

7A7A7

Dalla terra alla tavola

Natascia Mura – socio AIFB

Social:

<https://www.robadanatti.com>

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

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

Link ricetta:

<https://www.robadanatti.com/2019/09/15/torta-di-pane-mele-e-uvetta/>

TORTA DI PANE, MELE E UVETTA

INGREDIENTI

Per il pane

- 500 g di farina di segale
- 250 g di farina di grano tenero 0
- 620/650 g di acqua
- 20 g di sale
- 220 g di lievito madre

Per la torta

- 200 g di pane ridotto in crumble
- latte
- 2 uova intere o uno grande
- 1 cucchiaio o due di olio di semi
- 3 cucchiaini di succo di mele concentrato bio per dolcificare
- 1 pizzico di sale
- 2 mele
- composta di mele
- una manciata di uvetta
- una spolverata di cannella (facoltativo)

Per la composta di mele

- 4 mele
- succo di 1/2 limone
- 1/2 bicchiere d'acqua
- 80 g di zucchero
- 1 cucchiaio di cannella in polvere



PREPARAZIONE

Per il pane

- Ho miscolato farine e acqua, aggiunto il lievito madre e impastato per qualche minuto. Lasciato l'impasto a riposo e ripreso in mano per aggiungere il sale e amalgamare per bene. Dopo un altro riposo di 40 minuti ho impastato in ciotola e fatto delle pieghe sempre in ciotola e la texture dell'impasto era già bella elastica. Ho tenuto l'impasto a lievitare in ciotola per 5 ore, poi l'ho preso, arrotolato su se stesso e disposto per altre due ore in un cestino da lievitazione ben infarinato. Dopo due ore capovolto sulla pala, praticato un taglio centrale e infornato sulla pietra refrattaria. L'ho cotto in forno ben caldo a 280 gradi, abbassati lentamente fino a 180, durante i suoi 40 minuti di cottura.

Per la composta di mele

- Mettere le mele sbucciate e tagliate a pezzetti nel Bimby, irrorarle con il succo di limone, l'acqua e lo zucchero, omogeneizzare il tutto e cuocere a 100 gradi per 40 minuti a velocità 1/5. In ultimo aggiungere la cannella e mescolare. Spegnere e mettere in un barattolo.

Per la torta

- Il mio pane di segale dopo qualche giorno, era ancora buonissimo, soltanto un po' più asciutto... L'ho tagliato a pezzetti e ridotto in crumbles con l'aiuto del Bimby. Nel boccale ho poi aggiunto un uovo, il latte, 2 cucchiaini di succo concentrato di mele per dolcificare, un cucchiaio grande di olio di semi e ho amalgamato tutto per bene, ottenendo un composto morbido e omogeneo. Ho sistemato il composto in una ciotola per valutare l'idratazione dell'impasto, aggiunto poi una mela tagliata a cubetti e una manciata di uvetta. Ho imbrattato una teglia da 18 cm e disposto l'impasto compattandolo per bene, ho spalmato sulla superficie la composta di mele e cannella e disposte le fettine di mela per decorarla sulla superficie. E poi in forno caldo a 200 gradi a cuocere per 40 minuti!



ASSOCIAZIONE
ITALIANA
FOOD BLOGGER