



TUTTI I SAPORI DEL MONDO

Ricette e profumi per viaggiare tra i fornelli
- volume 2 -

Storie di Ordinaria Cucina





Indice ricette

Colazione

- 4 Apfelmus
- 7 Bagels
- 11 Shortbread

Portata principale

- 15 Caldo verde
- 18 Muhammara
- 21 Pel'meni
- 24 Tortillas e salsa guacamole

Dolci

- 29 Paris-Brest
- 33 Pavlova di Natale
- 36 Pumpkin pie

Lievitati

- 40 Challah
- 44 Hot cross buns



INTRODUZIONE

All'inizio era solo nella mia testa, un po' come succede ogni volta; poi però ho trovato il coraggio di dirlo ad alta voce e più lo nominavo e più cominciava a prendere forma.

Ho voluto dargli una possibilità - mi sono data una possibilità - e con tutto il coraggio e la determinazione che mi hanno accompagnato negli ultimi 6 anni di blogging, ho scritto a KitchenAid raccontando la mia idea con semplicità e il cuore in mano.

Hanno deciso di credere in me e di affiancarmi in questo progetto, ed è così che è nato *Tutti i sapori del Mondo*, un viaggio alla scoperta dei sapori, dei colori e dei profumi che caratterizzano le cucine del Mondo proprio quando il Mondo è stato costretto a fermarsi a causa di una pandemia.

Un viaggio culinario restando ognuno ancorato alla propria cucina, ma non meno coinvolgente ed emozionante di un viaggio reale; perchè il modo migliore per conoscere davvero un popolo è condividere - anche solo virtualmente - la stessa tavola assaporando morso dopo morso le tradizioni gastronomiche che ha da offrire.

COLAZIONE





APFELMUS O BURRO DI MELE

Il burro di mele o apple butter o apfelmus è una purea di mele cremosa e vellutata molto simile ad un burro. Proprio questa sua consistenza lo rende intercambiabile con il burro in molte ricette dolci come ciambelloni, plumcake, biscotti ma anche lievitati.



La ricetta sembra avere origini americane – da qui il nome apple butter – ma in realtà i natali sono da attribuire alle città di Limburgo (Belgio) e in Renania (Germania), e risalgono al periodo del Medioevo quando i monaci dei monasteri avevano a disposizione meravigliosi frutteti da cui attingere per realizzare marmellate, composte e salse deliziose.

L'apfelmus viene utilizzato come sostituto di grassi come olio e burro nelle ricette dolci ma è perfetto anche da solo spalmato sul pane la mattina a colazione, nelle crepes, nello yogurt o come accompagnamento a formaggi stagionati.

E' una ricetta versatile, veloce da preparare, che si conserva in frigorifero in un barattolo a chiusura ermetica per 10 giorni.

.....

Sbuccia e taglia a dadini le mele.

Ingredienti

**500 gr di mele a pasta
soda**

50 gr di zucchero di canna

50 ml di acqua

il succo di 1/2 limone

q.b. cannella

Cuoci per 15 minuti circa con lo zucchero, l'acqua, il succo di mezzo limone e la cannella a piacere.

Una volta che le mele saranno cotte ma ancora compatte, trasferiscile nella brocca del frullatore e frulla alla massima potenza per qualche minuto. Otterrai una composta liscia, vellutata e molto profumata.

Sterilizza il barattolo da conserva portando a bollore una pentola con dell'acqua e immergendo il vasetto a chiusura ermetica (togli la gomma dal coperchio) per qualche minuto.

Trasferisci il burro di mele nel vasetto, chiudi e quando sarà freddo riponilo in frigorifero; l'apfelmus si conserverà per un massimo 10 giorni, ma è possibile congelare la crema in piccoli cubetti – come quelli del ghiaccio per intenderci – così da averla sempre a disposizione.





BAGELS

.....

Sebbene siamo portati a pensare che i bagels siano originari della città di New York, in realtà vengono dall'Europa e più precisamente dagli ebrei polacchi che, immigrando negli States, hanno portato in valigia anche questa squisita ricetta della tradizione.



Originario dell'Europa dell'est, il bagel si è diffuso nel Lower East Side di New York all'inizio del Novecento, quando centinaia di ebrei polacchi immigravano quotidianamente alla ricerca di fortuna verso la costa atlantica degli Stati Uniti.

Il nome bagel è un termine yiddish che risale al 1610 nella città di Cracovia e deriva a sua volta dalla parola tedesca beugel, ovvero "anello" o "braccialetto".



Scalda leggermente il latte con il burro e lo zucchero.

