

I miei dolci lievitati



Ricettario in pdf a cura di Adriana Manzo

Ogni riproduzione, anche parziale, dei contenuti è assolutamente vietata

Questo ricettario è scaricabile gratuitamente a questo indirizzo

<http://blog.giallozafferano.it/adryincucina/>



Brioche al latte con metodo tang Zong

Grazie a questo metodo semplicissimo otterrete una brioche al latte incredibilmente soffice, morbida e gustosa. Ideale per la prima colazione da servire accompagnata con marmellata o anche cioccolato. Insomma a voi la scelta.....ma la soffici ta    garantita!!!!

Per il Tang Zong:

30 gr farina

130 gr acqua

per l'impasto:

350 gr farina

100 gr zucchero

12 gr lievito di birra

1 pizzico di sale

1 uovo

125 ml latte

30 gr burro morbido

tang zong

Innanzitutto prepariamo il tang Zong: in un pentolino mescoliamo acqua e farina cercando di togliere tutti i grumi. Mettiamo sul fornello fin quando il composto deve raggiungere la temperatura di 65 gradi. Praticamente il composto dovrà fare le righe quando sarà a temperatura.

Una volta pronto facciamolo raffreddare e dopo questo trasferiamolo in frigo per un minimo di sei ore.

Prima di utilizzarlo facciamolo rinvenire per una mezz'ora fuori dal frigo.

Prepariamo la brioche:

In un contenitore mescolate il Tang Zong ,l'uovo e il latte.

In un altro mescolate con cura farina,lievito e zucchero.

Sul piano di lavoro infarinato rovesciate il composto della farina e fate un buco centrale.Unite gli altri ingredienti (uovo,tang zong e latte).

Iniziate ad impastare almeno per una decina di minuti e aggiungete quindi il burro.

Prelevate l'impasto e mettetelo a lievitare fino al raddoppio.

Una volta lievitato riprenderlo,lavorarlo leggermente e dopo avergli dato la forma preferita mettetelo in uno stampo da plumcake imburato e infarinato.Spennellate la superficie con il latte.

Cuocete per 35\40 minuti in forno a 180 gradi,tenendo la superficie coperta con la carta

fate raffreddare e spolverate la brioche di zucchero a velo.



Babka alla nocciola

Il Babka è un pan brioche di origine orientale molto diffuso nei paesi dell'Europa dell'Est. Perfetto per una bella colazione domenicale. Ne esistono svariate versioni a allora io ho realizzato la mia : babka alla nocciola.

Il babka alla nocciola, come tutti i lievitati, è più buono il giorno della cottura, ma l'aggiunta dei fiocchi di patate lo renderà soffice per almeno 2 -3 giorni.

Ingredienti per 2 babka

Impasto:

375 gr di farina 00 per dolci

375 gr di farina manitoba

115 gr di fiocchi di patate

5 uova intere

125 gr di zucchero semolato

125 gr di burro morbido

12 gr di lievito di birra fresco

5 gr di sale

375 ml di latte tiepido* (oppure a metà con l'acqua)

1 limone grattugiato

vaniglia

Farcia:

Crema alla nocciola oppure mousse alla nocciola

Nocciole tritate

Decorazione:

Zucchero di canna

Uovo e latte

Sciogliete il lievito di birra con un pò di latte tiepido e versatelo nella ciotola dell' impastatrice. Inserite i fiocchi di patate e idratateli con il latte rimasto. Poi aggiungete le uova, lo zucchero, le farine setacciate, il burro ammorbidito, la scorza grattugiata di limone, la vaniglia e il sale. Continuate ad impastare fino all' incordatura. L'impasto risulterà incordato quando avrà un aspetto liscio, lucido ed elastico. Fate lievitare l'impasto fino al raddoppio, poi adagiatelo in una ciotola, proteggetelo con pellicola e ponetelo in frigo per una notte. Il giorno dopo rilavorate la pasta per 5 minuti e stendetela in due grandi rettangoli. Spennellate la superficie dei rettangoli con la crema alla nocciola e aggiungete anche le nocciole tritate Arrotolate e poi dategli la forma che preferite.

