

Pane in cassetta al latticello e noci di S. Papa: why?



Pourquoi?

Por qué?

Warum?

γιατί?

Почему?

□□□□□

Semplicemente...**PERCHE'**?

E' un interrogativo che da un paio di giorni mi riecheggia nella testa senza trovare risposta.

Almeno...nessuna che sia logica!

No, niente drammi o crisi esistenziali.

Solo domande di un piccolo pulcino pasticcione che tra pentole e padelle gioca a

fare la foodblogger!

Qualcosa di "insignificante" rispetto ai veri problemi della vita ma che comunque mi amareggia e fa riflettere.

I casi di plagio sono ormai quasi all'ordine del giorno.

Foto con tanto di watermark ben in evidenza rubate senza ritegno.

Ricette e interi post "copiati" spudoratamente di sana pianta senza alcun rispetto per il lavoro altrui.

E poi arrivare a scoprire che c'è persino chi si riduce a fotografare prodotti comprati spacciandoli come frutto delle proprie mani, associati per di più a ricette che non ci incastrano un tubo.

E mi chiedo... **PERCHE'?**

Qual è il senso di tutto ciò?

Farsi belli e bravi agli occhi degli altri?

Guadagnare uno, due, tre lettori...pardon, followers che fa più figo(!) in più?

Aumentare il numero di visite al blog?

Scusate ma...**cambia forse la vita?**

No perchè se è davvero così ho sempre avuto gli occhi bendati e potrei magari realizzare tutti i miei sogni con un bel vassoio di Yo-yò camuffati come miei!

A me sembra oltre che una mancanza di rispetto verso i propri lettori (che sotto sotto vengono presi un po' per fessi) anche una specie di boomerang che prima o poi ti si ritorce contro facendoti perdere di credibilità davanti al pubblico.

Agli occhi di un lettore accorto l'inganno appare subito evidente.

Magari potrebbe caderci un lettore disattento o inesperto ma nel momento in cui andrebbe a replicare quella ricetta, con risultato ben diverso dall'originale, i nodi verrebbero comunque al pettine.

E allora...dov'è il guadagno?

C'è qualcosa che mi sfugge, per quanto ci pensi su davvero non ci arrivo!

Mi sono tuffata in questo mondo come nel "paese dei balocchi" per evadere dai problemi e dalle ipocrisie quotidiane, un angolino in cui condividere passioni comuni, scambiarsi consigli e suggerimenti e con amarezza, tanta amarezza, ci ritrovo la stessa ambizione, lo stesso arrivismo, la stessa falsità da cui speravo di fuggire.

Con questo non voglio assolutamente fare di tutt'erba un fascio perchè in questo stesso mondo ho trovato tanto calore, tanto affetto, tante amicizie più o meno strette che mi hanno aiutata ad affrontare anche momenti difficili e che ogni giorno mi regalano un sorriso.

Ma per un momento, quando nel cesto salta fuori la mela bacata, sembra che di colpo

ci si dimentichi di tutte le altre mele sane che si è avuto sotto gli occhi fino ad allora.

Ed è triste!

In questo mondo dove i valori sembrano essere ogni giorno meno ho bisogno di certezze e di calore.

Sensazioni che riscopro nel profumo di un pane soffice e morbido che si diffonde per casa.

Un pane semplice, senza pretese, ma che spalmato di marmellata a colazione può rendere più piacevole anche una grigia giornata di fine novembre.



[ricetta liberamente adattata da "Tutta la bontà del pane" di S.Papa]

Pane in cassetta al latticello e noci

Tempo di preparazione	30 minuti
Tempo di cottura	50 minuti
Tempo passivo	8 ore
Porzioni	10-12 persone

Ingredienti per uno stampo da plum cake 30×11 cm

- 200 gr di farina 0 (la mia all'11,2% di proteine)
- 160 gr di farina di kamut
- 100 gr di licoli rinfrescato e attivo
- 200 gr di latticello
- 100 gr di noci già sgusciate
- 15 gr di burro morbido
- ½ cucchiaino di malto
- 6 gr di sale
- tuorlo e latte per spennellare
- zucchero di canna per la finitura (Demerara BRONSugar di D&C)

Procedimento

1. Setacciare insieme le farine.
2. Tostare leggermente in forno le noci, eliminare il più possibile la pellicina e tritarle in maniera grossolana.
3. Nella ciotola dell'impastatrice sciogliere licoli con 60 gr di latticello, unire 60 gr di farina, formare una pastella morbida, coprire con pellicola e lasciar riposare per circa 40 minuti in luogo tiepido.
4. Trascorso il riposo, aggiungere il malto, il mix di farina alternato al latticello rimasto e quando tutto è stato assorbito unire il sale.
5. Lavorare fino a che l'impasto diventa liscio e morbido, unire il burro, lasciarlo assorbire, quindi aggiungere le noci e lavorare quel tanto che basta ad incorporarle in maniera omogenea. Raccogliere l'impasto a palla in una ciotola, coprire con pellicola e lasciar lievitare per circa 45 minuti.
6. Trasferire l'impasto sulla spianatoia, allargarlo con le mani cercando di formare un rettangolo, dare un giro di pieghe tipo 1, coprire con pellicola e lasciar riposare ancora 45 minuti.
7. Spezzare l'impasto in 4 parti, arrotondare formando 4 palline allungate e trasferirle in uno stampo da plum cake foderato di carta forno.
8. Coprire e lasciar lievitare in luogo tiepido fino al raddoppio (a me sono servite circa 5 ore).
9. Spennellare la superficie con il tuorlo diluito con poco latte, spolverare con una manciata di zucchero di canna e infornare a 180°C (seconda tacca dal basso) per circa 45-50 minuti, fino a che la superficie risulterà di un bel colore dorato.
10. Togliere il pane dallo stampo, appoggiarlo su una gratella e rimetterlo nel forno spento ma ancora caldo fino a che sarà raffreddato completamente.

Note

* Per la versione con LM, sostituire 100 gr di licoli con 90 gr di LM rinfrescato e attivo, bilanciando contemporaneamente farina 0 e liquidi: 190 gr di farina 0 e 220 gr di latticello. Sciogliere il LM in 40 gr di latticello, unire 80 gr di farina, formare un panetto e lasciar riposare 40 minuti.

Procedere come da ricetta aggiungendo il panetto lievitato all'impasto di farina e latticello.

* Per la versione con lievito di birra, sostituire 100 gr di licoli con 8 gr di lievito di birra fresco bilanciando contemporaneamente farina 0 e liquidi: 250 gr di farina 0 e 250 gr di latticello. Procedere come nella versione con LM.

* Ho usato uno stampo da plum cake 30×11 cm, leggermente grande per questa dose di farina per cui il pane è rimasto leggermente "basso". Nel libro è indicato uno stampo da 28 cm per una dose da 500 gr di farina. Se preferite un pane più alto usare con queste dosi uno stampo da plum cake da 25×10 cm.



Un abbraccio a tutti, alla prossima!

50% / 14px 14px; position: absolute; opacity: 1; z-index: 8675309; display: none; cursor: pointer; top: 1547px; left:

389px;">Salva