Pan brioche al burro di arachidi. Ma che cos’è questa robina qua?!?!



Ma che bontà ma che bontà ma che cos’è questa robina qua!
Ok lo so, non sono stata certo il massimo dell’originalità. Lo riconoscerebbe anche un bambino lo snack preferito di Superpippo.
Il fatto è che per me, che amo la frutta secca in genere, le arachidi occupano un posto particolare, il cassetto dei ricordi.
Quando da piccola andavo dai nonni la domenica, era d’abitudine il giretto alle bancarelle in paese ed era buffo perchè la mia attenzione non veniva mai catturata da bambole o giochi vari, ma sempre da un chioschetto che emanava un delizioso profumo e da lì puntualmente me ne tornavo indietro con il mio bel sacchettino di carta rossa pieno di arachidi appena tostate. O come le chiamava il nonno…le nocelle!
E ancora oggi, a distanza di così tanti anni, mi capita a volte schiacciando una “nocella” di ripensare a quella bimba incantata davanti ad un bussolotto in cui le arachidi giravano e giravano diffondendo il loro aroma nell’aria tutta intorno.
E poi capita un giorno che la tua prima coinquilina d’università, americana, ti facci assaggiare quella cremina compagna delle sue colazioni e dei suoi pranzi, e tu sulle prime rimani un po’ perplessa a quel sapore dolce-salato. Ma tutto sommato non ti dispiace e così quando tra gli scaffali del NaturaSì ti imbatti in questo non puoi resistere all’impeto di infilare il barattolo nel carrello. E scopri poi che quella crema è ancora più buona, perchè 100% arachidi, senza nient’altro. E rischi

la dipendenza!
Di tanto in tanto continuo a cedere alla tentazione, mi piace un velo di crema di arachidi sul pane caldo tostato; mi piace usarla nelle torte e sentire il suo profumo sprigionarsi dal forno simile a quello che mi attirava da bambina.
Mi piaceva l'idea di poterla usare in un lievitato, mi solleticava ci ho pensato e ripensato fino a che mi sono decisa. Da troppo tempo ormai non mettevo le mani in pasta per un lievitato dolce, e perchè non ricominciare con un piccolo esperimento?
Dopo un paio di prove nel tentativo di aggiustare le dosi e trovare il giusto equilibrio tra burro e crema di arachidi, la terza è stata una versione mooooolto soddisfacente assai.
Voi che dite? Suggerimenti per migliorarla ancora?



Pan brioche al burro di arachidi

Print

Prep time
6 hours
Cook time
35 mins
Total time
6 hours 35 mins

Per uno stampo 30×11 cm
Author: Federica
Recipe type: Lievitati dolci
Serves: 12
Ingredienti

- 300 gr di farina Manitoba

- 200 gr di farina 00
- 3 uova medie
- 100 gr di zucchero
- 120 gr di crema di arachidi (senza additivi aggiunti)
- 90 gr di burro
- 100 ml di latte fresco intero
- 15 gr di lievito di birra
- 8 gr di sale
- -per la superficie
- latte q.b.
- zucchero di canna q.b.
- granella di zucchero q.b.

Procedimento

1. Setacciare insieme le farine.
2. Preparare un poolish sciogliendo in una ciotola il lievito nel latte appena tiepido con 100 gr di farina, coprire con pellicola e lasciar riposare in luogo tiepido per 30-40 minuti, fino a che sarà bello gonfio e pieno di bolle.
3. Nella ciotola della planetaria mettere circa la metà della farina rimasta, il poolish fermentato e cominciare ad impastare con la foglia.
4. Aggiungere le uova una alla volta, alternandole ad una parte dello zucchero e ad uno spolvero di farina, e lasciandole sempre assorbire bene dall'impasto.
5. Unire il sale, quindi cominciare ad aggiungere il burro d'arachidi prima, e il burro poi, poco alla volta, aspettando sempre che l'impasto l'abbia assorbito bene fra un'aggiunta e l'altra.
6. Montare il gancio e lavorare fino a che l'impasto risulterà ben incordato, "pulirà" la ciotola rimanendo appallottolato intorno al gancio ed avrà assunto una consistenza liscia e setosa.
7. Coprire con pellicola e lasciar lievitare in luogo tiepido al riparo da correnti d'aria fino a che sarà raddoppiato di volume (io l'ho lasciato nel forno

stiepidito a 28°C per circa 2 ore e mezza).
8. Riprendere l'impasto, rovesciarlo sulla spianatoia leggermente infarinata, sgonfiarlo, dare un giro di pieghe di tipo 2, coprire con pellicola e lasciar riposare una mezz'ora, quindi formare a piacere (io l'ho diviso in 4 parti uguali, formato ciascuna a palla e sistemato in uno stampo da plum cake 30×11 cm).
9. Spennellare con un po' di latte e lasciar lievitare per circa un'altra ora.
10. Spennellare di nuovo (con estrema delicatezza) con un po' di latte, cospargere con zucchero di canna e granella, infornare in forno caldo a 180°C e lasciar cuocere per 30-35 minuti, fino a che la superficie risulterà dorata.
11. Sformare e lasciar raffreddare su una gratella.



Con questa ricetta partecipo al contest "Mani nella Manitoba" di I Love Desserts



E ora, prima di salutarvi ragazzi vorrei ricordarvi un appuntamento importante, quello con le arance della salute in oltre 2000 piazze italiane

Mi raccomando, non mancate e fate un bel pieno di vitamine.

Un abbraccio e buon week end a tutti.