Ingredienti

200 gr farina 00
125 ml latte intero
25 gr di burro
1 cucchiaino di zucchero
1 bustina di lievito di birra secco
1 cucchiaino di sale
1 tuorlo d'uovo
q.b. semi di sesamo e semi di papavero

PER LA FARCIA:

salmone affumicato
avocado
formaggio spalmabile
aneto
sale

Metti la farina nella ciotola della planetaria con il sale e il lievito, aziona in gancio ad uncino e unisci lentamente la parte liquida. Impasta finché non ottieni un impasto omogeneo ed elastico, copri con la pellicola alimentare e lascia lievitare in un luogo caldo per un'ora.

Suddividi l'impasto in palline da 80 gr circa l'una, per ogni pallina pratica con l'indice un foro al centro e fai roteare l'impasto attorno al dito così da allargare il buco, dando così la tipica forma del bagel.

Tuffa i panini una decina di secondi in acqua bollente, scolali con una schiumarola e riponili su una teglia foderata con carta forno. Spennella i bagel con il tuorlo sbattuto allungato con qualche goccia d'acqua e decora con i semi. Cuoci in forno statico preriscaldato a 180° per 15/18 minuti circa.

Una volta freddi, taglia a metà e farcisci a piacere.







SHORTBREAD

.....

E' un biscotto friabile e fragrante ricco di burro, è il biscotto scozzese per eccellenza servito all'ora del tè, è lo shortbread. Composto da soli 3 irresistibili ingredienti ma attenzione, è molto molto calorico!

Ingredienti per 30 pezzi circa

**180 gr di farina 00
120 gr di burro freddo
60 gr di zucchero semolato
pizzico di sale**



Originariamente lo shortbread era un pane piuttosto secco preparato con gli avanzi di vari impasti che venivano cotti insieme in forno a bassa temperatura fino a diventare simili delle fette biscottate.

Con il tempo venne eliminato il lievito e si aggiunse invece il burro, facendo diventare il pane più simile ad un biscotto: il termine “short” indica proprio la friabilità del prodotto.

Il fatto di contenere molto burro lo rendeva un alimento molto costoso che veniva servito solo nelle grandi occasioni e per questo, ancora oggi, viene consumato in occasione delle feste come il Natale e il Capodanno.

.....

Nella ciotola della planetaria lavora velocemente lo zucchero con il burro freddo a pezzetti.

Aggiungi la farina e impasta finché non ottieni un composto sabbioso.

Trasferisci l'impasto su un piano di lavoro, compattalo senza scaldarlo troppo con le mani e forma un panetto piatto rettangolare; avvolgilo nella pellicola alimentare e riponilo in frigorifero per almeno 1 ora.

Stendi l'impasto ad uno spessore di circa 1 cm e taglia formando dei rettangoli di 3x8 cm circa.

Bucherella la superficie con i rebbi di una forchetta e cuoci in forno statico preriscaldato a 180° per 18/20 minuti circa.



**PORTATA
PRINCIPALE**





CALDO VERDE

Quando si pensa alle tradizioni culinarie del Portogallo vengono subito in mente i pasteis de nata, oppure le mille ricette a base di baccalà o ancora il vino porto e invece il piatto nazionale è proprio questa cremosa zuppa



Il nome caldo verde – letteralmente “brodo verde” per via del colore che lascia il cavolo tagliato a listarelle sottili – racconta alla perfezione l'essenza di questa zuppa e di tutto il Portogallo. Si tratta di una ricetta antica della cucina povera che inizialmente non prevedeva il chorizo (salame piccante) ma solamente l'uso delle verdure.

Nella versione originale portoghese al posto del cavolo nero viene utilizzato il couve galega, una particolare varietà di cavolo tipica del Paese e difficilmente reperibile in Italia, anche il chorizo non è sempre semplice da trovare ma è possibile sostituirlo con del salame piccante a pasta dura o della salsiccia piccante.

.....

Taglia grossolanamente la cipolla, sbuccia a taglia a quadrotti le patate.

Ingredienti

400 gr di patate
200 gr di cavolo nero
1 cipolla bianca
q.b. brodo vegetale
q.b. chorizo o salame
piccante a pasta dura o
salsiccia piccante
q.b. olio extravergine di
oliva
q.b. sale
q.b. pepe

In una pentola fai rosolare le cipolle con un filo d'olio extravergine di oliva, aggiungi le patate e copri con dell'abbondante brodo vegetale caldo. Aggiusta di sale e pepe e cuoci per circa 20 minuti.

Nel frattempo lava e pulisci le foglie di cavolo nero eliminando la costola, la parte dura centrale, e taglia le foglie a strisce sottili poi mettile da parte.

Frulla metà del composto di patate e cipolle. Versa nuovamente nella pentola, se necessario aggiungi altro brodo o acqua e aggiungi il cavolo nero tagliato.

