

# Pan brioche tradizionale

Per la colazione di questa mattina sono tornata alle origini con un tradizionale pan brioche.

Quella che vi propongo è la ricetta semplice, senza nessuna aggiunta o aroma, per sfornare un pane fatto di tanta mollica soffice, lievemente dolce, racchiusa in una crosticina gustosa e friabile, grazie alla presenza di un buon burro del Trentino.

La cosa più buffa e curiosa è il piccolo viaggio che questo pane mi ha regalato stamattina. Un viaggio magico a costo zero, fatto di ricordi, relax, golosità e luoghi incantevoli! Proprio così perché stamattina alzandomi ho avuto quasi un dejavous, con quel profumo caldo e burroso, tipico della sala colazione nell'albergo delle vacanze. Mi sono ricordata di quelle mattine di relax in cui non mi alzo dal letto come uno zombie per recarmi in cucina, bensì un risveglio dolce, a stiracchiarsi e coccolarsi tra le coperte tiepide, con il sottofondo dei rumori tipici dell'hotel, delle altre stanze con le loro porte che si aprono e chiudono, perché c'è sempre qualcuno più mattiniero di noi, poi alzarsi, scostare la tenda scura per guardare che tempo fa e decidere l'itinerario del giorno. Ci si lava, ci si veste e via verso la sala colazioni, vestiti e pettinati, con la sola chiave della stanza tra le mani. Poi l'arrivo alla sala con il vociio delle persone, il tintinnio delle posate, il cigolio della macchina che tosta il pane, la colazione salata, dolce e il ricco buffet di prodotti freschi. Sono momenti semplici, quasi banali, eppure così rilassati dolcemente accompagnati dall'aroma del caffè e quel profumo burroso, a chiacchierare e qualche volta a guardare gli altri ospiti che giungono alla sala, cercando di indovinare la loro nazionalità. Ecco, questo è il mio piccolo viaggio fantastico di questa mattina, mentre sfornavo il mio pan brioche caldo e fragrante con il corpo e il pigiama a casa e la mente libera e leggiadra tra i viaggi e i suoi hotel. Non

mi resta che augurarvi buona colazione!

#### INGREDIENTI:

- 360 g di farina 00
- 150 g di burro (io ho usato un buon burro del Trentino)
- 60 ml di latte fresco parzialmente scremato
- 2 uova
- 3 cucchiaini di zucchero
- 1 cucchiaino di sale fino
- 2 cucchiaini di lievito di birra in polvere (circa 8 g)

#### PROCEDIMENTO CON MACCHINA PER IL PANE:

Per realizzare questa ricetta con la macchina del pane, procedere come di consueto, versando nel boccale della macchina prima tutti gli ingredienti in forma liquida, ed infine le polveri. Avviare il ciclo per pane dolce e il gioco è fatto

#### PROCEDIMENTO SENZA MACCHINA PER IL PANE:

In una ciotola versare la farina, ricavare un incavo ed aggiungere le uova, il burro freddo a pezzetti, il latte, lo zucchero e il lievito, iniziare ad amalgamare gli ingredienti, poi aggiungere il sale e continuare ad impastare, incorporando tutta la farina, fino ad ottenere un composto omogeneo ed elastico. Se necessario per agevolare la lavorazione, aggiungere poca farina 00. Lasciare riposare in luogo caldo e asciutto, coperto con un canovaccio. Dopo circa 40 minuti, riprendere il composto, reimpastarlo ed adagiarlo in uno stampo da plumcake foderato di carta forno (bagnata e strizzata aderirà meglio alle pareti dello stampo). Lasciare lievitare per circa 1 ora o fino a che avrà quasi raddoppiato, il proprio volume, poi cuocere in forno ventilato a 180 gradi per circa 25-30 minuti.



---

## Torta di mele all'anice

Dopo giorni di sole e caldo strepitoso, come annunciato ecco che arriva una fredda perturbazione. Vento, pioggia e calo delle temperature che quasi sembrano beffarsi dell'orto appena preparato e dei tanti fiori che spiccano in tutto il giardino.

Non è rugiada del mattino, bensì pioggia giornaliera. Che dire, l'importante è non farsi trovare impreparati, così a questa parentesi quasi autunnale rispondo con il profumo di una buona torta da forno, profumo di mele e anice in una soffice ciambella, ottima anche a colazione.

