



Dalla terra alla tavola

Paola Mina Insanguine – socio AIFB

Social:

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

Link ricetta:

<https://blog.giallozafferano.it/tacchiesapori/fantasia-di-bruschette-di-pane-nero/>

FANTASIA DI BRUSCHETTE DI PANE NERO

INGREDIENTI

Per il pane (1 kg)

- 300 g di impasto già lievitato
- 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 cucchiaini di olio di oliva

Per le bruschette

- uova di quaglia
- formaggio fresco spalmabile
- basilico
- semini di papavero
- miele di acacia
- frutta secca mista
- 300 g di cioccolato bianco
- 4-5 caramelle alla fragola
- stracchino
- uva fresca

- 1 mela
- 2 cucchiaini di zucchero di canna
- cannella
- succo di mezzo limone non trattato
- menta fresca

Per la confettura di melograno e mele

- 6 melograni (da cui estrarre circa 1 litro di succo)
- 2 mele gialle
- succo di 1 limone
- 400 g di zucchero



PREPARAZIONE

Per il pane

- Sciogliere il lievito nell'acqua tiepida (temperatura di circa 37 gradi), porre la farina a fontana sulla spianatoia e 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. Porlo su una teglia spennellata di olio e lasciar riposare per altri dieci minuti.
- Riscaldare il forno a 180 gradi e porre all'interno un pentolino con dell'acqua, cosicché si possa creare l'umidità adeguata che conferirà al pane croccantezza all'esterno e morbidezza all'interno. Far cuocere per circa 50 minuti.

Per le bruschette

- 1) Uova di quaglia bollite (le uova si immergono in un pentolino con acqua fredda e si lasciano cuocere per circa sei-sette minuti dal momento dell'inizio bollire); formaggio fresco spalmabile; basilico e semini di papavero.
- 2) Miele di acacia alla base e frutta secca mista: anacardi, nocciole, uva sultanina, mandorle.
- 3) Cioccolato bianco variegato alla fragola: sciogliere a bagno maria il cioccolato bianco, mettere su una placca bassa e stretta ed aggiungere le scaglie delle caramelle alla fragola, lasciare solidificare.
- 4) Stracchino ed uva fresca.
- 5) Tagliare a cubetti la mela e porre in un pentolino antiaderente insieme allo zucchero di canna, lasciare caramellare, aggiungere cannella e succo di limone.
- 6) Confettura home-made di melograno e mele e foglioline di menta fresca.





ZADAT

Per la confettura di melograno e mele

Per la realizzazione di questa ricetta ho utilizzato un robot da cucina, il Bimby.

- Estrarre il succo dai melograni, 10 secondi vel. 8-9 e filtrare; tagliare le mele a tocchetti e versarle insieme al succo, allo zucchero ed al succo di limone nel boccale. Cuocere a 100 gradi per 50 minuti, così risulterà ben densa, a vel. 2.
- Versare ancora bollente nei vasetti precedentemente sterilizzati. Chiudere ermeticamente e capovolgere, fino al completo raffreddamento. Il vasetto, una volta aperto, si conserva in frigo per circa due settimane.

La confettura si presta per accompagnare preparazioni dolci e salate; io, ad esempio, la trovo ottima accostata a carni rosse o bianche arrosto.

