

CIACCIA AL FORMAGGIO

Pasqua si avvicina e ci dobbiamo preparare al meglio, che sia l'ultima festività che passiamo lontani da amici e parenti!

Per me Pasqua è sì pastiera da buona napoletana, o meglio da mezza napoletana, ma è anche tradizione umbra del mio marito, di cui vado matta per la "Torta al formaggio".

Questa ciaccia, come dicono i vicini parenti toscani, è la versione più facile, ma anche amata dai bimbi, io la adoro. E' tanto formaggiosa, qui la fanno da padrone parmigiano reggiano, pecorino romano, gruviera e tanto pepe!

Si accompagna notoriamente ai salumi, io la gusto al meglio accompagnata da una insalatina mista e fresca magari condita anche con qualche seme e il pasto è completo.

CIACCA AL FORMAGGIO



Per una teglia 30×40 cm

500 g di farina buratto o semintegrale

300 g di latte

60 g di acqua

150 g di pasta madre di frumento rinfrescata

40 g di olio extravergine di oliva

120 g di parmigiano grattugiato

50 g di pecorino romano grattugiato

90 g di gruviera

3 g di sale

Pepe nero

Mettere la pasta madre in planetaria, aggiungere il latte tiepido, la farina e cominciare ad impastare. Aggiungere, il sale, verso la fine l'olio e continuare ad impastare. Aggiungere a fine impasto il pecorino, il parmigiano grattugiato e il pepe e fare assorbire all'impasto i formaggi. Mettere l'impasto in un mastello di plastica oleato e lasciare lievitare la pasta per 2-3 ore ad una temperatura di 27 °C.

Tagliare la gruviera a cubi, prendere l'impasto e stenderlo in una teglia rettangolare 40×30 cm e lasciare lievitare lontana da correnti d'aria per 2-3 ore circa o fino a quando l'impasto risulti ben lievitato dopodiché spennellare la superficie con un po' d'olio e mettere i cubotti di gruviera facendo una leggera pressione sull'impasto .

Infernare e cuocere in forno statico e preriscaldato a 180°C per 25-30 minuti, sfornare e lasciare raffreddare su una griglia.

CREMA PASTICCIERA

Base della pasticceria italiana **la crema pasticciera** da faccio da quando ero piccolina, mia mamma me la faceva girare sempre dallo stesso lato, e mi incitava a non smettere se no si attaccava e se no faceva i grumi! E' vero il segreto è proprio quello girare con frusta energicamente fino alla solidificazione.

La crema di oggi è speciale perché anche se in apparenza non c'entra niente ha a che fare con le farine!

La ricetta che uso è quella di una vita, della pasticceria di mio nonno Angelo, dove ci ha lavorato, fino a quando si è poi sposata, anche la mia mamma.

Quindi trattasi di una crema classica ma infallibile, l'unica cosa che mi sento di dire di aver cambiato migliorando la ricetta (ma mia mamma non lo deve sapere) è la farina!

Ho notato che farine meno forti apportino alla crema quella cremosità che adesso si raggiunge solo con l'aggiunta di amido, ancora una volta a discapito dell'elemento nutrizionale, certo per questa preparazione non sceglierei mai farine integrali, anche tra le farine di grani antichi ci sono quelle più adatte di altre, ma per esempio l'enkir oppure il farro spelta o anche grano tenero antico ma con un grado di macinazione sottile possono andare benissimo, al massimo le setacciate un paio di volte se non avete tanta scelta!

La farina di un grano antico lega bene ma senza fare indurire la crema una volta fredda e donando anche una parte aromatica interessante senza per forza poi dovere aggiungere una bagna per farla riammorbidire o aromatizzare!

