

“Schiaccia” ai frutti rossi.

Something Red: atto II



Buondì ragazzi, eccoci qui a terminare questa settimana con la seconda puntata di quel “raptus rosso” che mi ha assalita lo scorso week end, ve lo ricordate? Bene, allora vi svelo subito dov’era finita gran parte dei ribes che avevo usato per la decorazione del Biancomangiare: in una “schiaccia” rustica morbida e sofficissima, in cui il gusto aspro di questi piccoli frutti rossi crea un delizioso contrasto con la nota dolce e delicata del miele.

Certo che chiamarla “schiaccia” è un po’ paradossale visto il materasso che ne è venuto fuori! E meno male avevo anche qualche dubbio sul fatto che il lievito fosse ben attivo!

Ehm...a questo punto direi che il sig. cubetto era ben arzillo nonostante la veneranda età (un po’ troppo vicino alla scadenza per i miei gusti!) e forse la “schiaccia” nella teglia ci è stata un po’...strettina?

Ma volete mettere la soddisfazione a darci un bel morso a colazione? a’nvedi che ci è venuta fuori pure la rima!!!

Ohè, so sveglia stamattina, effetto del week end che si avvicina...aridaje!

Ma torniamo a noi!

Lo spunto per questo dolce è stata la classica schiacciata toscana con l’uva, da rivisitare in chiave estiva e colorata e rendere un pizzico più profumata e particolare con l’utilizzo del miele al posto dello zucchero.

In verità la prima prova lo scorso anno era stata con la farina bianca ma poi, visto

lo splendido risultato dell'albicoccola ho deciso che stavolta avrei sperimentato la versione semi integrale che ovviamente non poteva che essere di kamut.

Io non saprei dire quale sia meglio delle due, anche perchè il ricordo dell'altra è un po' lontano nel tempo per un confronto attendibile.

A voi la scelta secondo le vostre preferenze; per la versione bianca basterà sostituire la farina integrale con quella 00 (ed eventualmente aggiustare la quantità di latte in base all'assorbimento).



“Schiaccia” delicata ai frutti rossi

Print

Prep time

6 hours

Cook time

45 mins

Total time

6 hours 45 mins

Per 6-8 persone

Author: Federica

Recipe type: Lievitati dolci

Serves: 6-8

Ingredienti

- 250 gr di farina integrale (io di kamut)
- 250 gr di farina Manitoba
- 10 gr di lievito di birra fresco
- 50 gr di pinoli
- 400 gr di frutti di bosco a piacere (ribes, lamponi, more, mirtilli...)
- 150 gr di miele d'acacia
- 5 cucchiaini di olio evo
- 210-220 ml di latte (meglio fresco intero)
- 50 ml di acqua
- 1 cucchiaino di zucchero di canna
- un pizzico di sale

Procedimento

1. Iniziare col preparare il lievito.
2. In una ciotolina sciogliere il lievito nell'acqua insieme allo zucchero di canna, aggiungere la farina sufficiente ad ottenere un panetto morbido (circa 80 gr) e lasciar lievitare il tutto fino a raddoppio (ci vorranno circa 45 minuti).
3. Quando il lievito è pronto, cominciare a lavorare il resto delle farine con il latte.
4. Quando il tutto è ben amalgamato incorporare il lievito, lavorando bene e a lungo fino ad ottenere un impasto liscio ed elastico.
5. Formare una palla, inciderla con un piccolo taglio a croce e lasciarla lievitare coperta in luogo tiepido fino a raddoppio (più o meno 1,5-2 ore).
6. Nel frattempo lavare i frutti di bosco (io tutto ribes) e lasciarli asciugare bene distesi su carta assorbente da cucina.
7. Terminata la prima lievitazione, riprendere la pasta, incorporarvi 50 gr di miele, un pizzico di sale e infine l'olio, facendo attenzione che non perda l'incordatura.
8. Lavorare bene e lasciar lievitare ancora fino a

raddoppio.

9. Quando l'impasto avrà raddoppiato di volume, spezzarlo in due, dare due giri di pieghe tipo 1 e lasciar riposare una ventina di minuti.
10. Stendere ciascun panetto in un rettangolo dello spessore di circa $\frac{1}{2}$ cm.
11. Sistemare un rettangolo di pasta in una teglia ricoperta di carta forno, distribuire sulla superficie la metà dei frutti di bosco e dei pinoli, lasciar cadere a filo 50 gr di miele e coprire con il secondo rettangolo, cercando di sigillare bene i bordi.
12. Completare distribuendo sulla superficie i frutti di bosco, i pinoli ed il miele rimasti e lasciar lievitare ancora una mezz'oretta.
13. Nel frattempo accendere il forno a 180°C e quando è ben caldo, cuocere la schiacciata per 40-45 minuti, fino a che risulterà di un bel colore dorato (se tendesse a scurire troppo, coprire con un foglio di alluminio).
14. Servire tiepida o fredda a piacere.



Buon fine settimana a tutti, un bacio e antenne sempre ritte...non finisce qui!!!

