

Panini alle albicocche secche e miele di bosco

Avete presente quelle ricette che sembrano ciò che non sono? Falsi dolci, falsi salati o perfetto equilibrio delle due componenti?

Questi panini nascono così, facendo il pane per la colazione, strizzando l'occhio a ingredienti dolci che vanno ad impreziosirli come gemme e profumi, senza però alterare l'essenza stessa del prodotto.

Ed ecco il risultato di quel pensiero complicato, come un vortice di idee che mi frullavano in testa.... semplicemente piccoli panini, forse goffi nell'aspetto ma fragranti fuori e soffici dentro. Il loro sapore è delicato, con le briciole di albicocca secca che sorprendono, mentre l'assaggio al naturale, senza ulteriore farcitura, lascia sul finale quel profumo di miele robusto e rotondo del miele di bosco. Dopo averli assaggiati, personalmente non sono riuscita a coprirli con una marmellata, li ho semplicemente velati con un poco di buon burro, per una colazione rustica e verace, proprio come una bella passeggiata tra i boschi di montagna.

Ho creato questa ricetta un po' di tempo fa, e ora qui seduta, buona e tranquilla nella mia convalescenza, cerco di riprendere in mano quella miriade di ricette che ho fatto senza più trovare il tempo di scriverle, per poterle condividere. Così mi sono accorta che potrei proprio partire da un buon menù per queste feste di Natale così atipiche, senza poter stare con le famiglie o perché no uscire e lasciarsi coccolare dalla buona cucina di un locale amato. Non resta allora che rimboccarci le maniche e vivere al meglio nelle nostre case quel Natale che per causa di forza maggiore, ci viene precluso. Non rinunciamo a sani e felici momenti nell'intimità delle nostre case, divertiamoci a cucinare,

sporchiamoci le mani e mangiamo prodotti genuini che abbiamo preparato proprio noi. Un giorno quest'epoca sarà sì un momento storico con il suo altisonante nome "Covid", ma la ricorderemo anche per i momenti trascorsi in casa, per aver riscoperto sapori e tradizioni e per aver impresso nelle nostre menti ricordi indelebili. ♥☐

E per un Natale davvero magico, perché non partire da una colazione speciale? Alzarsi, magari con la magia e l'euforia dei bambini che tanto hanno aspettato Babbo Natale, correre a scartare i regali sotto l'albero e sedersi a tavola con una colazione speciale. Io vi propongo questi piccoli panini arricchiti da briciole di albicocche secche e profumo di miele, da mangiare con un po' di buon burro e una tazza fumante di quel che più amate. Buon Natale che le feste abbiano inizio!☐

INGREDIENTI PER 8-10 PANINI:

- 240 g di farina 00
- 30 g di semola rimacinata
- 170 ml di latte parzialmente scremato
- 55 g di albicocche secche
- 2 cucchiaini di miele di bosco
- 1 cucchiaino di lievito di birra in polvere
- 1/2 cucchiaino di sale fino

PROCEDIMENTO:

Per realizzare questa ricetta potete impastare gli ingredienti sia con la planetaria (io utilizzo la macchina per il pane con il ciclo "impasti lievitati") o impastare semplicemente a mano.



Versare tutti gli ingredienti in una ciotola, avendo cura di tagliare le albicocche secche a pezzetti.



Avviare la planetaria o impastare a mano fino a raggiungere un impasto omogeneo ed elastico, che si lavora facilmente.



Lasciare riposare l'impasto Coperto in un luogo tiepido e buio per circa 30 minuti, poi riprendere l'impasto e con le

mani infarinate, dividere il composto in tante palline (decidete voi la grandezza dei vostri panini, tenendo conto che con lievitazione e cottura cresceranno).



Adagiare le palline ricavate direttamente sulla placca del forno, foderata di apposita carta e lasciarle lievitare ancora in luogo tiepido e buio per circa 2 ore o se preferite in forno statico a 30 gradi, per una lievitazione forzata e più breve. Quando le palline avranno quasi raddoppiato il loro volume, sono pronte per la cottura.

Cuocere in forno preriscaldato a 180 gradi per circa 15 minuti in modalità statica + 5 minuti in modalità ventilata per renderli fragranti fuori, pur mantenendo una mollica soffice.

CONSIGLIO: Potere preparare i vostri panini il giorno prima e gustarli a temperatura ambiente o appena riscaldati, oppure prepararli con largo anticipo e conservarli in freezer, per utilizzarne quanti e quando volete.