

MARITOZZI ALL'UVETTA

A grande richiesta vi lascio la ricetta, c'è anche nel mio primo libro "La Pasta Madre", lì li avevo fatti con il burro, unica differenza, oggi ve li propongo sempre con il lievito madre ma con l'olio, come da ricetta antica tra l'altro.

Oggi quando li ho postati sul mio profilo di instagram alcuni hanno detto che non sono con l'uvetta, ma qui non mi soffermo perché, sicuramente quelli romani alla panna sono i più conosciuti, ma anticamente venivano fatti anche con uvetta, anzi sono quelli che mangiava mio marito umbro e sono gli unici che sua mamma trovava al forno.

Che dire, era molto che non li facevo e ne sono rimasta entusiasta anche io, il lievito di questi giorni che sta lavorando a più non posso sicuramente ha influito sulla sua riuscita.



MARITOZZI ALL'UVETTA

— per 12 maritozzi

500 g di farina 0 Bio del [Mulino Marino](#)

250 g di latte

150 g di pasta madre rinfrescata

2 uova

75 g di olio di semi

80 g di zucchero

2 g di sale

scorza di un'arancia grattugiata

100 g di uvetta

Per la lucidatura

2 cucchiaini di acqua

2 cucchiaini di zucchero

Mettere la pasta madre in una terrina capiente, aggiungere il latte tiepido e con una forchetta o con la mano sciogliere bene finché non sia tutto liquido. Aggiungere le uova, la farina, lo zucchero e mescolare. Aggiungere il sale e continuare ad impastare, dopodiché aggiungere l'olio insieme alle zeste di arancia e continuare a lavorare fino a che sia assorbito tutto dall'impasto che dovrà risultare liscio ed omogeneo. Aggiungere l'uvetta e formare una palla, coprire con pellicola trasparente e lasciare lievitare per 3 ore lontano da correnti d'aria. Spezzare l'impasto in 12 pezzi da circa 100 g e formare dei cilindri, poneteli su una teglia rivestita di carta da forno e lasciare lievitare per un paio d'ore o comunque fino al raddoppio, quindi spennellare con un uovo sbattuto e infornare

Cuocere in forno preriscaldato per 25-30 minuti a 180 °C. Nel frattempo preparare lo sciroppo, mescolando in un pentolino sul fuoco 2 cucchiaini di acqua con due cucchiaini di zucchero. Una volta sfornati i maritozzi lasciateli intiepidire e spennellarvi sopra lo sciroppo, lasciate raffreddare e servire!



brioche con il tuppo

Oggi vi propongo le Brioche con il tuppo per una colazione speciale!

Provatele sono deliziose anche "toccate" nel cappuccino, lo so nella granita sarebbero gradite ai più, anche perché significherebbe

essere tornati alla normalità e vorrebbe dire essere liberi e spensierati per prendere il primo volo con destinazione Sicilia!

Ah forse è una delle prime cose che farò, per andarmele a gustare per davvero le brioche col tuppo

seduta all'aperto al sole..... ma va beh bisogna pazientare e bisogna pensare che presto tutto questo passerà.

Per la ricetta vi dico che sono semplici da realizzare soprattutto se a casa avete la planetaria, vi aiuterà, ma nulla di impossibile anche per chi non ce l'ha!

La cosa un pelino più complicata è la formatura e per avere una brioche con il tuppò che si rispetti seguite il video nel post di oggi su [Instagram](#) :-) Tutto sarà più facile e chiaro!

Seguitemi seguitemi che ci saranno tante nuove ricette in questi giorni!



12
b
r
i
o
c
h
e
c
o
n
i
l
t
u
p
p
o
2
[
/
c
a
p
t
i
o
n
]

BRIOCHE CON IL TUPPO

180 g di farina manitoba bio del [Mulino Marino](#)

320 g farina di di grano tenero "0" bio del [Mulino Marino](#)

210 g di latte intero fresco

5 g di lievito di birra fresco o il 30% di pasta madre rinfrescata sul peso della farina

50 g di zucchero

60 g di uovo (1 di media grandezza) + 1 tuorlo

6 g di sale

100 g di burro

la scorza grattugiata di un limone non trattato e/o vaniglia

Finitura

1 uovo per spennellare

Mettere il lievito nella impastatrice con l'uovo, il tuorlo e il latte e lo zucchero, pesare le farine in una terrina, quindi versarle nella ciotola della planetaria e azionare la planetaria a bassa velocità, man mano che l'impasto comincia a prendere corpo aggiungere il sale e aumentare la velocità. Aggiungere il burro all'impasto in due volte facendo assorbire bene all'impasto ad ogni inserimento. Con la seconda aggiunta di burro mettere anche la vaniglia e la scorza di limone grattugiata. Finire l'impasto formando una palla sul piano di lavoro, coprire e mettere a lievitare per un ora quindi fare una serie di pieghe e passare l'impasto in frigorifero per tutta la notte.

