CIAMBELLE DOLCI DI PATATE

Non tutte le ciambelle vengono… tonde!! a me poi figuriamoci, di certo non posso nemmeno sospettare di aver come lontano antenato Giotto.. mai un biscotto, un pizzetta, un salatino che seppur tagliato con la formina rotonda sia rimasto tale.. va beh mi consolo con la loro bontà, in fondo dopo il primo morso chi la vede più la forma!!!!
Ovviamente parliamo di dolci fritti, come ho già detto più volte evito di utilizzare questo tipo di cottura ma in questo periodo i giornali e i blog son pieni di questi dolcetti tentatori e io alle tentazioni prorio non resisto, e sicuramente non sarà l'ultimo!!
Ho visto la ricetta delle ciambelline di patate sull'ultimo sale&pepe, poi ho visto queste al latte condensato, non sapendo quale provare ho fatto un mix inventandomi un po la ricetta che devo dire è riuscita bene.



Di queste ciambelline ne vengono una valanga, le mie erano larghe circa 8 cm e ne ho fatte circa 60 (tra ciambelline e fagottini) considerate però che dopo aver steso la pasta e formato le prime io ho rimpastato e ne ho fatte altre, faccio questa precisazione perchè ho visto in alcune trasmissioni che fanno solo un “taglio” di ciambelle e i ritagli li scartano, logicamente così facendo ne vengono molte meno ma si spreca un sacco di pasta!

CIAMBELLE DOLCI DI PATATE

per il lievitino

100 gr di farina manitoba
10 gr di lievito di birra
1 cucchiaino di malto d’orzo
75 gr di latte intero

per l’impasto
200 gr di patate lesse
280 gr di farina 00
2 uova
140 gr di latte condensato
50 gr di burro
30 gr di latte in polvere
olio di semi di arachidi circa 1/2 litroa piacere
nutella
zucchero semolato



Per il lievitino, nel latte tiepido fate sciogliere il lievito di birra e il malto d’orzo poi unite la farina, formate

un’impasto omogeneo, mettetelo in una ciotola coprite con la pellicola e lasciate lievitare fino al raddoppio, circa un’ora a 25°.
Lessate le papate, scolatele, sbucciatele e passatele con lo schiaccia patate.
In un’impastatrice mettete la farina con lo zucchero, il sale e il latte in polvere, azionatela e iniziate ad aggiungere prima le uova una alla volta, poi il latte condensato infine le patate, il burro e il lievitino.
Se non avete un’impastatrice, mettete la farina sul tagliere formate un buco al centro dove metterete tutti gli ingredienti e impastate a mano.
Quando si sarà formato un’impasto omogeneo mettetelo a lievitare un paio d’ore, coperto da pellicola, a 25°.
Riprendete l’impasto, stendete un velo di farina sul tagliere e tiratelo ad uno spessore di 6-7 millimetri, tagliate le ciambelline usando due cerchi tagliapasta dal diametro di 8 e 2 cm, rimpastate i ritagli e formate altre ciambelline, fate lievitare un’ora.
In un padellino dai bordi alti mettete abbondante olio di semi di arachidi, fate scaldare a 160-170° (finchè inserendovi un cucchiaio di legno non vi si formeranno numerose bollicine attorno) immergete le ciambelline poche alla volta, giratele per terminare la cottura, scolatele e passatele ancora calde nello zucchero semolato.


ombelicodivenere.blogspot.it



Se volete fare dei fagottini ripieni, tagliate i cerchi sempre da 8 cm, mettete al centro un cucchiaino scarso di nutella e richiudete a mezzaluna.


ombelicodivenere.blogspot.it



e proprio mentre stavo allegramente friggendo ho visto che il tema mensile del contest di Nus era proprio friggere, quindi con questa ricetta partecipo al suo contest.



BRIOCHES ALLE MANDORLE E MARMELLATA AL CAFFE'

Da quando ho il blog sto svuotando la casa di mia mamma, porto a casa piatti, bicchieri, tazze, posate.. cose a cui mai averi creduto di interessarmi, ha un sacco di servizi mai usati che le erano stati donati come regali di nozze, come usava una volta, è contenta se le porto via un po di cose così fa un po di "pulizia" dice lei!!!
Un giorno ha cercato di propinarmi anche due mega raccolte di mini libricini, altro regalo di nozze datato 1976, che contengono tantissime ricette divise per categoria, dalle salse ai liquori, le carni, la selvaggina, le marmellate.. davvero di tutto, la curiosità ha preso il sopravvento e ho iniziato a sfogliare.. mi hanno colpito diverse cose tra cui una fantastica marmellata al caffè, ottima davvero, ho pensato di usarla per questa brioches, al tutto ho aggiunto "una crema" fatta con farina di mandorle mescolata assieme al latte di mandorle, ma non il latte che si compra al supermercato, questo l'ho preso in Puglia loro lo mettono nel caffè e io l'ho trovato favoloso per questo ho riproposto l'abbinamento, adoro il caffè e la mia giornata non può iniziare senza, con questa brioche è davvero il massimo!!