### INGREDIENTI:

- 3 mele
- 300 g di farina 00
- 150 g di zucchero + 2 cucchiari
- 2 uova
- 50 g di burro
- 1 bicchiere di latte parzialmente scremato
- 1 bicchierino di liquore all'anice
- 1 bustina di vanillina

- 1 bustina di lievito per dolci PANEANGELI
- il succo di 1 limone

#### PROCEDIMENTO:

Sbucciare le mele e tagliare a fettine abbastanza sottili, circa 1/2 cm.



Metterle in una ciotola ed irrorarle con il succo di limone e i 2 cucchiaini di zucchero, per evitare che possano ossidarsi al contatto con l'aria.



A parte sbattere con la frusta le uova con lo zucchero, per ottenere un composto soffice, aggiungere la vanillina, il burro ammorbidito, il latte ed il liquore all'anice.



In fine incorporare la farina e il lievito setacciati. Amalgamare bene, poi versare il composto ottenuto in uno stampo da forno foderato di apposita carta.



Disporvi le fettine di mela lasciate riposare con zucchero e limone, su tutta la superficie, lasciandole affiorare in parte.



Infornare a 180 gradi con funzione ventilata per circa 30

minuti. Verificare la cottura facendo la prova dello stecchino. Le mele si manterranno leggermente croccanti, mentre la ciambella risulterà soffice e leggera.



---

## **Frollini al limone con pinoli e miele d'acacia**

Oggi vi propongo una ricetta davvero semplice e rapida, per preparare dei biscottini rustici e profumati. Una frolla che profuma di limone, guarnita con pinoli e miele d'acacia. Lavorati con le sole mani, senza stampini o decori moderni, per ritrovare l'autenticità dei sapori di una volta.

### **INGREDIENTI:**

- 300 g di farina 00
- 130 g di burro freddo
- 110 g di zucchero
- 2 uova
- 1 cucchiaino di lievito per dolci
- la scorza di un limone Bio

- pinoli q.b.
- miele d'acacia q.b.

#### PROCEDIMENTO:

In una ciotola impastare la farina e il lievito setacciati con il burro freddo tagliato a pezzettoni, lo zucchero, le uova e la scorza grattugiata di un limone biologico. Impastare energicamente, fino a che il burro sarà completamente sciolto e legato all'impasto.



Avvolgere l'impasto ottenuto in pellicola per alimenti e riporlo in frigorifero per 30 minuti.



Trascorso il tempo ritirare l'impasto dal frigorifero. Prelevare piccole porzioni di composto, formare delle palline, roteandole tra i palmi delle mani e in fine appiattirli. Adagiarli direttamente in uno stampo foderato di carta forno, mantenendoli leggermente distanziati tra loro per permetterne

una leggera lievitazione in cottura.



Guarnire con i pinoli e un filo di miele d'acacia.



Cuocere in forno preriscaldato a 180 gradi per circa 15 minuti.





Sono perfetti per la colazione, ma anche per una merenda o un the delle cinque in stile inglese.

---

## **Pane integrale alla cannella**

Cosa c'è di meglio di un buon pane fatto in casa per la prima colazione? Buono e genuino può vantare un'altro enorme pregio, perché poche cose sono confortevoli e inebrianti come il profumo del pane appena cotto che vaga per la casa. Io e mio marito lavoriamo a turni e quando la sveglia suona alle ore 5:20 per il turno mattutino, è davvero difficile trascinarsi giù dal letto carichi di buonumore. Poi apri la porta della camera mentre ancora cerchi di recuperare una postura eretta e dignitosa...ed è proprio lì che avviene il miracolo, la tanto attesa metamorfosi in cui gli occhi si aprono, l'olfatto compie il gradito lavoro e finalmente i lembi delle labbra si sollevano per dare vita ad un timido sorriso di buonumore, grazie a quel profumo così caldo e avvolgente che ci accoglie come un abbraccio affettuoso.

Non nego di avere le mie ricette preferite che sicuramente vanno per la maggiore, ma cerco sempre di sperimentare qualcosa di nuovo, possibilmente senza eccedere in dolcezza,

poiché sarà pure il pane per la colazione, ma amo poterlo gustare anche per gli altri pasti della giornata, così raramente avanza un po' di pane raffermo. Con questa idea ho creato la ricetta che vi propongo oggi. Un soffice pane integrale fatto con la buona farina di un vecchio molino ad acqua macinata ancora a sasso, miele d'acacia e cannella. Ottimo e profumato.