L'indomani tirare fuori l'impasto dal frigorifero e lasciare riposare per un ora, quindi prendere l'impasto e formare un filone da cui ricavare 20 pezzi da 50 g ciascuno oppure 10 da 100 g. Arrotondare i pezzi di impasto formando delle palline, coprire con pellicola trasparente.

Prendere una pallina alla volta e fare una strozzatura con il pollice e l'indice della mano, assottigliare il collo creatosi sfregandolo leggermente sulla spianatoia. Fare un buco al centro della pallina più grande e allargare un po' con le dita. Far passare la pallina più piccola nel buco, adagiare la brioche sulla teglia ricoperta di carta da forno e ripetere l'operazione con le altre palline. Mettere le brioche su un paio di teglie e fare lievitare nel forno con la lucetta accesa per circa 1 ora, quindi spennellare la superficie con l'uovo sbattuto e infornare. Cuocere senza vapore in forno statico e preriscaldato a 175°C per 15-18 minuti. Sfornare e lasciare raffreddare le brioche su una griglia prima di servire.

Cinnamon Rolls

Sembra essere tornato il freddo e, come era facile aspettarsi, in qualche località collinare o di montagna sta cominciando a nevicare, quindi se il fatto di stare a casa causa Covid-19 ci ha visti tutti cucinare di più, adesso siamo legittimati anche dal freddo :-D

Insomma qua ogni scusa è buona per mettersi ai fornelli!!!

Io personalmente cerco di avere una giornata più o meno normale, alzandomi e facendo yoga quasi

quotidianamente per far sì che quando tutto sarà finito non sappia più neanche scendere le scale senza rischiare una frattura multipla, cosa che, conoscendomi, potrebbe accadere. Se a colazione e a pranzo mangio bene, la sera cerco di consumare una cena decisamente leggera, certo non sempre ci riesco perché il raptus di svuotare la dispensa è sempre in agguato, ma mi sono data queste piccole regole e cerco di approfittare di questo periodo per mangiare in maniera equilibrata, cosa che prima non sempre era possibile, nella vita precedente con più fatica riuscivo a prepararmi le verdure e a cucinare con estrema cura.

Questa ricetta è con il lievito di birra perché in molti ultimamente mi chiedono di poter fare le ricette anche con questo lievito, ma per i **pastamadrismi** come troverete anche la versione con la pasta madre solida, altra precisazione: in foto non vedete la glassetta bianca tipica di questi dolci, a casa non avevo tutti gli ingredienti come il formaggio spalmabile e lo zucchero a velo e al contempo non volevo farla troppo "pesante". Nella ricetta comunque avete le dosi e il procedimento per realizzare anche questa versione!

Se sbirciate sul mio profilo [Instagram](#) a breve troverete anche un piccolo video che documenta la realizzazione della ricetta, mentre mi sto attrezzando per un pò di dirette sia su [Instagram](#) che su [Facebook](#) da sola, ma anche con ospiti per condividere le sperimentazioni dalla cucina di casa mia.





Una teglia quadrata 25X25 cm

CINNAMON ROLLS

500 g di farina 0 Bio del [Mulino Marino](#)

250 g di latte

2-3 g di lievito di birra (oppure 150 g di pasta madre rinfrescata)

2 uova

75 g di burro

100 g di zucchero

2 g di sale

Ripieno

70 g di burro fuso

200 g di zucchero di canna scuro

3 cucchiaini di cannella

Glassa

55 g di formaggio spalmabile tipo philadelphia

un pizzico di sale

70 g di burro fuso

70 g di zucchero a velo

1 pizzico di sale

Mettere la pasta madre in una terrina capiente, aggiungere il latte tiepido e con una forchetta o con la mano sciogliere bene finché non sia tutto liquido. Aggiungere l'uovo, la farina, il sale e mescolare. Aggiungere lo zucchero e continuare ad impastare, dopodiché aggiungere il burro ammorbidito a temperatura ambiente insieme agli aromi e continuare a lavorare fino a che sia assorbito tutto dall'impasto che dovrà risultare liscio ed omogeneo. Formare una palla, coprire con pellicola trasparente e lasciare lievitare per 2 ore lontano da correnti d'aria. Stendere l'impasto con il mattarello in modo da formare un rettangolo quindi spennellare con il burro fuso e poi cospargere di zucchero scuro e cannella. Avvolgere il rotolo dal lato lungo ed spezzarlo in 12 pezzi spessi 2,5 cm aiutandosi con uno spago da cucina. Adagiare le girelle in una teglia imburrata di 25x25cm lasciando un po' di spazio tra una e l'altra, lasciare lievitare per 2-3 ore o comunque fino a quando non siano raddoppiate.