Cuoci per altri 10 minuti; la zuppa deve risultare non troppo densa. A fine cottura impiatta e decora con fette di chorizo oppure salame piccante a pasta dura o in alternativa con della salsiccia piccante, servi caldo.





MUHAMMARA

.....

E' una crema a base di peperoni rossi e noci di origine siriana e più precisamente della città di Aleppo. E' gustosa, saporita e perfetta per accompagnare il pane pita o il pane naan.

Ingredienti

2 peperoni rossi
50 gr di pane grattugiato
40 gr di noci
1 spicchio d'aglio
il succo di 1/2 limone
q.b. coriandolo fresco
q.b. cumino in polvere
q.b. sale
q.b. pepe
q.b. olio extravergine d'oliva
q.b. peperoncino
semi di melagrana per decorare



La muhammara è una crema di peperoni, noci, pane e aglio dalla consistenza piuttosto densa, è molto semplice e veloce da realizzare e viene decorata con i chicchi della melagrana.

Solitamente viene consumata spalmata sul pane oppure come intingolo. È utilizzata anche come salsa piccante per insaporire kebab, carni alla griglia o pesce. C'è chi la prepara cuocendo i peperoni nel forno e privandoli della buccia - notoriamente la parte meno digeribile - o chi frulla i peperoni crudi.

.....

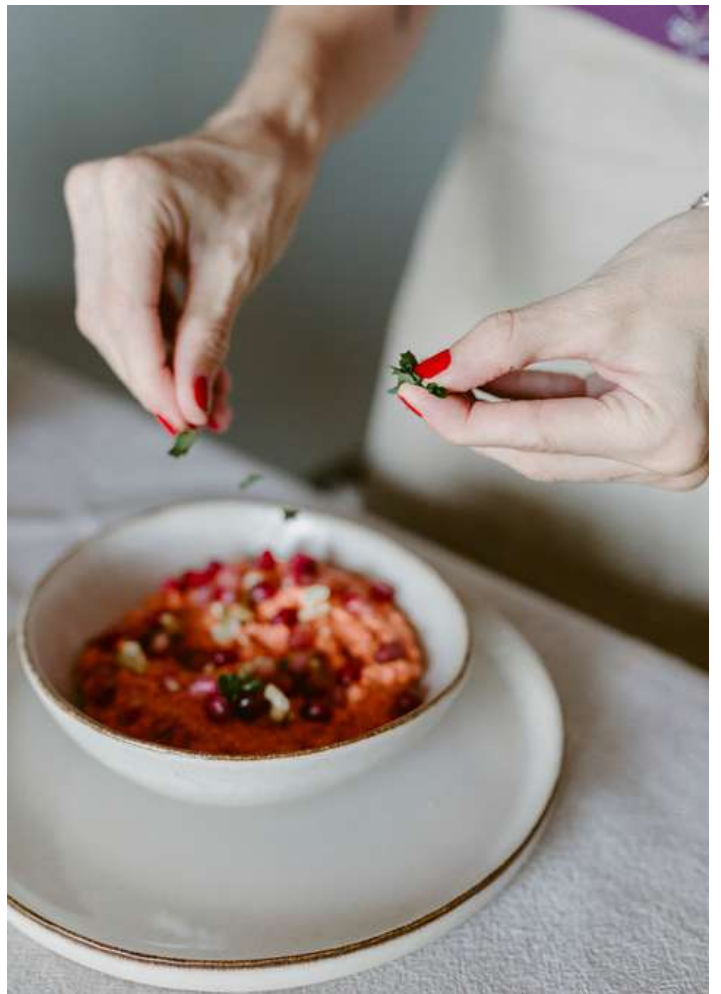
Lava i peperoni, tagliali a metà e privali dei semi e della parte bianca interna.

Taglia i peperoni grossolanamente e mettili nella brocca del frullatore. Togli la buccia all'aglio e l'anima interna, mettilo nel frullatore.

Aggiungi i gherigli delle noci, il pane grattugiato, il succo di limone, un po' di coriandolo e tutte le spezie a piacere.

Aggiungi l'olio a filo e inizia a frullare finché non ottieni una crema densa e liscia. Decora con i chicchi della melagrana e del coriandolo tritato.

Nella versione originale viene aggiunto anche dello sciroppo di melagrana che non è sempre facile da trovare, ma è sempre possibile sostituirlo con il succo mezza melagrana spremuta oppure ometterlo.





PEL'MENI

.....

Ad un primo sguardo possono sembrare un piatto italiano, invece arrivano dalla lontana e fredda Siberia, si chiamano pel'meni e sono ravioli di carne conditi con panna acida ed erba cipollina.



