

7A7A7

Dalla terra alla tavola

Rosa Del Gaudio – non socio AIFB

Social:

<https://blog.giallozafferano.it/follettopanettiere/>
<https://www.facebook.com/follettopanettiere>
<https://www.instagram.com/ilfollettopanettiere>

Link ricetta:

<https://blog.giallozafferano.it/follettopanettiere/crostone-di-pane-di-segale-con-petto-danatra-marinato-al-sidro-di-mela-e-toma-dalpeggio/>

CROSTONE DI PANE DI SEGALE CON PETTO D'ANATRA, MARINATO AL SIDRO DI MELE E TOMA D'ALPEGGIO

INGREDIENTI (PER 4 PERSONE)W

Per il pane di segale

- 225 g di farina di segale
- 125 g di farina Tipo 0
- 100 g di farina di grano tenero integrale
- 330 ml di acqua
- 10 g di sale
- 150 g di lievito madre rinfrescato*

Per il crostone

- 100 g di petto d'anatra
- 300 ml di sidro di mele
- 1 mela Fuji
- 50 g toma d'alpeggio stagionata
- anice stellato
- cannella in stecche
- chiodi di garfano
- semi di finocchio
- pepe nero in grani
- sale

* per la ricetta del lievito madre rinfrescato, consultare il sito.



PREPARAZIONE

Per il pane di segale

- Per preparare il pane di segale ho seguito la ricetta originale: impastate tutti gli ingredienti fino ad ottenere un bell'impasto morbido, mettetelo sulla spianatoia infarinata e dategli una bella forma tonda. Lasciatelo lievitare in un luogo riparato, coperto da una ciotola per circa 8 ore arrotondandolo ogni 2/3 ore circa per evitare che si allarghi troppo.
- Quando il pane è lievitato, riscaldare il forno a 230° C con dentro una pietra refrattaria. Quando è ben caldo, infornate il pane dopo aver praticato il tipico taglio a croce sulla pagnotta. Spruzzate un po' d'acqua sulle pareti del forno per creare un po' di vapore e chiudete immediatamente (se possedete un forno con la funzione vapore questa operazione non è necessaria, sarà sufficiente attivare la funzione vapore + ventilato dopo aver infornato il pane e tenerla per i primi 10 minuti).
- Dopo i primi 10 minuti abbassate la temperatura a 180° C (togliete il vapore se avete usato questa funzione) e proseguite la cottura per altri 40 minuti. Il pane sarà cotto quando battendolo sul fondo farà un suono come di un tamburo.
- Sfornate il pane e lasciatelo raffreddare su una gratella.

Per il crostone

- Per preparare il crostone di pane di segale prendete il petto d'anatra e mettetelo a marinare nel sidro di mela con tutte le spezie per circa 5/6 ore, tenendolo in un luogo fresco, ma non in frigo.
- Riscaldare una padella antiaderente e mettetevi a cuocere il petto d'anatra prima dal lato della pelle e poi dall'altro lato per circa 5/6 minuti. Il petto d'anatra non deve cuocere molto altrimenti diventa stopposo, la carne deve rimanere piuttosto rosa al centro, potete controllare la cottura pungendo la carne: deve uscire un succo limpido e non rosso sangue. Salate il petto d'anatra e mettetelo a riposare in un foglio di carta stagnola per circa 5 minuti.
- Nel fondo di cottura dell'anatra fate saltare la mela tagliata a cubetti sfumando con un paio di cucchiaini della marinata.
- Affettate il pane di segale e fatelo tostare leggermente, affettate sottilmente il petto d'anatra, quindi servite il crostone di pane di segale con le fette di carne, un po' di mela a cubetti e scaglie di toma d'alpeggio.



ASSOCIAZIONE
ITALIANA
FOOD BLOGGER