

Pangoccioli al doppio cioccolato

Anche questa Pasqua è passata e fiumi di cioccolato sono entrati nelle nostre case.

Così ogni anno cerco di eliminare rapidamente la tentazione di mangiarlo puro, rotto a pezzetti perché uno tira l'altro! Seguo la regola del "lontano dagli occhi, lontano dal cuore", così se il quantitativo ricevuto è imponente, faccio direttamente dei sacchetti da conservare in freezer e ne conservo poco in frigorifero ben chiuso in un vasetto per poterlo usare comodamente in qualche ricettina dolce.

Ho scelto di realizzare questi pangoccioli al doppio cioccolato, dal sapore intenso di cacao, impreziositi da gocce di cioccolato perché mi piace inventare colazioni a tema festivo. Li ho provati farciti con marmellata di arance fatta in casa e devo dire che mi è sembrata un'ulteriore conferma del classico abbinamento cioccolato-arancia, quanto a mio marito invece, che è un irriducibile ha avuto il coraggio di farcirli con Nutella e gustarsi un vero tripudio cioccolatoso!!!! ☺☺☺

INGREDIENTI:

- 60 g di burro ammorbidito
- 2 cucchiaini di sale fino
- 2 + 1/2 cucchiai di zucchero di canna
- 300 ml di buttermilk
- 420 g di farina 0
- 50 g cacao amaro in polvere
- 50 g di gocce di cioccolato fondente (io ho tagliato a coltello l'uovo di Pasqua facendone briciole)
- 1 + 1/2 cucchiaini di lievito di birra in polvere (5 g)

PROCEDIMENTO:

Per realizzare questa ricetta potete impastare gli ingredienti sia con la planetaria (io ho utilizzato la macchina per il pane con il ciclo "impasti lievitati") o impastare semplicemente a mano, avendo l'accortezza in quest'ultimo caso di impastare il composto al meno 10 minuti.



Versare tutti gli ingredienti nel boccale della macchina partendo da quelli con consistenza liquida quindi burro ammorbidito e buttermilk, poi sale e zucchero e per finire le polveri, il lievito di birra e le gocce/briciole di cioccolato.



Avviare il ciclo di impasto e proseguire fino al raggiungimento di un composto omogeneo ed elastico. Lasciar riposare l'impasto coperto in luogo tiepido circa 30 minuti, poi riprendere l'impasto dividerlo in piccole porzioni e formare i panini cercando di dare loro una forma sferica.



Riporre i panini direttamente nella teglia del forno foderata con apposita carta mantenendo una leggera distanza tra di loro per permetterne la lievitazione. Lasciarle lievitare ancora in luogo tiepido e buio per circa due ore o se preferite in forno statico a 30° per una lievitazione forzata più breve il risultato sarà comunque ottimo e i panini risulteranno ben alveolati e leggeri.

quando le palline avranno quasi raddoppiato il loro volume sono pronte per la cottura cuocere in forno preriscaldato a 180° per circa 20 minuti in modalità statica.

CONSIGLIO: Potete preparare questi panini ogni volta che ne avete voglia o in grande quantità poiché i panini rimanenti si conserveranno benissimo in freezer.