BRIOCHE ALLE MANDORLE
E MARMELLATA AL CAFFE'

per circa 12 brioches

<u>per il lievitino</u>
75 gr di farina manitoba
12 gr di lievito di birra
50 gr di acqua
<u>per l'impasto</u>
75 gr di farina manitoba
150 gr di farina 00
25 gr di zucchero semolato

80 gr di burro
35 gr di latte in polvere
80 gr di acqua tiepida
5 gr di sale
1 cucchiaino di miele
60 gr di uova
per il ripieno
marmellata al caffè*
60 gr di mandorle
80 gr di latte di mandorle
*marmellata al caffè
15 gr di caffè in polvere
400 gr di acqua
500 gr di mele
1/2 bacca di vaniglia
300 gr di zucchero
1 limone

*con questa dose otterrete una quantità superiore a quella necessaria per la ricetta.


Noel
ombelicodivenere.blogspot.it



Preparate il lievitino sciogliendo il lievito nell’acqua tiepida e unite la farina, formate un’impasto omogeneo e mettete a lievitare almeno un’ora, fino al raddoppio dell’impasto.
Nel frattempo mettete tutti gli altri ingredienti nell’impastatrice e lavorate fino a raggiungere un composto omogeneo.
Aggiungete il lievitino al centro dell’impasto e avviate l’impastatrice, lavorate finchè i due impasti saranno ben amalgamati, stendete un velo di farina sul tagliere e lavorate a mano l’impasto, risulterà abbastanza appiccicoso ma non aggiungete farina, basterà lavorarlo un po.

Mettere a lievitare un’ora e mezza coperto con un canovaccio.
Amalgamate la farina di mandorle con il latte di mandorle creando una crema densa.*
Riprendete l’impasto stendetelo in due rettangoli di circa 30×20 stendete un velo di crema alla mandorla e sopra la marmellata al caffè. Arrotolate nel senso della lunghezza e mettete in freezer a rapprendere, quando il rotolo sarà abbastanza sodo tagliatelo a rondelle larghe circa 3 cm , imburrate degli stampini monodose in alluminio disponete in ogniuno due rondelle, o anche una sola in base a quanto volete grandi le vostre brioches, lasciate lievitare almeno due ore e cuocete a 180° per circa 20 minuti.
Fate raffreddare e a piacere spolverate con zucchero a velo.*se non avete il latte di mandorle indicato a mio avviso potete frullare 3-4 mandorle amare, a seconda del vostro gusto, assieme alla farina di mandorle e aggiungere acqua o latte dove avrete fatto sciogliere un po di zucchero. Questo perchè il latte che uso io ha un sapore dolce ma leggermente amaro.




NoeL
NoeL
ombelicodivenere.blogspot.it


ombelicodivenere.blogspot.it
Zucchero
aromatizzato
Marmellata
al caffè



con questa ricetta partecipo al contest di Silvia



BUON NATALE A TUTTI VOI CHE PASSATE DA QUI!!!!

PANE DOLCE DEL SHABBAT

Mi piacciono molto i lievitati ma li faccio poco perchè richiedono tempi lunghi e tante volte non ho il tempo necessario. Naturalmente quando si tratta della sfida mensile dell'MTC il tempo si tira fuori dal cilindro magico, così ieri, appena tornata dal lavoro, ho impastato tutto, dopo due ore ho formato le tre parti, le ho farcite, ho intrecciato e me ne sono andata in piscina, son tornata dopo due ore esatte e ho infornato.. che incastri!!!! Ma parliamo di cose serie.. la farcitura.. volevo usare tre cose diverse, come prima ho pensato alla mia confettura di pere alla cannella e limone (qualcuno ricorderà la mia confettura di pere e pompelmo rosa) siccome ho notato che gli agrumi si abbinano molto bene a questo frutto, perchè ne equilibrano la dolcezza, ho pensato come secondo ingrediente di mettere le mie arance candite, poi è arrivato il cioccolato che sta benissimo con entrambi i frutti, son andata a frugare nella dispensa per leggermi gli ingredienti del fondente, perchè questa ricetta prevede che non ci siano tracce di latte, cosa vedo!!?? cioccolato fondente di Modica agli agrumi.. direi perfetto!! Ho fatto solo una treccia per motivi di consumo!!
PS. non conoscevo questa tradizione ebraica e devo dire che è sempre interessante scoprire le usanze di altre culture!!!