Spennellate la superficie con uovo e latte e zucchero di canna .Fatto questo, lasciate nuovamente lievitare, in un luogo tiepido, fino al raddoppio del volume. Ponete in forno una ciotola con acqua e preriscaldate, infornate e cuocete i babka alla nocciola per circa 40-50 minuti. A metà cottura, se vedete che iniziano a scurirsi troppo in superficie, copriteli con un foglio di alluminio per cibi.



Focaccine dolci al cioccolato

Soffici focaccine dolci al cioccolato: una delizia tutta da gustare. Ottime per la merenda dei bambini e non solo.....eccellenti anche per accompagnare un tè.

Ingredienti:

400 gr. farina 00

200 gr. farina di riso

130 gr. zucchero

150 ml di latte tiepido

200 ml. di acqua tiepida

30 gr. olio

1 pizzico di sale

15 gr. lievito di birra

scaglie di cioccolato fondente

Per la copertura

zucchero di canna

Impastare tutti gli ingredienti e lasciare lievitare per circa 2 ore, poi prendete l'impasto, lo sgonfiate e mettete negli stampini per crostatine.

Cospargete il tutto con una bella manciata di zucchero di canna e lasciate di nuovo lievitare fino al raddoppio.

Infornate a 180° per circa 30 minuti a forno statico.

Eccovi le soffici focaccine dolci al cioccolato. La caratteristica della soffici     notevolmente accentuata dalla presenza della farina di riso che conferisce ai dolci in generale una maggiore soffici  .



Soffice focaccia dolce con mele e cioccolato

Quando si pensa ad una focaccia subito viene in mente la classica focaccia salata. Oggi invece vi propongo una soffice focaccia dolce resa ancor più soffice dalla presenza dell'olio e della farina di riso.

Ingredienti

400 gr. farina 00

200 gr. farina di riso

130 gr. zucchero

150 ml di latte tiepido

200 ml. di acqua tiepida

30 gr. olio

1 pizzico di sale

15 gr. lievito di birra

Per la copertura

3 mele

zucchero di canna

scaglie di cioccolato fondente

Impastare tutti gli ingredienti e lasciare lievitare per circa 2 ore, poi prendete l'impasto, lo sgonfiate e mettete in uno stampo.

Affettate le mele e sistematele sull'impasto con le scaglie di cioccolato, aggiungete una bella manciata di zucchero di canna e lasciate di nuovo lievitare fino al raddoppio.

Infornate a 180° per circa 30 minuti a forno statico.



Brioche agli agrumi

Vi assicuro che la sofficità e l'aroma di questo dolce vi conquisteranno e ne rimarrete estasiati.

Gli ingredienti:

200 gr. farina 00

300 gr. farina manitoba

80 gr. zucchero

80 gr. olio extravergine d'oliva

110 ml. di acqua

110 ml. di latte

un pizzico di sale

12 gr. lievito di birra oppure 125 gr. lievito madre

1 limone

1 arancia

Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto elastico. Fate lievitare in frigo per almeno 3 ore o anche tutta una notte.

Riprendere l'impasto e dividerlo in 2 parti: in una pagnotta aggiungete la buccia di un limone grattugiato e nell'altra quella di un' arancia. A questo punto dividete ogni pagnotta in 4 parti che trasformerete in vari dischi di circa 15 cm. di diametro. Ora procedete all'assemblaggio della brioche agli agrumi alternando in una tortiera di circa 24 cm. un disco al limone e uno all'arancia, fino al termine dei dischi.

Lasciar lievitare di nuovo, poi spennellare con latte e cospargere con zucchero di canna.

Mettete in forno a 180° per circa 20-25 minuti. Sfornate la brioche agli agrumi e spolverizzate con zucchero a velo e poi decorate a vostro piacimento.



Graffe con fiocchi di patate

Ingredienti

200 gr.farina 00

60 gr.di manitoba

1 uovo

30 gr.di zucchero

30 gr. olio di semi

140 gr.latte bollente (per sciogliere i fiocchi)

30 gr.fiocchi di patate

10 gr.di lievito di birra oppure 50 gr. di lievito madre

liquore a piacere

1 pizzico di sale

Impastate tutti gli ingredienti tranne il latte e i fiocchi di patate. Nel frattempo riscaldare il latte e fate sciogliere i fiocchi, attendete un po', il tempo che si intiepidisca e poi aggiungete al resto dell'impasto. L'impasto dovrà risultare morbido ed elastico. Fate lievitare fino al raddoppio e poi date la forma preferita: krapfen, graffe, ciambelline etc. Fate lievitare di nuovo sempre sino al raddoppio e poi friggete fin quando prendono colore (basta poco tempo).....passarli nello zucchero semolato.



