



RICETTA 14[^] CLASSIFICATA

Torta di pane nero sognando le montagne - di CORRADO Alessia

URL del blog <http://www.lechefclochard.it/>

Account social: <https://www.facebook.com/Lechefclochard/> <https://twitter.com/LeChefClochard>

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

Permalink alla ricetta <http://www.lechefclochard.it/torta-di-pane-nero-sognando-le-montagne/>





Il pane nero cosa è:

Se non un pane ottenuto con farina di segale, farina integrale e semini che mescolati con acqua e lievito danno vita ad un impasto profumato con una mollica densa e molto consistente.

Come si prepara il pane nero (ricetta per due pani da 800gr):

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 (o lievito di birra secco g 10)

Sciogliete il lievito di birra nell'acqua tiepida, versate in una ciotola le farine, il lievito e l'acqua e il sale mescolate. Impastate sulla spianatoia, create una palla e mettetela coperta a lievitare per circa 2 ore. Una volta raddoppiato di volume schiacciate l'impasto, piegate i due lembi laterali a fazzoletto su se stessi, arrotolate l'impasto e create un filoncino che riporrete a lievitare con la chiusura verso l'alto in un cestino per lievitazione altri 60-90 minuti.

Rivoltate sulla placca da forno e cuocete in forno a 200° per 20 minuti e poi a 180° per un totale di 40-45 minuti.

Sfornate e lasciate raffreddare. La ricetta per il pane nero con macchina del pane

rimane invariata rispetto a quella tradizionale.

Come conservare il pane nero.

Ed è molto semplice; basterà avvolgerlo in un canovaccio e tenerlo nella madia. Durerà anche una settimana.

Cosa fare una volta che il pane nero è secco? Devo dire che a me non succede mai, perché data la sua bontà non riesco mai ad





averne di secco, ma se vi dovesse capitare la ricetta per una torta leggera e gustosa che richiama l'autunno fa proprio al caso vostro.

Ecco per voi la mia ricetta :

Quantità 2 tortine
Tempo 1 ora
Tools forno

Per l'impasto

Pane nero 100 gr
Latte di avena 1 bicchiere
Uova 1
Cranberries 1 cucchiaio
Uvetta 1 cucchiaio
Mandrel 1 cucchiaio
Semi di girasole 1 cucchiaio
Cannella 1 cucchiaio
Zucchero di cocco 1 cucchiaio
Granella di cioccolato 1 cucchiaio
Burro 1 noce
Zucchero a velo
Mela 4 fettine sottili
Forno a 200°

Ammollate il pane con un bicchiere di latte. Una volta morbido impastate con le mani e lasciate riposare.

Tritate le mandorle e tostate in padella con i semi di girasole.

Sbattete l'uovo e mescolate il pane con tutti gli ingredienti lasciando da parte la mela, il burro e lo zucchero a velo.

Imburrate gli stampini e riempiteli con l'impasto, decorate con le sfoglie di mele creando un cuore. Infornate per circa 20-30 minuti e fate la prova dello stecchino.

Lasciate raffreddare e decorate con zucchero a velo.

Potete servire tiepide con gelato alla crema.



LO PAN NER NELLA CUCINA CONTEMPORANEA
Contest 2018