PANE DOLCE DEL SHABBAT

per una treccia
dalla ricetta di Eleonora
250 gr di farina 0
1 uovo
50 gr di zucchero
10 gr di lievito di birra
62 ml di acqua
62 ml di olio evo
5 gr di sale
1 tuorlo
1 cucchiaio d'acqua
confettura di pere limone e cannella
arance candite
cioccolato fondente di Modica agli agrumi
semi di lino

Vi riporto il procedimento descritto da Eleonora:
Prima di tutto e importantissimo, setacciare la farina. Sciogliere il lievito nell'acqua tiepida insieme a un cucchiaino di zucchero e far riposare una decina di minuti fino a far formare una schiuma. Mischiare la farina, il sale e

lo zucchero e versarci il lievito e cominciare ad impastare, versare poi l’olio e per ultimo l’ uovo, fino alla sua incorporazione. Lavorare fino a che l’impasto si stacchi perfettamente dalla ciotola, lasciandola pulita. Lasciar lievitare per almeno due ore, dopodichè, sgonfiare l’impasto e tagliarlo in tre parti.
Stendere su un piano infarinato ognuna delle parti lunghe circa 35 centimetri e larghe 15.
In una parte disponete al centro la confettura di pere, nella seconda il cioccolato di Modica agli agrumi, e nella terza le arance candite tritate. Formate la treccia, sbattete il tuorlo con un cucchiaio di acqua, spennellate la treccia e distribuite sopra i semi di lino. Lasciate lievitare due ore e infornate a 200° in modalità statico, per circa 20-25 minuti.


ombelicodivenere.blogspot.it


ombelicodivenere.blogspot.it



con questa ricetta partecipo all'MTC di ottobre

FOCACCIA DOLCE AI FICHI

Oggi è una giornata splendida, il cielo è limpido, splende il sole e la temperatura è perfetta.. questo tempo mi da una sensazione di gran relax e serenità, spero si prolunghi per un po. Sono comunque contenta che abbia piovuto perchè la terra era un disastro, tutti i campi da noi sono secchi, il grano, i girasoli sono bruciati.. un mezzo disastro!!

Comunque oggi son stata in centro a Ravenna, che io adoro con la luce della mattina e con questa temperatura, ho fatto da personal shopper a mio fratello.. Si sa alcuni uomini sono

negati per comprarsi vestiti, ma son stata bravissima per me non ho comprato nulla!! I miei fratelli sono così, qualsiasi cosa gli compri io va bene, gli piace e se la mettono, se invece lo fa mia mamma a prescindere non gli piace.. ahhh.. povera, ma lei si è fatta furba perchè gli dice *"la Tiziana ha detto che è bello"* allora la situazione cambia.. tutto ciò avviene perchè sono tanti anni che lavoro nella moda quindi per loro, totalemnte ignoranti nel campo, è una caratteristica che basta e avanza.. devo dire che la stessa cosa avviene in cucina.. il fratello grande è un tradizionalista, per lui son sempre esistiti solo i cappelletti, il pollo arrosto e le patatine fritte, cose che mia mamma cucina egregiamente, ma se arrivo io con il piatto più strano che ci sia lo mangia senza nemmeno chiedere prima cosa ci sia.. ricordo che gli ho fatto mangiare pure la pasta con il sugo di mele, roba che mia mamma nemmeno sotto tortura sarebbe riuscita a fargli ingurgitare.. non che non fosse buono, però strano!!
Oggi voglio proporvi questa focaccia fatta coi fichi del nostro albero che quest'anno sono un po piccoli però sempre buoni, ho fatto un mix di varie ricette e ho creato questa che mi è piaciuta molto, non è dolcissima ma ci sono comunque i fichi che aiutano!!

BUON WEEKEND A TUTTI

FOCACCIA DOLCE AI FICHI

250 gr di farina 00 per pizza
25+15 gr di burro
1/2 cubetto di lievito di birra
80 gr di zucchero
90 ml di latte
40 ml di acqua
sale
8-10 fichi
5-6 noci

Unite il latte e l'acqua tiepidi e fateci sciogliere il lievito.
Impastate la farina con i 25 gr di burro fuso, lil composto di latte, lo zucchero e un pizzico di sale.