I pel'meni sono dei ravioli così famosi e diffusi in tutta la Russia che sono diventati una vera e propria istituzione della cucina dell'Est Europa.

Cugini lontani dei vareniky ucraini, i pel'meni vengono consumati quotidianamente e, a seconda del territorio, vengono conditi in modo diverso: in Siberia per esempio si mangiano con aceto e senape piccante, mentre nella Russia occidentale si accompagnano con burro fuso o panna acida; ma molto spesso i pel'meni si trovano anche cotti nel brodo.

.....

Prepara la pasta mettendo nella ciotola della planetaria la farina con le uova, una presa di sale e poca acqua, aziona e aggiungi se necessario altra acqua finchè non ottieni un panetto liscio e compatto; avvolgilo nella pellicola alimentare e lascialo riposare per 30 minuti.

Nel frattempo prepara il ripieno dei pel'meni facendo soffriggere la cipolla tagliata finemente in olio d'oliva, aggiungi il macinato e un po' di erba cipollina tritata, aggiusta di sale e pepe e cuoci per 15 minuti circa, se necessario aggiungi dell'acqua.

Ingredienti

250 gr di farina 00
2 uova
200 gr di macinato misto
1/2 cipolla
20 gr burro
q.b. panna acida
q.b. erba cipollina
q.b. olio extravergine
d'oliva
q.b. acqua per impastare
q.b. sale e pepe

Con l'aiuto di un mattarello e della "nonna papera" stendi la pasta dello spessore di circa 2 mm e ritaglia dei piccoli quadrati di circa 5 cm per lato. Posizionate al centro un po' di ripieno, inumidisci i bordi della pasta e piega il quadrato prima a metà sovrapponendo le due estremità e sigillando bene i bordi, poi avvolgi il raviolo attorno al dito indice facendo aderire le due punte esterne.

Lessate i pel'meni in acqua bollente salata per circa 2 minuti, scola e condisci con burro fuso e panna acida e decora con erba cipollina tritata.





TORTILLAS DI MAIS E SALSA GUACAMOLE

.....

Le tortillas di mais, ovvero “piccola torta” (dal nome tort-illas) sono dischi di pasta non lievitata soffici e sottili preparati con due semplici ingredienti: la farina di mais - la Masa Harina - e l'acqua; da farcire a piacere, ma mai dimenticare la salsa guacamole!



Ingredienti

240 gr masa harina (in alternativa 160 gr di farina manitoba e 80 gr di farina di mais – Fioretto)
120 ml di acqua calda
1/2 cucchiaino di sale
1 cucchiaio olio di semi
q.b. fagioli neri
q.b. straccetti di pollo
q.b. mais
q.b. pomodorini
q.b. cipollotto
q.b. coriandolo fresco o prezzemolo fresco

Per la salsa guacamole:

2 avocado maturi
1 cipollotto fresco
q.b. olio extravergine di oliva
q.b. succo di lime o limone
q.b. sale e pepe
peperoncino a piacere

Le tortillas di mais sono protagoniste a tutto tondo della cucina messicana e centro americana e vengono utilizzate sia come accompagnamento al pasto del pane, sia farcite e consumate come piatto unico e street food.

A seconda di quello che contengono e a come vengono piegate prendono il nome di tacos, burritos, quesadillas e enchiladas.

Qui la ricetta originale dei classici tacos preparati con la Masa Harina e farciti con pollo, fagioli neri, salsa guacamole, mais, pomodorini, cipollotto, lime e coriandolo.



Nella ciotola della planetaria lavora, con il gancio a foglia, la masa harina con l'acqua, il sale e l'olio di semi fino ad ottenere una palla di impasto liscia che si stacca dai bordi. Se vedi che l'impasto è troppo asciutto aggiungi qualche cucchiaino di acqua al contrario se risulta troppo molle aggiungi altra farina. Fai riposare l'impasto qualche minuto.

Infarina il piano di lavoro (con la masa harina o con la farina manitoba se hai utilizzato la farina classica) ricava 4 palline di impasto, stendi delicatamente con il mattarello fino ad ottenere uno spessore di 1 cm. Con l'aiuto di un coperchio ricava dei cerchi e cuoci in una padella antiaderente molto calda girando la tortilla un paio di volte.

Prepara la farcitura cuocendo i fagioli neri in olio e cipollotto tritato e aggiungendo peperoncino a piacere. Cuoci anche gli straccetti di pollo su una griglia molto calda con della paprika e del peperoncino a piacere.

Prepara la salsa guacamole frullando insieme tutti gli ingredienti indicati finchè non ottieni una crema liscia e vellutata poi taglia i pomodorini e il cipollotto a rondelle.