#### INGREDIENTI:

- 250 g di farina integrale
- 250 g di farina 00
- 75 ml di olio extravergine di oliva
- 310 ml di acqua tiepida
- 1 cucchiaino di sale fino
- 1 cucchiaio di zucchero di canna
- 2 cucchiaini di miele d'acacia
- 1/2 cucchiaio di cannella.
- 1 bustina (7 g) di lievito di birra in polvere

#### PANEANGELI

#### PROCEDIMENTO CON LA MACCHINA DEL PANE:

Versare nel boccale della macchina del pane prima le componenti liquide, ovvero acqua e olio, poi il sale e lo zucchero.



Aggiungere le farine e per ultimi il lievito, la cannella e il miele. Chiudere ed impostare il programma per pane

tradizionale da 1kg che durerà almeno 3 ore. Io utilizzo anche la funziona timer per sfornarlo caldo e fragrante al risveglio.

#### PROCEDIMENTO SENZA MACCHINA DEL PANE:

In una ciotola versare le farine e ricavare un incavo al centro per formare la classica fontana. Versare nella cavità l'acqua, l'olio, il miele, il sale ,lo zucchero, la cannella e per ultimo il lievito. Iniziare ad amalgamare partendo dal centro, incorporando sempre più farina dai margini. Quando tutta la farina sarà amalgamata , continuare ad impastare per almeno 10 minuti. Se necessario aggiungere poca farina 00 per maneggiare meglio l'impasto. Mettere a riposare in forno con la sola luce accesa o se volete accelerare un po' il processo, impostando 30 gradi in modalità statica e lasciare lievitare per 1 ora.

Trascorso questo tempo riprendere il composto, ed impostarlo nuovamente sulla spianatoia infarinata. Predisporre già la forma desiderata. L'impasto infatti consentirà di realizzare 2 pani in cassetta che potete creare utilizzando 2 stampi da plumcake foderati di carta forno o se preferite tanti piccoli panini da adagiare direttamente nella placca del forno leggermente distanziati tra loro per permetterne la lievitazione, sempre foderata di carta da forno. Lasciare lievitare ancora 1 ora o fino a che il pane avrà raddoppiato le proprie dimensioni ed infornare a 200 gradi in modalità statica per circa 10-15 minuti (secondo il formato scelto) + 5 minuti ventilati a 180 gradi per rendere la crosta più fragrante.



---

## Pancakes al cacao amaro con pere caramellate e miele

Per la ricetta di oggi ho deciso di reinterpretare i Pancakes, sfruttando un abbinamento classico e goloso, ovvero il cioccolato con le pere. Un dolce che richiede pochi semplici passaggi per portare in tavola qualcosa di diverso e decisamente non stucchevole, nonostante un cucchiaino di miele che timido timido percorre tutte le dune della pera caramellata, per poi adagiarsi sull'austero Pancakes al cacao.

### INGREDIENTI PER CIRCA 12 PANCAKES:

- 180 g di farina 00
- 1 cucchiaino colmo di cacao amaro in polvere
- 125 g di ricotta fresca
- 2 cucchiaini di zucchero di canna

- 1 pizzico di sale fino
  - 1 cucchiaino e 1/2 di lievito in polvere per dolci
- PANEANGELI
- 250 ml di latte parzialmente scremato
  - 3 uova
  - burro q.b. Per la cottura

#### INGREDIENTI PER GUARNIRE:

- 4 pere sode e mature
- 5 cucchiai di zucchero di canna
- 20 g di burro
- miele di acacia q.b.

#### PROCEDIMENTO:

In una ciotola lavorare bene la ricotta con una spatola fino ad ottenere una crema soffice. Aggiungere lo zucchero di canna, un pizzico di sale fino e le uova intere. Amalgamare bene.



Aggiungere gradualmente il cacao in polvere, la farina e il lievito setacciati. Per ultimo incorporare il latte, mescolando bene per ottenere una pastella liscia e cremosa.