Di seguito la ricetta ;-)

CREMA PASTICCIERA

 **per circa 700 ml di crema**

500 ml di latte intero fresco

150 g di zucchero

70 g di farina di enkir, farro spelta bianca, o altra vecchia varietà di grano tenero

3 tuorli d'uovo

½ bacca di vaniglia

scorza di limone non trattato

Portare a bollore il latte e la vaniglia, in una terrina sbattere con una frusta i tuorli con lo zucchero, versare sopra la farina e un po' di latte bollente, mescolare, aggiungere tutto il latte, un pezzo di scorza di limone e trasferire in pentola, mettere sul fuoco e portare a bollore, sempre mescolando con la frusta. Una volta che la crema bolle farla cuocere per 1 minuto, trasferirla in una terrina e coprirla a contatto con la pellicola, lasciare raffreddare e tenere da parte fino all'utilizzo.

Varianti

Con la base della crema pasticcera si possono creare anche altri gusti di crema, come quella al cioccolato e pistacchio per citarne qualcuno.

Per la Crema al cioccolato o al gianduia aggiungere alla crema in ebollizione una barretta da 100 g

di cioccolato fondente o gianduia secondo i vostri gusti.

Se preferite invece la crema pasticcera al gusto di pistacchio, basta aggiungere al composto un paio di cucchiaini abbondanti di pasta al pistacchio e portare tutto a bollore come sopra descritto.

Altre personalizzazioni sono possibili, qui la vostra fantasia e il vostro gusto vi guiderà.

BRIOCHINE CON GRUVIERA

Sfiziose e molto carine da presentare in tavola queste briochine realizzate con grano khorasan! Ancora una volta un grano antico, un grano semiduro nella fattispecie oramai coltivato anche in Italia ma che nei primi anni degli anni 2000 era commercializzato solo con il marchio Kamut, l'azienda con cui ho realizzato un libro dedicato proprio per dare modo alle persone di utilizzare al meglio questa versatile farina, ma che come tutte va capita e saputa lavorare. Nella ricetta ho usato una farina macinata a cilindri, cambia molto se macinata a pietra, quindi riservatevi di aggiungere un po' più di latte se usate questo tipo di macinazione ;-)

BRIOCHINE CON LA GRUVIERA

 **per 6 briochine da 110g**

[per 6 briochine da circa 110 g]

250 g di farina di grano khorasan
150 g di latte fresco (va bene anche il latte vegetale)
75 g di pasta madre rinfrescata
1 uovo
40 g di burro
5 g di zucchero di canna
7 g di sale
110 g di gruviera
1 uovo per spennellare

In una ciotola sciogliere il lievito con il latte tiepido, aggiungere la farina, dare una mescolata, aggiungere poi l'uovo, lo zucchero, il sale, dare un'altra mescolata e passare tutto sulla spianatoia leggermente infarinata. Impastare fino a che l'impasto non risulti omogeneo dopodiché aggiungere poco alla volta il burro ammorbidito a temperatura ambiente sempre continuando ad impastare. Formare una palla, avvolgerla nella pellicola trasparente e lasciarla riposare per una notte in frigorifero. L'indomani togliere l'impasto dal frigo, spezzarlo in 6 parti uguali (da 90 g circa) e formare delle palline. Spianare ciascuna pallina con il mattarello in modo da formare dei dischi dello spessore di 3 mm circa, dopodiché mettere nel centro qualche cubetto di gruviera. Chiudere e

formare delle palline. Tagliare delle strisce di carta da forno e rivestire 6 coppapasta del diametro di 5 cm. Appoggiarli su una teglia rivestita di carta da forno e posizionare le briochine con la chiusura verso il basso, coprire con la pellicola trasparente e lasciare lievitare per 1 ora o comunque fino a che non raggiungono il bordo della carta da forno. Prima di infornare spennellare le briochine con un uovo sbattuto e cuocere in forno preriscaldato a 190 °C per 20 minuti, sfornare e lasciare intiepidire su una griglia prima di servire. Legare ciascuna briochina con un nastrino ;-)

LA MACCARONARA DI SARAGOLLA

La scoperta di una farina per me è sempre l'inizio di un viaggio, verso luoghi, esperienze, tradizioni, il punto di partenza è sempre il suo utilizzo in purezza, qualunque essa sia, è il modo che ho per testarla e capire come si comporta sotto le mie mani, con l'acqua, nel cestino, in forno. Dopo questo sono pronta per fare gli altri passi.

