

TACCHIESAPORI

Dalla terra alla tavola

Paola Mina Insanguine – socio AIFB

Social:

<https://blog.giallozafferano.it/tacchiesapori/>
<http://www.facebook.com/paola.insanguine>
http://www.instagram.com/paola_insanguine

Link ricetta:

<https://blog.giallozafferano.it/tacchiesapori/cannoli-di-pane-nero-di-segale/>

CANNOLO DI PANE NERO

INGREDIENTI (PER 4 PERSONE)

Per il pane (1 kg)

- 600 g di farina di segale con semi di girasole e sesamo
- 340 g di acqua
- 12 g di lievito di birra fresco
- 2 cucchiaini di sale
- 2 cucchiai di olio di oliva

Per 4 cannoli

- 300 g circa di impasto di pane nero già lievitato
- zucchero semolato
- panna fresca
- cannella
- olio per friggere

Per la dadolata di mele

- una mela
- succo di mezzo limone
- zucchero di canna
- cannella



PREPARAZIONE

Per il pane e i cannoli

- Sciogliere il lievito nell'acqua tiepida (temperatura di circa 37 gradi), porre la farina a fontana sulla spianatoia ed al centro aggiungere l'acqua ed il lievito, l'olio e per ultimo il sale che non deve essere a contatto con il lievito perché comprometterebbe l'azione lievitante. Creare un panetto e lasciare a riposo per un'ora e mezza in una ciotola oliata, coperto da un canovaccio inumidito.
- Passato il tempo di riposo, riprendere il panetto e lavorarlo per sgonfiarlo; indice di una lievitazione corretta sono le numerose alveolature che si saranno create nell'impasto.
- Prendere dei pezzetti grandi quanto un'arancia, stenderli fino a raggiungere uno spessore di due-tre millimetri, ricavare con un coppapasta dei quadrati, avvolgere i quadrati nel cilindro spennellato di olio e chiudere per bene i due lembi, schiacciandoli leggermente.
- Far scaldare una padella con dell'olio di semi e far raggiungere la temperatura di 170 gradi; immergervi il cilindro con il nostro impasto e friggere per bene da tutti i lati e, appena è ben cotto, passarlo ancora caldo sullo zucchero.
- Lasciar raffreddare ed eliminare delicatamente il cilindro. Ripetere l'operazione per il resto dei cannoli.

Per la dadolata di mele

- Tagliare a cubetti una mela, porre in un pentolino antiaderente insieme a due cucchiaini di zucchero di canna e lasciare caramellare. Aggiungere cannella ed succo di mezzo limone non trattato e lasciar andare fino a che le mele si colorano.
- Versare nel primo strato di torta una parte di crema e di mele caramellate. Continuare con il secondo strato. Coprire con il terzo e mettere in frigo a riposare per circa 1 ora prima di servire.
- Montare la panna ben fredda e riempire i cannoli. Servire con la dadolata di mele ed una spolverata di cannella.



ASSOCIAZIONE
ITALIANA
FOOD BLOGGER