Scaldare a fiamma media un tegame con rivestimento antiaderente, ungere il fondo con poco burro e versarvi un mestolino di pastella. Quando i margini iniziano a brunire e tendono a staccarsi dalla padella, con delicatezza raccogliere il pancake e voltarlo per dorare anche l'altro lato. Proseguire fino ad esaurimento della pastella, sempre ungendone il fondo con il burro tra un mestolo e l'altro.



Poco prima di servire tagliare le pere a fettine sottili, circa 1/2 cm di spessore e cuocerle a fiamma viva in un tegame con il burro e lo zucchero di canna, girando spesso. Basteranno circa 10 minuti di cottura per caramellarle e mantenerle abbastanza croccanti.



Adagiare nel piatto un pancake tenuto in caldo, farcirlo con 2 cucchiaini di pere caramellate e per finire un filo di miele d'acacia. Servire tiepido.

---

## **Brownies fondenti al cognac con panna acida all'amarena**

Per la ricetta di oggi, ho deciso di partire per un lungo viaggio! Andrò dritta dritta in America!!!! Purtroppo solo con l'immaginazione in verità. Nelle mie mani non ci sono passaporto e valigie, bensì tegami e cucchiaino di legno, ma chi lo dice che non bastano per viaggiare. Quanti ingredienti e quanti stili di cucina potranno mai vedere nella loro carriera culinaria questi semplici utensili? Che siano mani esperte o no a maneggiarle, le pentole sono sempre pronte a "partire", bastano solo un po' di tempo da dedicare alla ricerca on line di nuove ricette e la voglia di sperimentare sapori nuovi. Così dopo aver studiato tante ricette diverse dello stesso piatto, ho tratto le mie conclusioni. Forse un giorno mi ritroverò seduta al tavolino di un bel locale tipico americano, con un piatto di brownies davanti e il tipico bicchiere di latte, e forse la mia mente correrà al giorno in

cui li ho preparati per la prima volta nella mia cucina, sognando l'America.

#### INGREDIENTI PER 8 BROWNIES:

- 150 g di cioccolato fondente
- 40 g di cacao amaro in polvere
- 1 bicchierino di cognac
- 40 g di burro
- 3 uova intere
- 80 g di zucchero
- 80 g di farina 00
- 50 g di arachidi (al netto degli scarti)
- amarene sciropate e relativo sciroppo
- 150 g di panna acida

#### PROCEDIMENTO:

Sciogliere a bagnomaria o se preferite nel microonde a bassi watt, mescolando spesso, il cioccolato fondente insieme al burro. Unire il cognac e lasciare intiepidire.



Intanto in una ciotola mescolare con lo sbattitore elettrico le uova con lo zucchero per 2 minuti a velocità media, otterremo una crema soffice e ariosa.





Unire a questa sempre mescolando la crema di cioccolato e burro.



Incorporare gradualmente la polvere di cacao e per ultima la farina setacciata. Lasciare riposare qualche minuto, mentre sbucciamo e tritiamo le arachidi, mantenendone una grana media. Incorporare anche queste al composto.



Foderare uno stampo medio rettangolare con carta forno già

bagnata e strizzata bene per farla aderire alle pareti dello stampo. Versare il composto, livellarlo con la spatola ad uno spessore di 2-3 cm e infornare a 180 gradi in modalità statica per circa 20 minuti. Sono cotti quando per la cucina si diffonde un forte profumo di cioccolato, in ogni caso verificare la cottura con la prova dello stecchino.



Sfornare e lasciare raffreddare.



Intanto in una ciotola amalgamiamo la panna acida con 8 cucchiari di sciroppo delle amarene, stemperare bene.



Quando i brownies sono raffreddati, tagliarli a quadrati e servirli con qualche cucchiaino di panna acida all'amarena e amarene sciroppate per guarnire.



---

## **Pane al miele di ciliegio e latticello**

Il latticello! Un ingrediente semplice e sano che permette di ottenere prodotti di pianificazione soffici e profumati. Una lievitazione naturale precede un pane fragrante e profumato, dalla mollica tenera e ben alveolata. Eppure è ancora un'ingrediente poco utilizzato, difficile da reperire, se non in qualche grande supermercato.

Così nascono la voglia e la curiosità di iniziare ad usarlo, quasi fosse una crociata! Non perché in Italia manchino gli ingredienti, semplicemente perché non voglio precludermi nessuna possibilità. Nella vita e nel mondo ci sono già tanti vincoli e tante restrizioni, da non doverle certo estendere alla cucina, terra di libertà e gioia.

