

Antonella Scialdone

Brioche per tutti

con la pasta madre;-)

1^a edizione: novembre 2017



5544

© Copyright 2017 by “Edagricole - Edizioni Agricole di New Business Media Srl.”,
via Eritrea, 21 - 20149 Milano

Redazione: p.zza G. Galilei, 6 - 40123 Bologna – e-mail: libri.edagricole@newbusinessmedia.it
Vendite: tel. 051/6575833; fax: 051/6575999
e-mail: libri.edagricole@newbusinessmedia.it / www.edagricole.it

Proprietà letteraria riservata - Printed in Italy

La riproduzione con qualsiasi processo di duplicazione delle pubblicazioni tutelate dal diritto d'autore è vietata e penalmente perseguibile (art. 171 della legge 22 aprile 1941, n. 633). Quest'opera è protetta ai sensi della legge sul diritto d'autore e delle Convenzioni internazionali per la protezione del diritto d'autore (Convenzione di Berna, Convenzione di Ginevra).

Nessuna parte di questa pubblicazione può quindi essere riprodotta, memorizzata o tra-smessa con qualsiasi mezzo e in qualsiasi forma (fotomeccanica, fotocopia, elettronica, ecc.) senza l'autorizzazione scritta dell'editore. In ogni caso di riproduzione abusiva si procederà d'ufficio a norme di legge.

Fotografie e Food Styling: Antonella Scialdone

Realizzazione grafica: Davide Conti

Impianti e stampa:

Finito di stampare nel novembre 2017

ISBN 978-88-506-5544-1

A voi lettori dedico questo volume con il cuore e con il cuore vi dico anche grazie. Ogni libro che scrivo parte da tante ispirazioni ma è pensato per voi, ogni volta mi chiedo cosa possa interessarvi di più e spero ogni volta di averci azzeccato!



Introduzione

Cari lettori con somma gioia sono di nuovo qui a scrivervi dei miei impasti! Spero che riesca a trasmettervi attraverso questo nuovo volume sulle brioche ancora tutto l'entusiasmo che ho per l'argomento, anche perché questa volta nello scrivere ho pensato proprio a voi, a quante volte mi chiedete come preparare un buffet sfizioso che sia per le feste, per una ricorrenza o la festa della scuola, ma anche idee di abbinamenti che possano sicuramente piacere e fare colpo su grandi e piccini.

È così che mi è venuto in mente questo libro per darvi tante idee su come realizzare facilmente delle buone e belle brioche a casa o nel vostro laboratorio.

La pasta brioche è molto versatile, può essere preparata la sera per essere utilizzata il giorno dopo, quindi accontenta anche tutti quelli che mi dicono di non avere tempo per la gestione di un impasto con la pasta madre, anzi, qui la lenta maturazione in frigorifero ne aumenta la plasticità e la malleabilità necessaria per una formatura perfetta.

La trovate dolce e salata, ma anche nella versione veg e in una versione special, dove viene arricchita dalla preziosa farina di farro. Una brioche all'italiana, sicuramente meno ricca di burro rispetto alla vicina brioche francese, ma più profumata grazie all'aggiunta delle scorze di agrumi della nostra terra e dalla più esotica vaniglia.

Ho giocato anche sulle forme e sui colori per darvi la possibilità di scegliere la vostra combinazione preferita, sì il libro è proprio pensato per tutti voi, trovate infatti nella parte delle ricette gli impasti base: brioche salata, brioche dolce, brioche veg e brioche special.

A seguire troverete le relative ricette, ma sentitevi liberi di scegliere nel senso che una volta individuato l'impasto che fa per voi scorrete le pagine del libro

e selezionate la ricetta e la forma che vi ispira di più, creerete sicuramente la brioche perfetta per voi!

Con questo lavoro sono tornata bambina, mi sono divertita e ne sono felice, ho cercato infatti di mettere in risalto l'aspetto giocoso e smart della realizzazione di un impasto di brioche, senza tralasciare al tempo stesso gli aspetti più tecnici, fornendo tutti gli elementi essenziali relativi al complesso mondo della pasta madre, della tecnica di conduzione dell'impasto e della tempistica, nonché delle farine da utilizzare. Una brioche per tutti, anche perché ho pensato di inserire una pagina dedicata al lievito di birra, così chi fosse di fretta o non avesse ancora dimestichezza con la pasta madre, potrà comunque realizzare lo stesso tutti gli impasti.

Non fraintendetemi, certo che la **pasta madre è il fulcro di ogni mio impasto lievitato** e di questo libro ed è per me un lievito importantissimo, anche per la sua complessa azione metabolica che dona non solo un sapore ineguagliabile, ma ha anche effetti benefici sulle nostre pance, quindi per me fondamentale.