Farcisci il tacos tenendolo tra le mani e riempilo al centro con pollo, fagioli neri e qualche chicco di mais. Guarnisci con la salsa guacamole, il pomodoro e il cipollotto. Per finire spruzza qualche goccia di succo di lime e decora con coriandolo fresco tritato.





DOLCI





PARIS-BREST

.....

Ha la forma di una ruota in onore della corsa ciclistica maschile che partiva da Parigi e arrivava a Brest e da queste prende anche il nome. In Francia è un'istituzione ed è forse uno dei dolci più amati.



Il Paris-Brest è un dolce a base di pâte à choux, farcito con crema mousseline e ricoperto di lamelle di mandorle e zucchero a velo.

Nasce nel 1910 dal pasticcere Louis Durand per rendere omaggio alla corsa ciclistica Parigi-Brest, da cui prende il nome, e la forma rotonda richiama proprio la ruota della bicicletta. La richiesta di creare un dolce per questo evento veniva direttamente dal suo fondatore, il giornalista Pierre Geffard, che voleva così promuovere la gara e il suo giornale, *Le Petit Journal*.

.....

In una pentola dai bordi alti fai bollire l'acqua con il sale e lo zucchero, aggiungi anche il burro a pezzetti.

Quando il burro sarà sciolto togli la pentola dal fuoco e aggiungi la farina tutta in una volta mescolando velocemente con un cucchiaino di legno. Rimetti la pentola sul fuoco e continua a mescolare fino ad ottenere una palla di impasto compatta che si stacca di bordi.

Ingredienti per la pâte à choux

125 gr di acqua
100 gr di burro
125 gr di farina
15 gr di zucchero
semolato
3 uova a temperatura
ambiente
pizzico di sale

Versa l'impasto nella ciotola della planetaria e lascia intiepidire prima di inserire le uova. Aziona la planetaria e rompi un uovo alla volta; non aggiungere il successivo finché il precedente non sarà completamente incorporato.

Trasferisci l'impasto in una sac à poche, fodera la leccarda con carta forno e disegna un primo cerchio, poi un secondo cerchio estero al primo e un terzo cerchio sopra i precedenti.



Spennella la superficie con il tuorlo stemperato in un cucchiaino di latte o acqua e cospargi la superficie con le lamelle di mandorle.

Cuoci in forno statico preriscaldato a 210° per 20 minuti, abbassa la temperatura a 175° e continua la cottura per altri 20 minuti; non aprire mai il forno durante la cottura. Lascia raffreddare il Paris-Brest in forno spento e socchiuso.

.....

CREMA MOUSSELINE

Fai sobbollire il latte con i semi della bacca di vaniglia.

In una ciotola sbatti i tuorli con lo zucchero e l'amido di mais: versa 3/4 del latte sul composto e mescola velocemente sciogliendo eventuali grumi. Versa nuovamente nella pentola e porta a cottura mescolando con una frusta finchè non si sarà formata una crema liscia e vellutata.

Lascia raffreddare 10 minuti e inserisci metà del burro a cubetti e mescola per far incorporare il burro. Quando la crema sarà completamente fredda aggiungi l'altra metà del burro e sbatti la crema con le fruste elettriche.

Taglia a metà il guscio di pate à choux, metti la crema mousseline in una sac à poche e farcisci, richiudi e decora il Paris-Brest con una spolverata di zucchero a velo.

Ingredienti per la crema mousseline

125 gr di burro freddo
250 ml di latte intero
75 gr di zucchero
2 tuorli
25 gr di amido di mais
1 baccello di vaniglia





PAVLOVA DI NATALE

.....

La pavlova è un dessert a base di meringa decorato con panna fresca o crema pasticcera e frutta che spesso viene associato alla pasticceria russa o francese, niente di più sbagliato; la pavlova è un dolce originario dell'Australia e della Nuova Zelanda.



**Ingredienti per 4 mono
porzioni**

100 gr di albumi
100 gr di zucchero
semolato
100 gr di zucchero a velo
q.b. panna fresca o crema
pasticcera
q.b. frutti rossi per
decorare
q.b. frutto della passione
q.b. foglia d'oro per
decorare

Si narra che attorno al 1926 la ballerina russa Anna Pavlova, in tour tra Australia e Nuova Zelanda, alloggiò in un hotel di Perth dove conobbe il pasticcere Berth Sachse che rimase subito folgorato dalla sua bellezza minuta ed elegante.

Durante il soggiorno la Pavlova, golosa di dolci, si deliziò con le creazioni del pasticcere innamorato di lei. Qualche anno dopo, quando Anna Pavlova morì, Berth Sachse decise di omaggiarla creando questo dolce che ancora oggi porta il suo nome.