Favoloso babà

Ringrazio per questa ricetta Rosaria Rubino con a condiviso con tutte noi questo capolavoro.....vero babà, ottimo risultato, straordinaria sofficità, che dire impeccabile!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!

Ingredienti:

250 gr. farina manitoba indispensabile per la sofficità del dolce

1 panetto di lievito

75 gr. burro a temperatura ambiente

75 gr. zucchero

400 gr. uova (pesate con guscio)

1 pizzico di sale

Per lo sciroppo:

6 bicchieri d'acqua

6 cucchiaini di zucchero per ogni bicchiere d'acqua

6 bicchierini di rum

Per la guarnizione:

crema pasticcera

ovetti di cioccolato

1 confezione guarnizione al cioccolato

Mettete nell'impastatrice, la farina, lo zucchero, il burro, il lievito sbriciolato e 2 uova. Incomincio a sbattere tutto fin quando l'impasto si stacca dalle pareti, allora aggiungo altre 2 uova e continuo l'impasto fin quando non si stacca di nuovo dalle pareti, infine aggiungo le uova rimanenti e il pizzico di sale.

Si continua ad impastare per almeno altri 20 minuti, si lascia lievitare nella ciotola, appena cresciuto si sgonfia, si mette nella forma e si lascia lievitare di nuovo fino all'orlo.

Cuocere in forno ventilato a 160° per 35-40 minuti e lasciate raffreddare.

Preparate la bagna portanto a bollore l'acqua con lo zucchero, spegnete e aggiungete il rum. Lasciare raffreddare (quindi si può preparare anche il giorno prima).

Prendete una bacinella molto ampia, versate la bagna e calarvi il babà, prima da un lato poi dall'altro per pochi minuti. La bagna che avanza potete poi aggiungerla sopra dopo aver posizionato il babà nel proprio contenitore.

Guarnire con crema, ovetti e mytopp gusto cioccolato.



Babà alla frutta

Adoro il babà e quindi perchè non realizzarlo nella fresca versione alla frutta? Ovviamente la frutta può variare a seconda della stagione e quindi otterrete sempre un soffice e diverso babà alla frutta. Adesso pronti per la realizzazione.....

Ingredienti:

250 gr. farina manitoba

1 panetto di lievito

75 gr. burro a temperatura ambiente

75 gr. zucchero

400 gr. uova (pesate con guscio)

1 pizzico di sale

Per lo sciroppo:

6 bicchieri d'acqua

320 gr. di zucchero

6 bicchierini di rum

Per la guarnizione:

frutta a piacere

300 gr. crema all'ananas che trovate qui oppure crema pasticcera

Mettete nell'impastatrice, la farina, lo zucchero, il burro, il lievito sbriciolato e 2 uova. Incomincio a sbattere tutto fin quando l'impasto si stacca dalle pareti, allora aggiungo altre 2 uova e continuo l'impasto fin quando non si stacca di nuovo dalle pareti, infine aggiungo le uova rimanenti e il pizzico di sale.

Si continua ad impastare per almeno altri 20 minuti, si lascia lievitare nella ciotola, appena cresciuto si sgonfia, si mette nella forma e si lascia lievitare di nuovo fino all'orlo.

Cuocere in forno ventilato a 160° per 35-40 minuti e lasciate raffreddare.

Preparate la bagna portando a bollore l'acqua con lo zucchero, spegnete e aggiungete il rum. Lasciare raffreddare (quindi si può preparare anche il giorno prima).

Prendete una bacinella molto ampia, versate la bagna e calarvi il babà, prima da un lato poi dall'altro per pochi minuti. La bagna che avanza potete poi aggiungerla sopra dopo aver posizionato il babà nel proprio contenitore.

A questo punto riempite il foro centrale del babà con la crema e decorate a vostro piacimento con la frutta. Siete pronti per servire il vostro soffice babà alla frutta.