La farina in questione è una Saragolla Lucana nella coltivazione dell'Azienda agricola [Milonia](#) che sto provando in diversi impasti e che ho voluto testare anche per preparare la pasta fresca. Questa volta ho voluto scegliere una ricetta del territorio stesso della farina, reinterprestando inevitabilmente una ricetta Lucana.

Se provate la ricetta lasciatemi i vostri pareri mi raccomando ;-)

SEGUITEMI ANCHE SU

[**Instagram**](#)

[**Facebook**](#)

[**Youtube**](#)



LA MACCARONARA

—● per 3 persone

250 g di farina di grano duro varietà saragolla integrale di [Milonia](#)

150 g di acqua (60%)

Attrezzi

1 mattarello dentellato

1 mattarello liscio per la sfoglia

1 spianatoia

1 tarocco o tagliapasta

1 vassoio di carta o telaino per l'asciugatura

Procedimento

Disporre la farina in una ciotola, aggiungere l'acqua e cominciare ad impastare (non sarebbe male fare un po' di autolisi, tecnica usata in panificazione ma che può essere utile anche qui. Consiste nel mettere l'acqua sulla farina e poi unirle senza impastare, aspettare una ventina di minuti e cominciare ad impastare, risulterà più facile impastare questo tipo di farina). Continuare ad impastare a mano sulla spianatoia fino a che non diventi liscio ed omogeneo quindi avvolgere la palla con la pellicola e lasciatela riposare per almeno un ora.

Spolverare la spianatoia con poca semola, ponete al centro la palla di impasto che si sarà rilassata, spolverate anche questa con poca semola e appiattitela con le mani in modo uniforme. A questo punto dividere la pasta in 4 cilindri, allungateli un po' con le mani e appiattiteli con il matterello liscio nel senso della lunghezza. Spolverate con della semola e andate a formare gli spaghetti con il matterello dentellato (di legno o di ottone) facendo attenzione a non premere fino in fondo sulla lingua di impasto più vicina a voi, quindi la parte bassa, altrimenti la pasta si attaccherà tutta al matterello dentellato e non potrete più procedere lungo la lunghezza della striscia di pasta. Potete stendere anche una sfoglia unica con il matterello liscio da sfoglia e poi ritagliarvi le strisce della lunghezza dello spaghetti che dopo andrete a ripassare con quello dentellato.

A questo punto potete cuocere subito la pasta o creare delle matassine per farle seccare sull'apposito telaino oppure su vassoi di carta leggermente spolverati di semola.

Il condimento tipico è sicuramente il sugo di carne che si usa fare al sud per cui ci sono diverse ricette ma che è ben diverso, anzi è un'altra cosa proprio rispetto al ragù bolognese appunto.

Io li condirò con passata di pomodoro e basilico, il mio condimento preferito per una pasta che ha già un gusto unico di per se.

VI RICORDO IL CODICE CON IL 15% DI SCONTO SULL'ACQUISTO DI FARINE MILONIA:
ANTONELLA15 da inserire alla fine dell'ordine sul loro [SHOP](#)

PANINI AL VAPORE

Chiamarli BaoZi è troppo sia perché la chiusura di questi panini, andrebbe fatta decisamente meglio, anzi del tutto diversa □ poi differiscono anche per il ripieno che ho fatto un po' a sentimento in base al gusto che ricordavo di quando un anno fa li ho mangiati per la prima volta a Milano nella bellissima Via Sarpi □

Infatti mi volevo soffermare sull'aspetto della cottura al vapore che dà questa consistenza un po' chewy e la superficie traslucida, ripieni di carne di maiale e cavolo cappuccio, sono squisitissimi!