Ma nel tempo ho anche ascoltato molte mamme come me che, ognuna per motivi diversi, non sono in grado di portare avanti una pasta madre, e che con ricorrenza mi chiedono di dispensare loro le mie ricette.

Avere un figlio di sei anni favorisce la socializzazione tra mamme e anche la condivisione delle problematiche di ogni giorno e siccome io sono del parere che ognuno fa del proprio meglio per la propria famiglia, non sono certo di quelle che criticano l'uso del lievito di birra, rispetto anche questo punto di vista. Allora a queste mamme dico solo "mettetene poco", ecco su questo mi sento di insistere, non sono contro l'utilizzo del lievito di birra a priori ma sono assolutamente contro ad un suo abuso, questo sì, un cubetto da 25 g per 250 g di farina è veramente una follia, inorridisco di fronte alle ricette che prevedono tali quantità, e spesso sono proprio le ricette della nonna o della mamma.

Un tale quantitativo oltre a far male, lascia un sapore sgradevole, quasi amaro, e rovina i vostri sforzi di preparare qualcosa di buono.

Una volta cotta il profumo della brioche deve essere quello aromatico degli ingredienti che avete usato per realizzarla, non può essere prevalente quello del lievito di birra.

Ho voluto allora lasciare in questo libro anche il mio contributo in merito in modo che siate veramente liberi di scegliere il vostro impasto.

Se siete affetti anche voi dalla mia stessa mania di "impasto-dipendenza" allora capirete bene che non si può restare tanto tempo senza impastare e che qualsiasi occasione è buona per mettere le mani in pasta, quindi non vi trattengo ulteriormente con i preamboli, non si sa mai che faccia venire la voglia pure a voi!

Antonella

Indice

Introduzione 4

PARTE GENERALE

LA PASTA MADRE 10

Come creare la pasta madre 12

Il rinfresco 13

Rinfresco lungo 13

Il giusto contenitore
della pasta madre 14

Conservazione in frigorifero
della pasta madre 15

Vantaggi dell'utilizzo
della pasta madre 15

L'IMPASTO 17

A mano 18

Con la planetaria
o altri elettrodomestici 19

Con quali farine? 20

Le fasi dell'impasto e tempistica 22

Lievitazione finale, cottura
e conservazione della brioche 25

IMPASTI BASE 28

La brioche dolce 28

La brioche salata 28

La brioche veg 29

La brioche special 30

I colori nella brioche 30

Con il lievito di birra 32

GLI ATTREZZI 34

LE RICETTE

BRIOCHE DOLCI 39

Bianco Latte 42

Rose alle mele 44

Stella variegata al cacao 46

Cinnamon rolls 50

Pan brioche rosa variegato
al cacao 52

Danubio con crema di nocciole 54

Cannoli ripieni con crema
al mascarpone e frutta fresca 56

Dolce intreccio mango e cacao 58

Girelle alla crema e mirtilli 62
Fagottino con pera e cioccolato 64
Brioche al cardamomo 66
Pan brioche alla maniera
del *pain perdu* 68

BRIOCHE SALATE 71

Anelli al formaggio 74
Bombette di mozzarella 76
Quadrotti ripieni di funghi,
tomino e noci 78
Tortellino alla spuma di mortadella,
pistacchio e zeste di limone 82
Brioche Pasquale 86
Spirali con würstel 88
Mini cornetti ai gamberi 90
Sandwich verde con avocado,
lime e burrata 92
Briochine variegata
al pesto di basilico e mandorle 94
Cornetti ai semi di sesamo 96
Buns con melanzane, provola,
pomodoro e basilico 98

BRIOCHE VEG 101

Triangoli alla crema di cocco cotti
alla piastra 104
Farfalle ai lamponi e anacardi 106
Trecchine con glassa
e polvere di caffè 108
Brioche pie con crema di cannellini
e scarola 110
Buns con burger di ceci e tzaziki 112
Lumaca alla zucca, tofu
e zenzero 114

BRIOCHE SPECIAL 117

Calzoni alla piastra
con ricotta e spinaci 120
Barchette allo stracchino,
erba cipollina e aceto balsamico 122
Stella brioche al gusto pizza 124
Brioche tart con nettarine
e basilico 126
Brioche ai semi di papavero 128
Brioche intrecciata con confettura
di arancia e ricotta 130

BIOGRAFIA 134



Impasti base

LA BRIOCHE DOLCE

250 g di farina di grano tenero tipo "0"
110 g di latte intero
75 g di pasta madre rinfrescata
1 uovo di media grandezza
50 g di zucchero
50 g di burro
1,5 g di sale

Aromi: vaniglia o buccia d'arancia o di limone

La sera prima preparare l'impasto.

