

7A7A7

# Dalla terra alla tavola

## Gabriella Rizzo – socio AIFB

### Social:

[www.homeworkandmuffin.com](http://www.homeworkandmuffin.com)  
<https://www.facebook.com/Homeworkandmuffin>  
<https://www.instagram.com/homeworkandmuffin>

### Link ricetta:

<https://www.homeworkandmuffin.it/tortini-con-pane-di-segale-e-mele-rosse-cuneo-igp/>

## TORTINI CON PANE DI SEGALE E MELE ROSSE CUNEO IGP

### INGREDIENTI (6 PERSONE)

#### Per i tortini

- 120 g di zucchero
- 100 g di cioccolato bianco a scaglie
- 3 uova
- 50 g di pane di segale sbriciolato (privato della crosta)
- 100 g di farina 00
- 1 cucchiaino di lievito per dolci

#### Per le mele caramellate

- 400 g di mele Gala Cuneo IGP
- 3 cucchiai di zucchero di canna
- scorza grattugiata di un limone
- 250 ml di acqua
- cannella
- 50 g di granella di nocciole
- 3 cucchiai di Rhum

#### Per il pane nero di segale

- 550 g di farina di segale
- 250 g di farina di grano Tipo 0
- 200 g di farina di grano tenero integrale
- 620/650 g di acqua
- 20 g di sale
- 10 g di lievito di birra secco



### PREPARAZIONE

#### Per il pane nero di segale

- Dopo aver unito tutti gli ingredienti e lavorato l'impasto, ho lasciato riposare per 8 ore in un luogo asciutto.
- Trascorso tale tempo ho modellato il pane e infornato per 1 ora a 220 °C.

#### Preparare le mele caramellate

- Lavare le mele, eliminare le bucce e il torsolo, infine tagliare a spicchi di 4 mm.
- Mettere lo zucchero in una casseruola, aggiungere l'acqua, la scorza grattugiata di un limone e portare a bollore per 2 minuti circa.
- Versare lo zucchero sciolto in una ciotola, aggiungere le mele a spicchi e il rhum.
- In una teglia coperta di carta forno stendere le fettine di mela e cospargerle di granella di nocciole e cannella.
- Cuocere in forno ventilato a 180 °C per 10 minuti.

#### Nel frattempo preparare l'impasto per i tortini

- Lavorare lo zucchero con le uova fino a ottenere una crema densa.
- Aggiungere il pane sbriciolato, la farina e il lievito.
- Mescolare bene.
- Imburrare e infarinare degli stampi per muffin.
- Alternare l'impasto, il cioccolato a scaglie, le mele caramellate, di nuovo l'impasto e a concludere altre mele caramellate.
- Far cuocere in forno statico per circa 30 minuti a 180 °C.



ASSOCIAZIONE  
ITALIANA  
FOOD BLOGGER