Cuocere in forno preriscaldato per 25-30 minuti a 190 °C. Nel frattempo preparare la glassa mescolando il formaggio con il burro fuso e lo zucchero a velo. Sfnare e lasciare intiepidire, quindi cospargere con la glassa e servire tiepida.

Hot cross buns

Siete pronti per la **Pasqua**?

Noi abbiamo preso la palma benedetta in chiesa per la benedizione della tavola, fatte le colombine, stiamo impostando la lavorazione della pastiera eh insomma, direi che ci siamo!

Anzi è la cosa che ci preoccupa meno devo dire in questo periodo, tra foto e "scatole" direi che ci stiamo destreggiando bene. Eh si tra qualche giorno faremo anche il rogito per vendere la nostra casa.

E'un periodo di cambiamento profondo speriamo di uscirne rinforzati!

La ricetta che dire, lo sapete per il mio amore per l'**Inghilterra**, era tanto che volevo provare a farli e la ricetta presa in ispirazione da [BBC goodfood](#), mi è piaciuta molto, io ovviamente l'ho fatta con la pasta madre e ho modificato un po' le dosi di alcuni ingredienti perché sì, qualcosa va pur sempre cambiata ;-)

Buon proseguimento, ci vediamo alla prossima **ricetta** con **la colomba**!!

HOT CROSS BUNS

 **Per una teglia 25×35 cm.**

IMPASTO

500 g di farina tipo 0 o tipo1

270 g di latte intero

150 g di pasta madre rinfrescata

75 g di zucchero

50 g di burro

1 uovo

4 g di sale

75 g di uvetta

½ mela grande o 1 piccola

1 cucchiaino di cannella

50 g di canditi (arancia e limone)

la buccia di 1 arancia non trattata

FINITURA

Per la croce

75 g di farina 0

5 cucchiaini di acqua

Per la glassa

2-3 cucchiaini di marmellata di albicocche

1 cucchiaio di acqua

La sera prima preparare l'impasto. Mettere la pasta madre in una terrina capiente, aggiungere il latte tiepido, lo zucchero e l'uovo e incominciare a sciogliere il lievito ed amalgamare il composto quindi aggiungere la farina e subito dopo il sale ed impastare, una volta ottenuto un impasto liscio ed omogeneo aggiungere il burro e farlo assorbire bene all'impasto.

Aggiungere all'impasto l'uvetta, l'arancia candita a piccoli dadini, la mela tagliata finemente e lavorare fino a che sia assorbito tutto dall'impasto che dovrà risultare liscio ed omogeneo. Formare una palla, coprire con pellicola trasparente e lasciare lievitare per 1 ora lontano da correnti d'aria, dopodiché riporre l'impasto in frigorifero coperto con pellicola trasparente e riporlo in frigorifero per 10-12 ore.

L'indomani lasciare acclimatare per mezz'ora, quindi appiattare leggermente l'impasto e con una spatola dividerlo in 15 pezzi da 85 g, arrotondare ciascun pezzo in modo da ottenere una pallina e riporre in una teglia rettangolare 25x35cm, mettere a lievitare nel forno spento con un pentolino di acqua bollente che fa da calore e garantisce l'umidità per non far seccare l'impasto e lasciare lievitare per 3-4 ore. Prima di infornare impastare un po' di farina con l'acqua in modo da ottenere un composto che con un piccolo beccuccio liscio potete andare a mettere con la sac a poche sulla superficie dei buns formando una croce. Infornare e cuocere a 175 °C per 20-25 minuti, quindi sfornare e lasciare raffreddare su una griglia spennellare sui buns la marmellata di albicocche riscaldata con un po' di acqua per la lucidatura. Lasciare raffreddare completamente prima di servire.

[Marmellata di fragole senza zucchero](#)

Si parlava di panbrioche e quindi ecco che arriva pure la marmellata :-)

Scusate ma non ho dato molta enfasi al fatto che il blog, non so se avete notato, ha cambiato decisamente veste :-)

Sono scomparse le apine di un tempo ed è comparso il mio nuovo logo, vi piace??? :D

Tema decisamente più moderno e funzionale e al passo coi tempi, anche se nel backstage, io e maritozzo, stiamo ancora ripassando i vecchi post per adeguarli al nuovo vestito!