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, lo zucchero, il sale e mescolare.

Passare sulla spianatoia e lavorare energicamente l'impasto per una decina di minuti, dopodiché aggiungere il burro ammorbidito a temperatura ambiente 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 1 ora lontano da correnti d'aria, dopodiché sgonfiare l'impasto in modo da ottenere un rettangolo e procedere con una serie di pieghe a 3. Piegare uno sull'altro i due lati, destro e sinistro, per un terzo del rettangolo complessivo, girare di 90° e ripetere l'operazione, ricoprire con il canovaccio e lasciare riposare per 1 ora, quindi avvolgere l'impasto nella pellicola trasparente e riporlo in frigorifero per 10-12 ore. Prendere l'impasto dal frigorifero e seguire il procedimento indicato nelle singole ricette.

LA BRIOCHE SALATA

250 g di farina di grano tenero tipo "2"
110 g di latte intero
75 g di pasta madre rinfrescata
1 uovo di media grandezza
50 g di zucchero

Brioche dolci



Spero di attirare subito la vostra attenzione con le brioche dolci, sono quelle che ti danno il buongiorno al mattino e ti fanno sorridere anche quando la giornata non è proprio delle migliori. In occasione delle feste, per la colazione, alla domenica, con il cioccolato o semplici, variegate o glassate, le brioche sono universalmente apprezzate per la loro bontà.

Inizio questo capitolo con la brioche “Bianco Latte”, una brioche ripiena di una crema bianca realizzata miscelando la crema di latte con panna, zucchero e ricotta, dovete provarlo si squaglia in bocca.

L'ispirazione mi è stata fornita da un'amica milanese, una mattina mentre preparavamo tutto l'occorrente per un corso, mi ha fatto assaggiare il famoso “fiocco di neve” fiore all'occhiello di una famosa pasticceria napoletana del quartiere Sanità, strepitoso.

Ma non mancano anche brioche di ispirazione americana come i *cinnamon rolls* alla cannella che adoro, la brioche intrecciata al cardamomo di ispirazione svedese, e il *pain perdu* dalla tradizione francese, dove le brioche dopo la baguette sono un simbolo nazionale.

Poi ci sono le brioche inventate da me, spesso di notte ne sogno la forma o la combinazione di gusti, così una volta arrivato il mattino corro al laboratorio, peso gli ingredienti e comincio la giornata con le mani in pasta, sempre dopo aver gustato la mia miscela di caffè preferito, bio!

Trovate quindi la vostra combinazione preferita tra forma, colore e gusto e buon impasto!

L'anteprima contiene pagine non in sequenza



Bianco latte

20-25 pezzi da 20 g

IMPASTO BASE

brioche dolce
di pagina 28

PER LA CREMA AL LATTE

250 ml di latte intero
fresco

50 g di zucchero
di canna bianco
25 g di farina "0"

PER IL RIPIENO

200 g di ricotta
ben sgocciolata
30 g di zucchero a velo
200 ml di panna fresca

Preparare la sera prima l'impasto della brioche dolce, l'indomani prendere dal frigorifero, lasciare acclimatare per mezz'ora, quindi spezzare l'impasto in pezzi da 25 g ciascuno. Con i pezzi di impasto dare la forma di pallina, e man mano riporle su 2 teglie rivestite di carta da forno. Mettere le teglie nel forno spento e lasciare lievitare per 2-3 ore o comunque fino al raddoppio.

Preparare la crema al latte: in un pentolino aggiungere la farina setacciata, lo zucchero, mescolare con un cucchiaino di legno e a filo versare il latte bollente, continuando a mescolare per non creare grumi. Riporre il pentolino sul fuoco e far cuocere a fuoco basso mescolando in senso orario con una frusta fino a quando il composto non si sarà addensato, quindi trasferire la crema in una ciotola, coprire a contatto con un foglio di pellicola e fare raffreddare. In una ciotola setacciare la ricotta, poi unire lo zucchero a velo, mescolare e aggiungere anche la crema di latte fredda. A parte montare la panna e unirla al composto delicatamente un po' per volta con una spatola dal basso verso l'alto e riporre nuovamente in frigorifero fino al momento di utilizzo. Cuocere le brioche in forno statico e preriscaldato a 175 °C per 7-8 minuti, nel frattempo riempire con la crema bianca una *sac à poche* con un piccolo beccuccio a stella, una volta sfornate le brioche, con uno spruzzino nebulizzare dell'acqua sulla superficie e ancora tiepide riempire con la crema bianca. Riporre le brioche su un vassoio e poi in frigorifero in modo che si raffreddino e compattino bene, quindi spolverarle di zucchero a velo prima di servire.