Ora si tratta solo di reperire qualche ricetta tipica, per le quali sono corsa tra le amarevoli braccia della mia amata Londra, poi con tante nuove idee che mi frullano per la testa e l'acquolina in bocca, sono tornata alle mie ricette 100% italiane. Dalla loro fusione, nasce questo pane che profuma di miele e porta con sé la croccantezza dei semi di girasole. Ottimo a colazione.

#### INGREDIENTI:

- 600 g di farina 00 + 2 manciate per la lavorazione.
- 400 ml di latticello (buttermilk)
- 100 g di burro ammorbidito
- 2 cucchiaini di miele di ciliegio
- 1 cucchiaino di sale fino
- 1 bustina di lievito di birra in polvere PANEANGELI
- 5 cucchiaini di semi di girasole
- 1 tuorlo d'uovo

#### PROCEDIMENTO:

In una terrina o nell'impastatrice versare il latticello, il burro ammorbidito, il miele e il sale, poi amalgamare con un cucchiaio. Incorporare gradualmente la farina setacciata e per ultimo il lievito. Impastare fino ad ottenere un composto soffice e ben maneggiabile, che non si attacca alle mani. Se necessario aggiungere poca farina. Lasciare riposare per circa 30 minuti in luogo caldo, poi riprendere l'impasto, dividerlo in due parti ed iniziare ad arrotolarlo sulla spianatoia infarinata, per formare un filoncino lungo, del diametro di 3-4 cm ed adagiarlo direttamente in una tortiera foderata di

carta forno, lasciando almeno 1 cm tra una spirale e l'altra, per permetterne una buona lievitazione.



Lasciare lievitare in luogo caldo ( per me forno statico a 30 gradi) per 1 ora e mezza. Trascorso il tempo estrarre lo stampo, e spennellare la superficie con il tuorlo d'uovo sbattuto con 2 cucchiari di acqua.



Guarnire con i semi di girasole e cuocere in forno preriscaldato a 180 gradi con funzione statica per circa 20 minuti.



Con la seconda parte dell'impasto, possiamo procedere allo stesso modo o sbizzarrirci in altre forme come panini, filoncini, treccine, ecc.

**CONSIGLIO PER FARE IL LATTICELLO IN CASA:** Se non sapete dove reperire il latticello, potete anche ricavarlo direttamente in casa con semplice panna fresca. Esistono vari metodi, tuttavia il più semplice e veloce, consiste nel montare la panna fresca tanto da farla "impazzire", ovvero andare oltre i tempi della classica panna montata. In meno di 10 minuti la parte grassa si separa da quella liquida. In questo modo otterremo dell'ottimo burro e il latticello (ad es. con una confezione di panna fresca da 250 ml si ottengono circa 90 gr. di burro e 125 ml di latticello).

---

## **Confettura di kiwi "a fette"**

Anche quest'anno mi sono cimentata nella confettura di kiwi. Sicuramente ottima per la colazione, leggermente aspra e diversa da tante altre "compagne" preparate con altri frutti.

Eppure volevo qualcosa in più! Decisa a cambiare rotta, per approdare alla medesima terra, ho scelto una strada più lunga,

forte del fatto che in cucina gli sforzi e la dedizione vengono sempre ricompensati. Per cui niente scorciatoie, kiwi maturi e sodi tagliati a fette di almeno 1/2 cm e circa 18 ore di riposo ben accoccolati tra le dolci attenzioni dello zucchero. Il risultato? Tanto delizioso succo e kiwi permeati di dolcezza, che poco lasciano ricordare della loro nota aspra. Segue una cottura dolce di poco più di un'ora ed ecco la mia confettura non a pezzettoni, ma a fette, con un sapore pieno e rotondo, spalmata sul pane basta a se stessa, non c'è nemmeno bisogno di aggiungere il burro, perché lei è una protagonista e dopo tanto impegno reclama la propria importanza.

#### INGREDIENTI:

- 1 kg di kiwi sani e maturi (al netto degli scarti)
- 500 g di zucchero
- il succo di 1 limone

#### PROCEDIMENTO:

Sbucciare tutti i kiwi, fino ad ottenere 1 kg di polpa e tagliarli a fettine di circa 1/2 cm.