.....

Monta gli albumi con 50 gr di zucchero semolato e 50 gr di zucchero a velo finchè non saranno ben gonfi e sodi.

Unisci gli zuccheri rimasti e aggiungili agli albumi montati a neve setacciandoli con un colino. Amalgama gli ingredienti usando una spatola in silicone e procedendo molto lentamente dall'alto verso il basso per non smontare il composto.

Fodera una leccarda con carta forno, traferisci la meringa cruda in una sac à poche con il beccuccio a stella e, facendo due giri di meringa uno sopra l'altro, forma 4 nidi della stessa dimensione lasciando vuoto il centro.

Cuoci in forno ventilato già caldo a 100° per almeno 1 ora e 30 minuti, poi spegni il forno e lascia raffreddare le pavlove all'interno per 10 minuti prima di sfornarle. Staccale dalla carta solo quando saranno ben fredde.

Disponi ogni pavlova su un piatto da dessert e riempi il centro con crema pasticcera o panna fresca montata solo al momento di servire. Decora con lamponi, ribes, frutto della passione e qualche foglia d'oro.

La pavlova è un dolce perfetto in ogni stagione, in inverno può essere decorato con la frutta invernale come kiwi e mandarini mentre d'estate con le fragole.





PUMPKIN PIE

.....

E' la torta americana più famosa; quella legata alla festività di Halloween, all'autunno, quella che non manca mai sulle tavole del giorno del Ringraziamento, è la pumpkin pie; una torta speziata, calda, avvolgente e irresistibile.



Si narra che la prima ricetta della pumpkin pie risalga da un pasticcere francese che, al posto della frolla, ha utilizzato un guscio di pasta sfoglia. La zucca arrivò infatti in Europa e si diffuse in Francia e in Inghilterra quando i primi coloni la importarono dall'America nel 1500.

Fu solo Amelia Simmons, nel suo libro *American Cookery* a dettare le regole della pumpkin pie americana perfetta sostituendo la sfoglia con una friabile pasta frolla.

.....

Prepara la frolla unendo nella ciotola della planetaria il burro con lo zucchero a velo, appena i due ingredienti saranno amalgamati aggiungi il tuorlo e un pizzico di sale.

Ingredienti

250 gr di farina 00
100 gr di zucchero a velo
150 gr di burro freddo
1 uovo
Un pizzico sale fine

500 gr di polpa di zucca
mantovana
2 uova
70 gr di zucchero di
canna
200 gr di latte
condensato
q.b. cannella in polvere
q.b. zenzero in polvere
q.b. noce moscata
q.b. panna montata per
decorare

Aggiungi la farina e quando l'impasto risulterà sabbioso trasferiscilo sulla spianatoia, forma un panetto compatto e mettilo a rassodare in frigorifero avvolto nella pellicola alimentare per almeno un'ora.

Nel frattempo priva la zucca della buccia, tagliala a dadini e cuocila a vapore; deve risultare morbida. Una volta fredda mettila nella caraffa del frullatore, aggiungi il latte condensato, le uova, lo zucchero di canna e le spezie a piacere. Frulla il tutto alla massima potenza fino ad ottenere un composto liquido.

Stendi la frolla a adagiala in uno stampo per crostate imburato e infarinato livellando i bordi. Fai una prima cottura cieca a 180° per 15 minuti poi riempi il guscio con il composto di zucca e continua la cottura per altri 45 minuti.

Una volta che la torta sarà fredda togliila dallo stampo e decorala con ciuffi di panna montata e una spolverata di cannella.



LIEVITATI





CHALLAH

.....

E' il pane ebraico intrecciato che si consuma nel giorno dello Shabbat, la festa del riposo, le cui celebrazioni iniziano la sera del venerdì, subito dopo il tramonto del sole, con la preghiera del kiddush e finiscono con il tramonto del giorno successivo.



La challah, è un pane bianco, delicato e soffice con un gusto leggermente dolce a forma di treccia a 3, 4 o 6 capi, e volte è possibile trovarlo a forma di chioccia.

Sulla tavola ebraica ne sono sempre presenti due, challot, a simboleggiare la doppia porzione di manna che Dio elargiva agli israeliti nel deserto durante il cammino dei 40 anni alla vigilia del sabato e delle feste.

La preparazione è compito esclusivo delle donne mentre spetta al capo famiglia spezzare la challah e offrirla ai commensali intinta nel sale durante la preghiera rituale.

.....

