



RICETTA 8^ CLASSIFICATA

Gelato, pane, burro e confettura di fragole - di ROMANO Renato

URL: <http://www.jopistacchio.it>

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

<https://twitter.com/JoPistacchio/>

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

Link alla ricetta: <http://www.jopistacchio.it/gelato-pane-burro-e-confettura-di-fragole/>





Ingredienti per la confettura (composta) di fragole

1000 g di fragole pulite
500 g di zucchero
25 g di Fruttapec 2:1 (una bustina)

Preparazione

Nella ciotola della planetaria poni le fragole pulite ed aggiungi lo zucchero, fai "riposare" per almeno 24 ore.

La sera successiva, versa in una pentola capiente col bordo alto ed aggiungi la pectina.

Cuoci a media temperatura per alcuni minuti, fin quando la confettura non sarà abbastanza densa, viscosa a freddo (prova piattino, la confettura non deve scivolare).

Versa nei barattoli puliti.

Personalmente ho anche pastorizzato a 75° per trenta minuti, in abbattitore.

Ingredienti per il pane di segale (800 g circa)

325 g acqua
275 g farina di segale integrale
125 g farina di grano tenero tipo 0
100 g farina di grano tenero integrale
10 g sale di Cervia
10 g lievito di birra

Preparazione

In un contenitore per alimenti sciogli il lievito in acqua a 24°C circa

Nella ciotola della planetaria mischia le tre farine con la foglia, versa la soluzione e fai andare a bassa velocità fino ad ottenere un impasto molle ed appiccicoso (quasi senza impasto) e prima di terminare aggiungi il sale.

Copri la ciotola e fai lievitare per un giorno, trascorso le ore rovescia sulla spianatoia spolverata di farina ed effettua le pieghe a tre, per due volte.

Nella ciotola della planetaria spolvera bene con la farina e riponi l'impasto a lievitare per la seconda volta, per un paio di ore a 24°C circa

Prima che sia trascorso il tempo accendi il forno a 250°C, statico. Raggiunta la



temperatura, cuoci per circa 40 minuti quindi fai raffreddare in ambiente su una griglia.

Ingredienti per 1 kg di gelato (8 porzioni)

658 g latte intero
135 g zucchero di canna
75 g **pane di segale**
75 g **burro**
35 g destrosio
20 latte magro in polvere
2 g farina di semi di carrube

Per la decorazione: cubetti di pane di segale tostato rosolati col burro in padella e confettura di fragole.

Preparazione

In un pentolino disperdi bene gli ingredienti solidi, versa il latte e cuoci a fiamma alta fino alla temperatura di circa 80°C.

Versare in un contenitore ermetico per alimenti, sciogli il burro e riponi in frigorifero, raggiunta la temperatura di 20°C frulla bene col pane ma senza esagerare.

Riponi nuovamente in frigorifero per favorire i legami idrocolloidali degli amidi e della farina di semi di carrube per 4-6 ore.



Infine, accendi la gelatiera, versa la miscela e fai mantecare (agitazione che consente di incamerare aria al gelato, rendendolo più cremoso e caldo) per 40 minuti (vedi istruzioni del manuale d'uso della macchina).