

Kranz di L. Montersino: si fa presto a dire “fiocco”!



Ve la ricordate la commessa infiocchettata di qualche colazione fa e la mia...“allergia” ai fiocchi che non fossero quelli da tuffare nel latte?

Beh, non è che improvvisamente io abbia cambiato idea, no.

Solo che stavolta il fiocco è un po’ più ricco ^_^

Ma partiamo dall’inizio, da questa prima anticipazione e dal fatto che se non fosse stato per lei e quel meraviglioso week end toscano, io questi fiocchetti non solo non li avrei mai replicati, ma quasi sicuramente neanche mai provati. Mi sarei scoraggiata prima e mi sarei persa qualcosa.

Certo prepararli in compagnia è molto più veloce, divertente e stimolante ma anche da soli, in una giornata in cui si ha bisogno di evadere dalla realtà e chiudere il mondo fuori, possono essere un vero toccasana. Di sicuro il tempo da passare con le mani in pasta non manca!

Pasta sfoglia e pasta brioche avvolte insieme in un morbido abbraccio a racchiudere un velo di golosa confettura per una colazione sfiziosa che profuma di **BUONO**. E se

le gustate ancora tiepide, appena sfornate...

Allora presto che è tardi, la strada da fare per arrivare al fiocco è lunghetta, quindi mani in pasta e...let's go!



[per la pasta brioche e la pasta sfoglia di L.MonTERSINO, ricette qui e qui]

Kranz

Tempo di preparazione	3 ore
Tempo di cottura	25 minuti
Tempo passivo	12 ore
Porzioni	20 persone

Ingredienti per circa 20-25 pezzi

per la pasta brioche di L.MonTERSINO

- 250 gr di farina 00 (ho usato 150 gr di manitoba e 100 gr di farina 00)
- 40 gr di latte
- 90 gr di uova (1 uovo + 1 tuorlo)
- 35 gr di zucchero
- 90 gr di burro morbido

- 10 gr di lievito (ne ho messi 7 gr)
- 3,5 gr di rum (ho usato il Grand Marnier)
- $\frac{1}{2}$ bacca di vaniglia (1 cucchiaino di estratto home made)
- 3,5 gr di sale
- scorza di limone (10 gc di olio essenziale d'arancia + 10 gc di olio essenziale di limone)
- 7,5 gr di miele (io miele di agrumi)

per la pasta sfoglia di L.MonTERSINO

- 250 gr di farina
- 250 gr di ottimo burro
- 110 ml di acqua
- 5 gr di sale

per la finitura

- marmellata di arance chiare (per me Apricot Wilkin & Sons di D&C) q.b.
- mandorle tritate fini q.b.
- latte, zucchero, cacao per la spennellatura finale

Procedimento

1. Preparare la **pasta sfoglia** in anticipo.
2. Preparare la **pasta brioche**.
3. Mescolare la marmellata (non l'ho pesata ma 300 gr dovrebbero essere più che sufficienti) con un paio di cucchiaini di mandorle tritate fini.
4. Una volta pronti i due impasti, pesarli ed utilizzarne pari peso.
5. Stendere la sfoglia in un rettangolo di 3 mm di spessore e la pasta brioche in un rettangolo delle stesse dimensioni della sfoglia ma allo spessore di 5mm circa.
6. Spalmare quindi sul rettangolo di sfoglia un velo (mi raccomando che sia solo un velo) di marmellata e coprire con il rettangolo di pasta brioche.
7. Dividere il rettangolo (a due strati) ottenuto in due parti uguali, spalmare sulla superficie di uno dei due un altro velo (VELO!) di marmellata e ricoprire con l'altra metà facendo in modo di alternare pasta sfoglia e pasta brioche. Si otterrà un rettangolo di pasta a 4 strati.
8. Ricavare da questo 20-25 rettangoli di circa 3x10 cm, attorcigliarli su se stessi come fossero caramelle e porli man mano su una placca foderata di carta forno.
9. Coprire con pellicola e lasciar lievitare per circa 1 ora e mezza o fino a che i "fiocchetti" saranno raddoppiati di volume.
10. Spennellare la superficie con un po' di latte, spolverizzare con zucchero

semolato e un accenno di cacao amaro in polvere e infornare a 200°C per i primi 5 minuti, poi abbassare la temperatura a 180°C e proseguire la cottura per altri 20 minuti circa, fino a che la superficie sarà bella dorata.

11. Sforzare e lasciar raffreddare su una griglia.



Linda dice che si conservano fino a 5 giorni chiusi in un sacchetto per alimenti. Io mi fido ma da me, con la talpa famelica in giro, non sono andati oltre il terzo giorno!!!

Tesoro come vedi li ho rifatti (e non una sola volta!) e la modifica alla cottura è stata una scelta davvero azzeccata, promossa a pieni voti ^_^

E voi...cosa aspettate a "infiocchettare"?

Un abbraccio a tutti, alla prossima...