Versarli in una ciotola, irrorare con il succo filtrato di 1 limone e aggiungere lo zucchero.



Mescolare con dolcezza per favorire lo sciogliersi dello zucchero e distribuirlo in modo omogeneo. Chiudere ermeticamente il contenitore e riporlo in frigorifero fino al giorno successivo (almeno 1 notte di riposo).



Trascorso il tempo di riposo, trasferire le fettine di kiwi e tutto lo sciroppo prodotto in una pentola a pareti alte. Portare a bollore a fiamma viva, poi abbassare il fuoco e proseguire la cottura per circa 1 ora o fino al raggiungimento della consistenza desiderata, facendo la prova del piattino. Durante la cottura mescolare poco e con cautela per non sfaldare le fettine di kiwi.

Invasare a caldo in vasetti precedentemente sterilizzati (vedi tecnica di sterilizzazione in forno nella sezione categorie). Capovolgere i vasetti fino a completo raffreddamento per favorire la formazione del vuoto. Etichettare e riporre in luogo fresco e buio.



---

# Pan brioche al caffè con glassa di cioccolato bianco

Ancora una volta le mie 4 tazzine d'avanzo, mi portano l'ispirazione per una nuova ricetta. Oggi mi dedico al tema della colazione. Dolce o salata che sia, l'importante è trovare al nostro risveglio ciò di cui abbiamo bisogno, per darci la carica e affrontare un'altra giornata di lavoro. Così l'occasione è perfetta per creare una nuova categoria del Pentolino Smaltato, interamente dedicata al pasto più importante della giornata.

## INGREDIENTI PER IL PANE:

- 500 g di farina 00
- 160 g di burro
- 65 g di zucchero di canna
- 100 ml di caffè forte amaro
- 1 cucchiaino e 1/2 di sale fino
- 1 cucchiaio di caffè solubile
- 1 bustina di lievito di birra in polvere PANEANGELI
- 3 uova

## PER GUARNIRE:

- 50 g di cioccolato bianco
- 1 cucchiaino di caffè solubile
- 1 tazzina di caffè ristretto
- 30 ml di latte

## PROCEDIMENTO:

In una ciotola lavorare bene il burro fatto ammorbidire con lo zucchero di canna. Unire le uova, il sale, il caffè solubile e il caffè amaro raffreddato. Otterremo un composto cremoso.

Iniziare ad incorporare la farina setacciata e il lievito il polvere. Continuare ad impastare con le mani, se necessario aggiungere ancora una manciata di farina fino a che il composto risulterà ben maneggiabile.



Foderare 2 stampi da plum cake piccoli (o 1 grande) con apposita carta da forno, dividere l'impasto ottenuto in 2 metà ed adagiarle negli stampi preparati, ruotando su se stesso il filoncino, come se lo intrecciassimo.



Mettere a lievitare in luogo caldo, io uso sempre il forno a 25-30 gradi, per almeno 1 ora o fino a che avrà raddoppiato il proprio volume. Terminata la lievitazione infornare in forno preriscaldato a 180 gradi in modalità statica per circa 30 minuti, poi 5 minuti con funzione ventilata per rendere più fragrante la copertura. Lasciare raffreddare.



Intanto prepariamo la glassa al cioccolato bianco. Scaldare il latte, poi versarvi il cioccolato bianco e amalgamare bene, fino a che sarà completamente sciolto.

In un'altra ciotola sciogliere 1 cucchiaino di caffè solubile in una tazzina di caffè forte amaro.



Quando i pan brioche saranno completamente raffreddati , con 1 cucchiaino iniziare a formare righe sulla superficie, facendovi colare le 2 glasse alternandole. Io ho fatto più strati.

CONSIGLI: Non sono vere e proprie glasse, le ho create appositamente più leggere solo per arricchire il sapore del pan brioche, mantenendolo abbastanza neutro. Se preferite, è comunque molto buono anche senza copertura, perfetto anche da intingere nel latte.

Potete realizzare la stessa ricetta anche con la macchina del

pane, purché il cestello supporti impasti per pane superiore a 1 kg. L'importante è rispettare l'ordine degli ingredienti, mettendo nel cestello prima le componenti umide, poi le polveri e avviare un programma per preparazioni dolci.