**Ingredienti per 1 challah
a 4 capi**

**250 gr di farina manitoba
10 gr di lievito di birra
fresco oppure 1/2
bustina di lievito di birra
secco
25 gr di zucchero
semolato
20 ml di olio
extravergine d'oliva (1
cucchiaino)
80 ml di acqua tiepida
1 uovo
4 gr di sale
1 tuorlo per spennellare
+ semi di sesamo per
decorare**

Sciogli il lievito di birra nell'acqua tiepida, mescola bene e aggiungi lo zucchero. Versa il liquido nella ciotola della planetaria, unisci l'uovo e l'olio e aziona a bassa velocità.

Aggiungi il sale alla farina e uniscila agli ingredienti liquidi poco alla volta, a questo punto aumenta la velocità e lavora gli ingredienti - con il gancio ad uncino - per qualche minuto finchè l'impasto non si stacca dai bordi della ciotola.

Copri con un panno umido e fai lievitare per un paio d'ore in un luogo caldo fino al raddoppiamento del volume.

Trasferisci l'impasto su una spianatoia, dividilo in 4 parti uguali e forma 4 filoni possibilmente della stessa dimensione e lunghezza.

Adesso viene la parte più difficile ovvero l'intreccio: unisci le 4 estremità, prendi l'ultimo filone alla tua destra - il numero 4 per facilitare la spiegazione - e ponilo al centro del filone 2 e 3 facendolo passare sopra il filone 3.

Prendi il primo filone a sinistra, il filone numero 1, e ponilo al centro tra il filone 4 e il filone 3 facendolo passare sotto il filone 2 e sopra il filone 4.

Prendi il filone 3 e portalo tra il filone 1 e il filone 4 facendolo passare sopra al filone 1. Infine porta il filone 2 tra il filone 1 e il filone 3 facendolo passare sotto il filone 4 e sopra il filone 3.

Ripeti tutta la sequenza un'altra volta poi sigilla l'estremità finale unendo i capi e ripiegandoli su stessi.

Riponi la challah su una leccarda ricoperta da carta forno per la seconda lievitazione; copri con un canovaccio bagnato e lascia lievitare per un'altra ora e mezza.

Spennella la challah con il tuorlo sbattuto con qualche goccia d'acqua e cospargi di sesamo. Cuoci in forno statico già caldo a 200° per 10 minuti poi abbassa la temperatura a 180° e completa la cottura per altri 20 minuti.



