

Pan di rose all'aglio nero di Voghiera D.O.P.

Questa volta celebriamo la dolcezza dell'aglio nero di Voghiera con un pane semplice che si veste di eleganza! Tante rose farcite di una semplice crema all'aglio nero che dipinge i margini di ogni singola rosa e ne sprigiona un intenso sapore aromatico.

Una vera delizia, bello da vedere e ottimo per accompagnare un aperitivo, un antipasto o semplicemente servito a pasto.

Quel che mi sorprende è che ancora una volta l'aglio nero ha superato il test dell'assaggio di chi non ama l'aglio classico, confermando che la maturazione subita, trasforma il prodotto, rendendolo non solo più dolce e aromatico, ma anche alla portata dei palati più esigenti.

INGREDIENTI PER 2 PAN DI ROSE:

IMPASTO DEL PANE:

- 550 g di farina 0
- 300 ml di acqua tiepida
- 2 cucchiaini di olio extravergine di oliva
- 1 cucchiaino e 1/2 di sale fino
- 1 cucchiaio di zucchero di canna
- 2 cucchiaini di latte parzialmente scremato
- 1 bustina di lievito di birra in polvere PANEANGELI

INGREDIENTI PER LA CREMA DI AGLIO NERO:

- 1 testa di aglio di nero di Voghiera
- 40 ml di olio extravergine di oliva
- 40 ml di latte parzialmente scremato

PROCEDIMENTO:

Per realizzare questo impasto ho utilizzato la macchina del pane con il programma per impasti lievitati. In questo modo ho potuto accorciare i tempi di lavorazione, senza rinunciare alla libertà di dare al pane la forma desiderata. In ogni caso potete realizzare la stessa ricetta a mano ricordandovi di lavorare più a lungo l'impasto ottenuto.



Versare nel boccale della macchina del pane /impastatrice prima le componenti liquide (acqua, olio e latte), poi il sale e lo zucchero. Infine aggiungere la farina e il lievito di birra.

Avviare il programma per impastare e iniziare la prima lievitazione (circa 1 ora).



Trascorsa la prima ora prelevare l'impasto dalla macchina, reimpastarlo brevemente sulla spianatoia ben infarinata, poi dividerlo a metà e con il matterello stendere la prima parte fino a raggiungere uno spessore di circa 1/2 cm.



A parte prepariamo la crema di aglio nero per farcire le rose.

Sbucciare tutti gli spicchi di aglio e raccogliarli in un contenitore a pareti alte. Aggiungere i 40 ml di olio extravergine di oliva e 40 ml di latte, poi frullare il tutto con il frullatore ad immersione, fino ad ottenere una crema densa.



Spalmare con una spatola metà della crema ottenuta sulla prima parte dell'impasto steso sulla spianatoia.



Con le mani ben infarinate, iniziare ad arrotolare l'impasto, senza comprimerlo troppo.



Tagliare a fettine di circa 2-3 cm di altezza e disporle in una teglia del diametro di circa 20 cm, foderata di carta forno mantenendo un po' di spazio tra loro per permetterne la lievitazione.



Lasciare lievitare in forno a 30 gradi per almeno 1 ora o fino a quando il volume delle rose sarà quasi raddoppiato ed avranno così colmato lo spazio tra loro.



Procedere allo stesso modo con la seconda parte di impasto e crema di aglio nero. Risulteranno 2 teglie del diametro di 20 cm, da servire ai vostri ospiti.

Cuocere in forno preriscaldato a 180 gradi per circa 20 minuti in modalità ventilata.

