Rose brioche all’arancia e pistacchi. Un fiore per te!



Ti ho “*conosciuta*” circa 2 anni fa come una ragazzina allegra e spensierata, un piccolo fiume in piena che riusciva a regalarmi un sorriso anche quando la giornata sembrava cominciata male.

Una maturità nient’affatto scontata per la tua giovane età e una sensibilità più spiccata del normale che riusciva a percepire i miei sottili malesseri anche quando agli occhi degli altri tutto andava bene.

E quando ho rischiato di toccare il fondo e abbandonare questo piccolo spazio mi hai fatto arrivare più volte il tuo calore e il tuo affetto anche solo con una parola, una parola che a te poteva sembrare poco ma che per me valeva molto.

Ora sono io che vorrei poter fare qualcosa per te, sono io che vorrei avere una bacchetta magica che mi permetta di cancellate tutto d’un colpo ciò che è successo e ridarti di nuovo quella serenità e quel sorriso di allora.

Negli ultimi mesi la vita ti ha messa a dura prova, molto più di quanto possa aver fatto in passato.

In questo momento ti sembra tutto nero, magari senza senso, mille pezzi sparsi qua e là che pare impossibile risistemare insieme.
Hai voglia di piangere? Fallo!
Di gridare? Urla!
Di scaricare la tua rabbia? Prendi a pugni un cuscino, lancialo contro il muro.
Ma tira fuori tutto il dolore che hai dentro perchè il dolore represso è un veleno che logora l'anima ancora di più.
In questo momento difficile ti senti fragile e insicura ma dentro di te cucciola hai una grande forza, più forza e coraggio di quanto tu stessa riesca ad immaginare.
Sei una ragazza in gamba, lo hai dimostrato tante volte, devi solo (ri)trovare la voglia di reagire, di continuare e di andare avanti.
Richiederà del tempo ma **CE LA FARAI**, ce la farai anche stavolta a risollevare il capo, come e più di prima, e a riconquistare quel sorriso e quell'allegria che adesso ti sembrano così lontani.
Vorrei avere le parole giuste per far scattare quella molla ma non so quali siano.
Ti offro questi piccoli fiori, "sbocciati" nella mia cucina grazie ad un nuovo amico.
Sembra delicato e fragile all'apparenza, come te adesso, ma la verità è che dentro di sè racchiude una grande forza, basta rispettare i suoi tempi…con calma. E i risultati possono sorprendere.
E con calma, con i tuoi tempi, anche tu sboccerai di nuovo cucciolina, ne sono sicura.
Queste piccole brioche sono frutto del "lavoro" di **LINO**, il fratellino liquido di **GINO** (il mio lievito madre), nato ufficialmente il lunedì di pasquetta dopo un intenso week end di rinfreschi sotto le indicazioni precise e dettagliate di Anna e Ornella.
E così ora nel mio frigo ho due aiutanti vispi e birichini pronti a divertirsi con me in cucina. E il nuovo arrivato ha iniziato davvero bene il suo lavoro ma si sa…buon sangue non mente.
P.S. (**O.T.**) Dolce bionda del mio cuor, lo so che il nome non è affascinate come quello del tuo Richard, ma è il primo che m'è venuto in mente per assonanza.
Però ti prego…non chiamarmelo Banfi !!!



Rose brioche all’arancia e pistacchi

Tempo di preparazione	50 minuti
Tempo di cottura	25 minuti
Tempo passivo	14 ore
Porzioni	15 persone

Ingredienti per circa 15 brioches

per la pasta brioche

- 200 gr di licoli rinfrescato e attivo
- 200 gr di farina 0 (la mia al 9,5% di proteine)
- 175 gr di farina manitoba
- 1 uovo intero
- 2 tuorli
- 80 gr zucchero (ho usato zucchero di canna Brazil BRONsugar di D&C)
- 80 gr di strutto (in alternativa burro)
- 100 gr di latticello (in alternativa stessa qt di latte intero fresco)
- scorza grattugiata di limone
- ¾ di fava tonka grattugiata (o i semi di un baccello di vaniglia)

- 7 gr sale

per il ripieno

- marmellata di arance (per me Crystal Orange Wilkin&Sons di D&C)
- cioccolato fondente tritato (per me Chocolight puro fondente 75% Venchi)
- granella di pistacchi

per la finitura

- poco latte per spennellare
- granella di pistacchi

Procedimento

1. Nella ciotola dell'impastatrice con il gancio K sciogliere licoli insieme al latticello, aggiungere circa un terzo della farina lavorando a bassa velocità fino a che l'impasto prende un po' consistenza.
2. Aumentare leggermente la velocità e aggiungere i tuorli e l'uovo intero uno alla volta, alternati allo zucchero e alla farina, facendo sempre ben assorbire prima delle aggiunte successive.
3. Unire il sale e gli aromi, sostituire con il gancio ad uncino e continuare a lavorare fono a che l'impasto prende corda.
4. Aggiungere quindi lo strutto (o il burro) morbido poco alla volta e lavorare fino a che la pasta risulta liscia elastica e ben incordata.
5. Coprire con pellicola e lasciar lievitare tutta la notte nel forno spento appena stiepidito con la luce accesa (circa 8-10 ore).
6. Al mattino riprendere l'impasto, sgonfiarlo bene e stenderlo in un rettangolo allo spessore di circa 0,5 cm, spalmare con un ***VELO*** di marmellata, cospargere con il cioccolato fondente tritato, la granella di pistacchi, arrotolare nel senso della lunghezza e tagliare a fette di circa 3-4 cm di spessore.
7. Rivestire uno stampo da muffins con pirottini di carta (in alternativa usare degli stampini usa e getta da crème caramel inserendo in ognuno un pirottino) e disporre in ciascuna cavità una rosa di brioche.
8. Coprire e lasciar lievitare fino al raddoppio (circa 4 ore nel forno spento appena stiepidito con la luce accesa).
9. Spennellare la superficie con un goccio di latte, cospargere con un po' di granella di pistacchi e cuocere in forno caldo a 180°C per circa 20-25 minuti, finché la superficie risulterà di un bel colore dorato.

Note

* Per il rinfresco di licoli ho proceduto in questo modo:

– 1° rinfresco: 10 gr licoli + 10 gr farina manitoba + 10 gr acqua;
– 2° rinfresco: 30 gr licoli (il rinfresco precedente) + 10 gr farina manitoba + 10 gr acqua;
– 3° rinfresco: 50 gr licoli (il rinfresco precedente) + 30 gr farina manitoba + 30 gr acqua
tutti ad intervalli di circa 6-8 ore uno dall'altro.
* Uova e latticello devono essere tutti a temperatura ambiente.
* Per la versione con lievito di birra, sostituire ai 200 gr di licoli un poolish preparato con 100 gr farina manitoba + 100 gr acqua + 1 gr lievito di birra fresco e lasciato fermentare per circa 4 ore (deve risultare bello gonfio e con la superficie "bolliciosa"). Il poolish andrà sciolto nel latticello insieme a 10 gr di lievito di birra fresco per poi procedere all'impasto come da ricetta.
La lievitazione andrà effettuata in frigo per tutta la notte, avendo cura al mattino di lasciare l'impasto a temperatura ambiente per circa due prima di stenderlo.



Sfornare e lasciar raffreddare su una griglia, anche se…tiepidi sono la fine del mondo, magari accompagnati da una tazza di Tè verde Hampstead Tea di D&C.

Con questa ricetta partecipo al contest di Vale "Farina del mio sacco"



Buon week end e **AUGURI a tutte le mamme** ^_^ Un abbraccio.