



RICETTA 4^ CLASSIFICATA

Cheesecake salata al Prosciutto crudo DOP della Valle d'Aosta e Pane nero di segale - di ASSANDRI Camilla

URL del blog: <https://www.lacascatadeisapori.it/>

Account social:

Facebook <https://www.facebook.com/lacascatadeisapori/>

Instagram https://www.instagram.com/cami_lacascatadeisapori/

Permalink alle ricette

Pane Nero di Segale - Lo Pan Ner della Valle d'Aosta

<https://www.lacascatadeisapori.it/pane-nero-di-segale-lo-pan-ner-della-valle-d-aosta/>

Cheesecake salata al Prosciutto Crudo DOP della Valle d'Aosta e Pane Nero di segale

<https://www.lacascatadeisapori.it/cheesecake-salata-al-prosciutto-crudo-dop-della-valle-d-aosta-e-pane-nero-di-segale/>





Preparazione: Pane nero di Segale - *Lo Pan Ner* della Valle d'Aosta

Ingredienti:

- 275 g di farina integrale di segale *Coltivata in Valle d'Aosta - Erik Tognan Azienda Agricola
- 125 g di farina manitoba
- 100 g di farina macinata a pietra
- 325 ml di acqua
- 10 g di sale
- 5 g di lievito di birra secco



Procedimento Pre Impasto

In una ciotola mescolate 125 g di farina manitoba setacciata con il lievito di birra secco.

Versate 125 g di acqua e amalgamate gli ingredienti fino a quando si sarà formato un impasto.

Lasciate lievitare coperto con la pellicola alimentare fino al raddoppio di volume.



Procedimento Impasto

Nella ciotola della planetaria mettete la farina di segale integrale e la farina macinata a pietra entrambe setacciate.

Unite il pre impasto lievitato e iniziate ad impastare versando l'acqua a filo poca alla volta.

Una volta che le farine hanno assorbito tutta l'acqua aggiungete il sale.

Impastate con il gancio ad una velocità media fino ad incordatura ovvero fino a quando l'impasto si staccherà dalle pareti e si avvolgerà intorno al gancio.

Trasferite l'impasto su un piano di lavoro infarinato e lasciatelo puntare all'aria per almeno 30 minuti.

Trascorso questo tempo fate delle pieghe all'impasto e procedete con la pirlatura.

Ponete l'impasto all'interno di una ciotola coperta con la pellicola alimentare e lasciate lievitare fino al raddoppio di volume.

Quando l'impasto è raddoppiato trasferitelo su una spianatoia infarinata e fate delle altre pieghe.

A questo punto mettete il panetto in cestino da lievitazione ben infarinato e coprite con un canovaccio pulito.

L'impasto dovrà di nuovo raddoppiare di volume, ad una temperatura di 26-28°C dovrebbe lievitare in 2 o 3 ore.

Adesso che l'impasto è raddoppiato, accendete il forno alla massima potenza e fate scaldare la pietra refrattaria da utilizzare per la cottura del pane.

Ribaltate il pane all'interno del cestino su una pala di legno, facendo molta attenzione a non rovinarlo.

Con un coltello affilato tagliate la superficie a croce, in questo modo si favorirà lo sviluppo del pane durante la cottura.



Cottura del Pane Nero di Segale

Trasferite il pane nero di segale sulla pietra refrattaria posizionata nella parte centrale del forno.

Aggiungete un pentolino con l'acqua e cuocete per 20 minuti alla massima potenza.

Trascorso questo tempo abbassate la temperatura a 220°C, rimuovete il pentolino e continuate la cottura per altri 20 minuti.

Abbassate il forno a 200°C e posizionate il manico di un cucchiaio di legno nello sportello del forno per tenerlo socchiuso.

Proseguite la cottura di 20 minuti per un totale complessivo di 60 minuti.

Quando il pane risulta cotto, toglietelo dal forno e posizionate su una gratella per farlo raffreddare.

Il Pane Nero di Segale - Lo Pan Ner della Valle d'Aosta è pronto per essere tagliato a fette e gustato!

Cheesecake salata al Prosciutto Crudo DOP della Valle d'Aosta e Pane nero di segale

Ingredienti:

per la base

150 g di pane nero di segale raffermo

40 g di burro

crema al formaggio

250 g di ricotta

125 g di formaggio spalmabile fresco

100 g di prosciutto crudo Vallée d'Aoste Jambon de Bosses DOP

un pizzico di sale

uva bianca e nera per la decorazione



Preparazione:

Tritate finemente il pane nero di segale raffermo e mescolatelo in una ciotola con il burro fuso in precedenza.

Distribuite il composto ottenuto in una tortiera con la base foderata di carta da forno, pressate bene e trasferite in frigorifero per almeno 30 minuti.

Frullate insieme la ricotta con il formaggio spalmabile fresco e il prosciutto crudo tagliato a pezzetti, dovrete ottenere una crema liscia e omogenea.

Versate la crema al formaggio e prosciutto crudo sulla base di pane nero di segale e livellate bene.

Ponete in frigorifero per un paio d'ore o fino a quando la crema si sarà rassodata.

Al momento di servire decorate la cheesecake con il prosciutto crudo a fettine, l'uva bianca e nera e il pane nero di segale tagliato a dadini.