Ovviamente, ogni parere è gradito e per saperne di più su coloro che hanno disegnato questo nuovo ambiente che ospiterà i miei nuovi articoli potete cliccare in basso nei credits, ci sono i riferimenti di **Atabaliba studio di Milano** di **Dario Albini** che ha progettato gli spazi e **Anna Ferro** che ha disegnato il logo.

Li ringrazio tanto anche per la pazienza che hanno avuto con me, lo so, quando si parla del mio blog divento ultraesigente per non dire altro :-)

Due cose sulla marmellata, semplicemente fresca, buona e leggera, c'è chi a casa ne ha mangiato mezzo vasetto a cucchiariate :-)

Ho provato a non mettere lo zucchero perché ultimamente ho scoperto di essere intollerante, ma nonostante le fragole fossero mature non mi dava proprio l'idea di dolce, così ho aggiunto la stevia che sto usando molto anche nei dolci da colazione, presto vi posterò qualche ricetta che me ne stanno venendo di interessanti.

Alla prossima e buona giornata a tutti!

MARMELLATA DI FRAGOLE SENZA ZUCCHERO

 Per 3 vasetti di marmellata

500 g di fragole mature bio

1 mela

1/2 limone spremuto

2 cucchiaini di stevia

2 g di agar agar

Pulire e tagliare le fragole e la mela metterle in una pentola, aggiungere mezzo limone spremuto e fare cuocere lentamente per 30-40 minuti, frullare con minipimer, aggiungere l'agar agar disciolto in 3 cucchiaini d'acqua fredda e lasciare cuocere per 3-4 minuti ancora, aggiungere infine due cucchiaini di stevia e mescolare.

Ancora calda versare nei vasetti sterilizzati, fare raffreddare e riporre in frigorifero.

[Panbrioche di KAMUT](#)

Mamma mia, il tempo mi sfugge di mano :-)

E' passata già quasi una settimana da quando ho fatto questo scatto, lo scorso sabato con **Benedetta Marchi** :D

Io sarei stata per ore ad osservarla a seguirla oltre che a scattare foto con lei con i suoi suggerimenti e la sua freschezza di ragazza giovane, ma le 18 sono arrivate presto e così la bella favola è finita.

Molto interessante è stato apprendere e vedere che il cibo diventa materia pura con cui costruirsi il tuo quadro fotografico!

Anche se curo da anni il mio blog, e se da tempo avrei voluto fare un workshop del genere con un professionista, mai mi sarei immaginata che dietro un semplice piatto di spaghetti al pomodoro ci fosse tanto lavoro, anche se da tempo colleziono tovaglie, piattini, bicchieri, ciotole e ogni oggetto interessante delle vecchie cucine, mai ho usato questi strumenti con maestria e consapevolezza :-)

Ma la cosa che più di tutte ha ribadito la maestra è stato quello di fotografare, sperimentare e sperimentare ancora!

Intanto nei giorni seguenti ho avvertito un certo spaesamento, mi sono ritrovata di fronte le mie tavole di legno, con la mia macchina fotografica e quasi non sapere cosa fare, ho appoggiato la mia zuppa sul tavolo, ho disposto le mandorle, le foglioline di basilico e avrei voluto chiedergli tante cose :-)

Torno alla realtà e vi lascio un pò di indicazioni della foto che ho scattato io, il pane l'ho fatto io :-)
ma ci tengo a precisare che i props, ovvero tutto quello che occorre per la preparazione del set, ce li ha portati Benedetta, che a mo di Mary Poppins è arrivata con borse, borsine e scatoloni dai quali

sono uscite tutte le sue cosine da brava food stylist e fotografa ;-)

PANBRIOCHE DI KAMUT

 **Per uno stampo da plumcake da 1 litro.**

390 g di farina di grano khorasan KAMUT®

180 g di latte

1 uovo

1 tuorlo

45 g di zucchero

12 g di lievito di birra

80 g di burro

5 g di sale

In una ciotola sciogliere il lievito di birra con il latte tiepido, aggiungere la farina, dare una mescolata, aggiungere poi le uova, 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, appiattirlo leggermente tagliare in 3 la pasta, allungare i tre filoncini e formare una treccia. Mettere la treccia in uno stampo da plumcake rivestito di carta da forno e coprire con la pellicola trasparente e lasciare lievitare per un ora. Infornare in forno preriscaldato a 180 °C per 15-20 minuti, sfornare e lasciare intiepidire su una griglia prima di servire.

Inutile dirlo che è ottimo a colazione con la marmellata ;-)