Soffice intreccio alle pere

Oggi vi propongo questa sofficissima brioche resa ancor più delicata dall'intreccio-decorazione.

Soffice intreccio alle pere, ottimo per colazione oppure come dolce per il pomeriggio

Ingredienti per 2 intrecci alle pere

Impasto:

375 gr di farina 00 per dolci

375 gr di farina manitoba

110 gr di fiocchi di patate

4 uova intere

120 gr di zucchero semolato

125 gr di burro morbido

10 gr di lievito di birra fresco

5 gr di sale

375 ml di latte tiepido

1 limone grattugiato

vaniglia

Farcia:

Marmellata di pere e dadini di pere fresche oppure marmellata di pere a pezzettoni

Zucchero a velo per decorazione

Sciogliete il lievito di birra con un pò di latte tiepido e versatelo nella ciotola dell' impastatrice. Inserite i fiocchi di patate e idratateli con il latte rimasto. Poi aggiungete le uova, lo zucchero, le farine setacciate, il burro ammorbidito, la scorza grattugiata di limone, la vaniglia e il sale. Continuate ad impastare fino all' incordatura. L'impasto risulterà incordato quando avrà un aspetto liscio, lucido ed elastico. Fate lievitare l'impasto fino al raddoppio, poi adagiatelo in una ciotola, proteggetelo con pellicola e ponetelo in frigo per una notte. Il giorno dopo rilavorate la pasta per 5 minuti e stendetela in quattro grandi cerchi. Spennellate la superficie di due cerchi con la marmellata e i pezzi di frutta e su ognuno adagiate l'altro cerchio. A questo punto al centro del cerchio adagiate un bicchiere di circa 6-7 cm. di diametro, intorno ad esso dividete l'impasto in otto spicchi e poi ognuno dei quali lo dividete in tre spicchi con i quali realizzerete delle treccine. Togliete il bicchiere e lasciate lievitare di nuovo fino al raddoppio

Spennellate la superficie con uovo e latte e zucchero di canna. Ponete in forno una ciotola con acqua e preriscaldate, infornate e cuocete il soffice intreccio alle pere 40 minuti. A metà cottura, se vedete che iniziano a scurirsi troppo in superficie, copriteli con un foglio di alluminio per cibi.



Nuvola di krapsen con lievito madre al forno

Il nome che ho dato a questi krapsen con lievito madre, già vi fa capire la caratteristica fondamentale di questo dolce: la sofficità di una nuvola. Ebbene si, sono sofficissimi e resi eccezionali dal ripieno di nutella!!!!!!!!!!!!

Ingredienti:

350 gr farina manitoba

150 gr. farina 00

25 gr. amido di mais

150 gr Pasta Madre

50 gr. di uova intere

80 gr. di tuorli

50 gr zucchero

5 gr sale

200 gr latte

50 gr burro

buccia di limone grattugiato

Per la farcitura

Nutella

Zucchero a velo

Nella planetaria mettere la pasta madre spezzettata, lo zucchero, l'amido di mais miscelato con le farine, le uova e la scorza del limone grattugiata. Iniziare ad impastare aggiungendo il latte poco alla volta, fino ad ottenere una massa ben amalgamata. A questo punto aggiungere il burro ammorbidito sino ad ottenere un impasto liscio ed elastico.

Mettere l'impasto sulla spianatoia e continuare a lavorare fino a che l'impasto non avrà acquistato consistenza, riporlo in una ciotola e coprire con della pellicola e riposare fino al raddoppio. Terminato il tempo necessario infarinare leggermente la spianatoia, adagiarvi l'impasto e sgonfiarlo.

Con l'aiuto di un mattarello stendete la pasta dello spessore di circa 1cm. poi con l'aiuto di un coppapasta del diametro di 7 cm. ricavare dei dischi, disporne la metà' direttamente su una teglia coperta da carta da forno.

Porre al centro di ogni disco un cucchiaino di nutella, inumidire i bordi con pochissima acqua e sovrapporre il secondo disco . Lasciate di nuovo lievitare e poi infornate a 190° per circa 13 minuti . Sfornare e lasciare raffreddare su una gratella. Prima di servire spolverare con zucchero al velo.

Provate questa ricetta e poi ditemi del successo che sicuramente otterrete!!!!!!!!!!!!!!