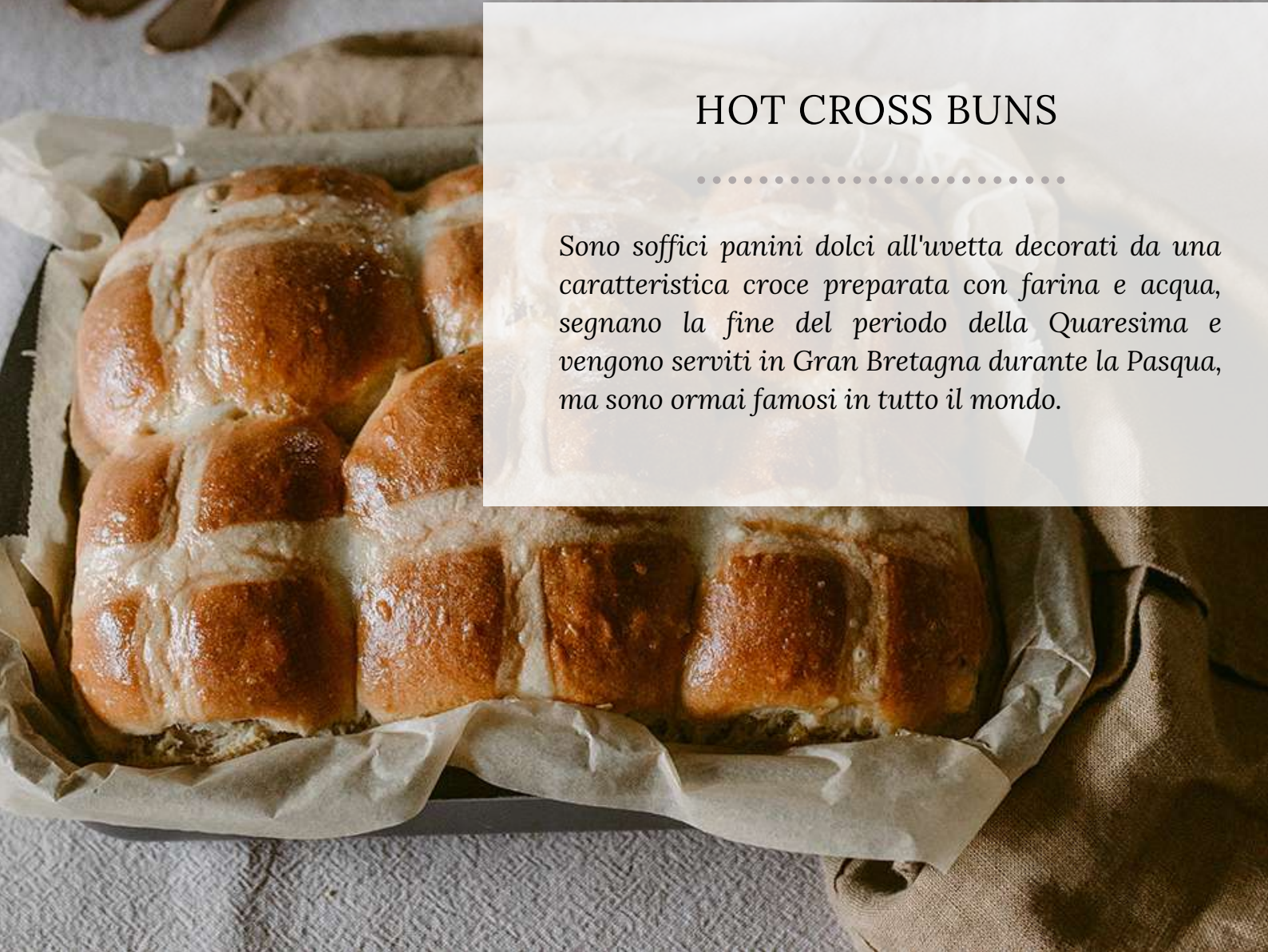




HOT CROSS BUNS

.....

Sono soffici panini dolci all'uvetta decorati da una caratteristica croce preparata con farina e acqua, segnano la fine del periodo della Quaresima e vengono serviti in Gran Bretagna durante la Pasqua, ma sono ormai famosi in tutto il mondo.



Ingredienti

250 gr di farina 00
250 gr di farina manitoba
60 gr di burro
75 gr di zucchero
300 ml di latte intero
7 gr di lievito di birra secco
1 uovo
1 cucchiaino di sale
70 gr di uvetta
q.b cannella
q.b. noce moscata
q.b. farina 00 + acqua per la croce
q.b. sciroppo di zucchero o
marmellata di albicocche



Gli hot cross buns sono dei piccoli panini dolci speziati con all'interno l'uvetta - a volte anche del cedro candito - di origine inglese che vengono tradizionalmente mangiati durante il Venerdì Santo.

La croce che decora ogni panino rappresenta la crocifissione di Gesù, mentre il profumo delle spezie ricordano l'imbalsamazione per la sepoltura.

.....

Sciogli lo zucchero nel latte tiepido.

Nella ciotola della planetaria unisci le due farine, il sale, il lievito di birra, l'uovo, le spezie e l'uvetta e inizia ad impastare utilizzando il gancio ad uncino.

Unisci la parte liquida e lavora per qualche minuto a media velocità, a questo punto inserisci il burro un pezzo alla volta aspettando che il precedente sia completamente assorbito prima di aggiungere il successivo. Impasta finché non ottieni un composto liscio che lascerai lievitare coperto in un luogo caldo per almeno 1 ora e mezza.

Suddividi l'impasto in 6/8 palline di circa 80 gr ripiegando le estremità su se stesse e dando la forma tonda. Metti i panini in una teglia uno vicino all'altro e lascia lievitare coperti per altri 30 minuti.

Prepara la pastella per la croce lavorando la farina con l'acqua. deve risultare liscia e collosa. Mettila in una sac à poche e forma la croce coprendo i panini prima in un senso poi nell'altro.

Cuoci in forno ventilato già caldo 200° per 30/35 minuti circa. Una volta cotti spennella con uno sciroppo di acqua e zucchero o con marmellata di albicocche.



A woman with long brown hair, wearing a white and black striped long-sleeved shirt, is cooking in a kitchen. She is using a white spatula to stir something in a stainless steel pot on a black induction cooktop. To her left is a red KitchenAid blender. In the foreground, there is a glass bottle of yellow liquid, a whole potato, a bunch of green onions, and a white bowl filled with chopped green vegetables. The background shows a white shelf with some jars. A large, light gray quotation mark is overlaid on the left side of the image.

Uno dei grandi doni
che puoi fare alle
persone è cucinare
per loro.

INA GARTEN

RINGRAZIAMENTI



Grazie a KitchenAid, partner in questo progetto con due elettrodomestici indispensabili: la planetaria Artisan e il frullatore K400

Grazie a Elena Bottinelli de Il Baccello di Vaniglia per le splendide foto, le risate e per avermi aiutata a mangiare tutto quello che è stato cucinato in questi mesi.

Daniela



www.storiediordinariacucina.it

Copyright © 2022 Daniela Compassi – Storie di ordinaria cucina