram Micaela Ferri, Le ricette di Michi <http://instagram.com/micaelaferri/>

Twitter Micaela Ferri <https://twitter.com/71micaela>

Pinterest Micaela Ferri <https://it.pinterest.com/micaelaferri/>

Link alla ricetta:

<https://blog.giallozafferano.it/lericettedimichi/millefoglie-di-pane-nero-e-pere/>





Ingredienti per 4 persone (tempo di preparazione: 30 minuti)

- 1 Pagnotta Di Pane Nero (di segale)
- 4 Pere Williams
- 100 g Cioccolato Fondente
- 100 g Panna Fresca Liquida
- 1 Baccello Di Vaniglia
- q.b. Zucchero
- q.b. Zucchero Di Canna
- q.b. Burro
- 1 pizzico Cannella In Polvere
- 1 pizzico Chiodi Di Garofano Macinati

Preparazione

Il giorno precedente alla preparazione del dolce, tagliate la pagnotta a fette spesse mezzo centimetro e ricavate dodici dischi.

Lasciate asciugare all'aria aperta, oppure potete tostare le fette tonde cinque minuti nel forno. In questo modo le fette di pane per la millefoglie saranno croccanti e il sapore del dolce sarà migliore.

Fate sciogliere una noce di burro con tre cucchiaini di zucchero di canna e tre cucchiaini di acqua in una padella larga. Passate velocemente sei dischi di pane da entrambi i lati.

Preparate la stessa quantità di sciroppo e passatevi gli altri sei dischi di pane. Tenete da parte su un piatto.

Lavate e asciugate le pere Williams, quindi tagliatele a fette tonde dello spessore di circa cinque millimetri. Appoggiatele su una teglia rivestita di carta forno.



Cospargetele con una abbondante dose di zucchero semolato e passatele sotto al grill del forno. Appena sono morbide e lo zucchero è caramellato toglietele dal forno. A fine cottura aggiungete il burro, regolate di sale e profumate con una bella macinata di pepe e lasciate riposare qualche minuto.



Appoggiate la prima fetta di pane sul piattino individuale e aggiungete tre fettine di pera caramellata. Alternate pane e fettine di pera ottenendo tre strati. Finite la millefoglie di pane nero e pere con lo strato di pere.

Procedete in questo modo per tutti gli altri tre dolci.

Scaldate la panna fresca a cui avete aggiunto i semi della bacca di vaniglia, il pizzico di noce moscata e di chiodi di garofano. Al primo accenno di bollore spegnete il fuoco e

aggiungete il cioccolato fondente tagliato a pezzetti fini. Mescolate velocemente per ottenere una ganache liscia.

Completate i millefoglie di pane nero e pere con un pochino di salsa al cioccolato e spezie e servite.

Pan Ner

Ingredienti

275 g di farina di segale

125 g di farina di grano tenero tipo 0

100 g di farina di grano tenero integrale



10 g di sale

10 g di lievito di birra fresco

280 ml di acqua

Preparazione

Sciogliete il lievito in un pochino di acqua tiepida.

Miscelate le farine in una ciotola capiente e appena il lievito avrà fatto una leggera schiuma aggiungetelo alle farine. Iniziate a impastare aggiungendo mano a mano l'acqua.

Aggiungete il sale e terminate di impastare. Non c'è bisogno di impastare a lungo, l'alta percentuale di farina di segale e integrale non sviluppa molto glutine.

Formate una palla e lasciatela lievitare in una ciotola coperta.

L'impasto deve raddoppiare.

A questo punto, fate velocemente una piega e disponetelo all'interno del contenitore in cui vorrete cuocerlo. Se volete fare una pagnotta tonda, chiudete la piega e disponete il pane sulla teglia, con un foglio di carta forno e lasciate lievitare per almeno un'ora.

Io ho foderato uno stampo da plumcake e ho fatto fare la seconda lievitazione dentro a quello. In questo modo, una volta cotto, abbiamo ottenuto tante belle fette tutte uguali.

Trascorso il tempo della seconda lievitazione, cuocete in forno già caldo a 180° per 40 minuti.

Lasciate raffreddare su una griglia e gustatelo come più vi piace.



LO PAN NER NELLA CUCINA CONTEMPORANEA
Contest 2018





LO PAN NER NELLA CUCINA CONTEMPORANEA
Contest 2018