SEGUITEMI ANCHE SU

[Instagram](#)

[Facebook](#)

[Youtube](#)



PANINI AL VAPORE

—●— per circa 20 panini da 50 g

500 g di farina semintegrale di grano tenero tipo 1

300 g di acqua

150 g di pasta madre rinfrescata

10 g di sale

Condimento

200 g di cavolo cappuccio

1 cipolla bianca o l'equivalente di un porro

1 carota
2 cm di radice di zenzero tritato
1 cucchiaino di salsa di soia
1 ciuffo di prezzemolo tritato
2 cucchiaini di olio di oliva o di semi di sesamo
Per la versione veg vi fermate qui se no potete aggiungere
150 g di carne macinata di suino

Mettere in ciotola o in planetaria la farina, l'acqua e la pasta madre rinfrescata e cominciare ad impastare, dopo un po' aggiungere il sale e continuare fino a che l'impasto risulti liscio ed omogeneo. Quindi farle lievitare per 3 ore al caldo (26°C) poi spezzare l'impasto in 20 pezzi e formare delle palline, coprirle o trasferirle in un contenitore ermetico e lasciare lievitare per altre 2 ore.

Io come dicevo sono andata abbastanza a caso all'inizio ma poi ho visto in un tutorial che nei baozi veri il condimento, tutto finemente tritato, è messo a marinare in frigo per 2 ore o tutta notte, io invece ho cotto tutto e poi ho fatto raffreddare e farcito i panini. Vi dico che erano ottimi quindi lascio a voi la scelta, qui è un po' come per il ripieno dei tortellini, c'è chi lo mette crudo e chi lo mette cotto ;-)

Allargare le palline di impasto mettere un cucchiaino di ripieno e richiudere i panini, tagliare dei quadretti di carta da forno su cui appoggiare ogni singolo panino, distribuire i panini su una vaporiera di bambù da 20cm di diametro (al massimo 4 per ripiano). Cospargere i panini con semi di sesamo (facoltativo), quindi appoggiare la vaporiera su una pentola con dell'acqua in ebollizione (per aromatizzare ulteriormente i vostri panini potete mettere del the o degli infusi profumati nell'acqua). Cuocere senza aprire per 20-25 minuti dopodichè servire tiepidi e con salsa di soia se piace.

Buon baozi a voi ;-)

MONTANARE



Velocissimamente vi lascio la ricetta di quelle che sono le pizzette fritte, favolose, si sciolgono in bocca e si possono fare anche con farine non raffinate, ricordatevelo sempre ;.)

SEGUITEMI ANCHE SU

[Instagram](#)

[Facebook](#)

[Youtube](#)

MONTANARE

—● per 10 montanare da 50 g

250 g di farina semintegrale di grano tenero tipo 2

150 g di acqua

90 g di pasta madre rinfrescata

5 g di sale

Condimento

200 g di scamorza o bufala fresca

250 ml di passata di pomodoro ristretta in padella

1 pizzico di sale

foglie di basilico

olio di semi di arachide per friggere

Mettere in ciotola o in planetaria la farina, l'acqua e la pasta madre rinfrescata e cominciare ad impastare, dopo un po' aggiungere il sale e continuare fino a che l'impasto risulti liscio ed omogeneo. Quindi farle lievitare per 3 ore al caldo (26°C) poi spezzare l'impasto in 10 pezzi e formare delle palline, coprirle o trasferirle in un contenitore ermetico e lasciare lievitare per altre 2-3 ore.

Far restringere la passata di pomodoro in padella con un pizzico di sale e tenere da parte. In una pentola con i bordi alti portare a 175 °C l'olio di arachidi, quindi appiattire leggermente le montanare e tuffarle un paio per volta nell'olio bollente, per mantenere l'incavo in cui ci andrà la passata di pomodoro in cottura appoggio il cucchiaino nel mezzo in modo da non farle rigonfiare (ovviamente qualcuna scappa e viene più alta). Togliere dall'olio e farle asciugare su carta assorbente o per fritti. Impiattare e comporre le montanare. Al centro di ciascuna mettere un cucchiaino di passata un cubotto di scamorza (in questo caso ripassare al grill prima di servire in modo da scioglierlo leggermente, oppure optate per la mozzarella fresca ed in quel caso son da consumare subito così come sono. Giusto una fogliolina di basilico e il gioco è fatto!

Buona pizza fritta ;-)