Lavorate una decina di minuti, formate uan palla e mettete in un recipiente coperto da un canovaccio finchè sarà raddoppiato di volume, circa un’ora.
Prendete metà dell’impasto e stendetelo in una teglia imburrata di circa 20×30, ricoprite con i fichi tagliati a pezzi e le noci tritate grossolanamente, mettete sopra l’altra metà dell’impasto già steso. Con le punte delle dita create dei buchi, fate sciogliere il restante burro e spargetelo su tutta la superficie, rimettete a lievitare per un’altra ora.
Accendete il forno a 200°, cospargete di zucchero semolato e infornate per circa 25-30 minuti.
A piacere appena sfornata cospargete poco zucchero semolato. Tiepida è buonissima!!







IL PAN BRIOCHE

Non avevo mai fatto il pan brioche.. a dire il vero non l’ho nemmeno mai mangiato!!! poi dal libro FROLLA&SFOGLIA ho deciso di estrapolare un’altra ricettina.. proprio il pan brioche, l’ho fatto la scorsa settimana e l’ho congelato ancor prima di farlo lievitare. Ieri sera l’ho tolto dal freezer e l’ho lasciato scongelare in una ciotola capiente. Stamattina ho preso l’impasto e l’ho rilavorato, una parte l’ho usata per il panbauletto mentre dalla restante ho creato delle brioches, ho fatto lievitare 2 ore e l’ho cotto, come appena fatto.



PASTA BRIOCHE

ricetta di Michel Roux
dal libro FROLLA &SFOGLIA
(per circa 500 gr di pasta)
35 ml di latte tiepido
7 gr di lievito di birra fresco
250 gr di farina (io ho messo metà manitoba)
7 gr di sale
175 gr di burro ammorbidito
15 gr di zucchero
tuorlo sbattuto con un cucchiaio di latte

In una ciotola mettete il latte tiepido e fateci sciogliere il lievito di birra.
Nella planetaria mettete farina, sale e le uova e iniziate a lavorare l'impasto aggiungendo il latte un po alla volta. Impastate 5 minuti finchè l'impasto diventa liscio e omogeneo, poi iniziate ad unire il burro e lo zucchero, che avrete mescolato assieme, un po per volta mentre la planetaria è in funzione. Fate impastare una decina di minuti finchè l'impasto incorderà staccandosi dalle pareti *(è a questo punto che io l'ho messo in freezer)*
Mentre se volete usarla subito mettete la pasta in una ciotola capiente e lasciate lievitare 2 ore a 26° coperto con la

pellicola. Riprendete l'impasto lavoratelo un po con le mani, riformate una palla e mettetelo in frigo qualche ora. Riprendete l'impasto lavoratelo e dategli la forma desiderata e lasciatelo lievitare circa 2 ore.
Con una parte dell'impasto, circa 250 gr, ho fatto il pan bauletto, una volta lievitato l'ho spennellato con tuorlo e latte sbattuti assieme e ricoperto con semi di papavero. Io ho riempito fino a metà lo stampo e dopo 2 ore stava quasi sbordando e ho creduto di averne messo troppo ma poi in cottura non è cresciuto e la forma era bellissima!! Ho usato uno stampo di alluminio, quelli usa e getta da 11×9 cm.
Cuocete a 170° circa 20 minuti.



Allora ieri girovagando per i blog passo da **Benedetta** del blog **FASHION FLAVORS** e ci trovo una bella "torta" brioches dove ha inserito dei pezzetti di mela…. mela… beh io ne ho ancora, non voglio buttarne nemmeno una, tra l'altro sono pink lady, ok che me le hanno regalate ma con quello che costano… io però ho inserito anche delle gocce di cioccolato fondente e non ho

fatto la glassa come la sua perchè non avevo abbastanza impasto per creare una torta.. peccato sarà per la prossima volta!!!

pasta brioche circa 250 gr
1 mela
30 gr di gocce di cioccolato fondente
latte
tuorlo
zucchero semolato

Tagliate a piccoli pezzi una mela poi incorporatela alla pasta assieme alle gocce di cioccolato e formate delle palline tutte uguali da circa 70-80 gr, disponetele su una teglia ricoperta di carta forno a distanza di circa 2 cm l'uno dall'altro e lasciate lievitare 2 ore a 24°.
Sbattete il tuorlo assieme al latte e spennellate quello che ora sarà diventato un bruco, cospargete con zucchero semolato e cuocete a 170° con forno ventilato circa 20 minuti o finchè sarà ben dorato!!



