

# Brioche all'acqua

Quando un'amica vegana viene a dormire a casa tua.... cosa diavolo le dai da mangiare al mattino???

Ma è semplice, le brioche all'acqua! sì, avete letto proprio bene: niente burro, niente latte, niente uova, nessun derivato animale. E, incredibile, sono pure buone!!!

Non si può fare a meno di provarle, fidatevi :)

È un procedimento un po' lungo, è vero, ma non fatevi spaventare, sono davvero di semplice realizzazione. Per la ricetta ringrazio [Martina](#).

## **Ricetta Brioche all'acqua**

(per 8 brioche)

Farina 250gr

Acqua 125ml

Lievito di birra fresco 5gr

Zucchero 60gr

Stevia 10gr

Sale 1 pizzico

Olio di arachidi 30gr

Limone 1/2 solo buccia grattugiata

Estratto di vaniglia, la punta di un cucchiaino

[Marmellata biologica alle More](#)

Nella bacinella della planetaria mettere insieme la farina, il lievito a pezzetti, l'acqua, lo zucchero, la stevia, il pizzico di sale, la buccia di limone grattugiata e la vaniglia. Impastare per 10 minuti a velocità bassa.

Aggiungere un cucchiaino di olio alla volta. Per far amalgamare l'olio è meglio fermare l'impastatrice e continuare a mano fino al completo assorbimento.

Continuare ad impastare con la planetaria finché l'impasto non sarà incordato (cioè quando si stacca dalle pareti dell'impastatrice).

Ora è necessario far riposare l'impasto, coperto con un canovaccio, per farlo lievitare fino al momento in cui sarà raddoppiato.

Raggiunta la lievitazione bisogna sgonfiare l'impasto e lavorarlo per qualche secondo, poi metterlo in frigorifero e lasciarlo riposare per 3 ore.

Prendere l'impasto e dividerlo in 8 palline (utilizzate questo [tutorial](#) per vedere come si fanno le palline), metterle su una teglia ricoperta di carta forno. Coprire la teglia con un canovaccio. Scaldare il forno a 50° per 40 secondi, poi mettete dentro la teglia. Lasciate lievitare fino al raddoppio.

Portare il forno a 180°, infornare nuovamente le brioche per 15 minuti.

Spolverizzare con zucchero a velo (che io ovviamente non avevo :D)

Potete servirle con la marmellata biologica e saranno davvero pazzesche!

**Importante:** è possibile preparare le brioche diversi giorni prima, congelarle e scongelarle quando servono. Così si mantengono perfette. Altrimenti il giorno dopo iniziano ad indurire un pochino, del resto ci sono pochissimi grassi!

---

## Raspberry Jelly Roll

Il roll sembra una cosa totalmente fuori moda, ma questo post vuole contribuire alla riabilitazione del roll, affinché abbia una nuova giovinezza! :D

Lo so che quando si pensa a questo dolce il pensiero corre subito a quei tristi dolcetti da 1 euro che si vendono al supermercato, ma fidatevi, questo non è niente del genere. È soffice come una nuvola, buonissimo e leggero. Non ne farete più a meno.

### Ricetta Raspberry Jelly Roll

(dal libro "Home Sweet Home" - The Hummingbird bakery)

Uova 4

Zucchero 180gr

Estratto di vaniglia 1 punta di un cucchiaino

Farina 120gr

Baking Powder 5gr

Sale 1 pizzico

Zucchero a velo per decorare

[Marmellata di lamponi biologica](#)

Separare le uova. In una ciotola montare a neve i bianchi e tenerli da parte. Nell'altra ciotola mischiare i rossi delle uova con lo zucchero fino ad ottenere una crema, aggiungere l'estratto di vaniglia e lo zucchero.

Aggiungere la farina con il baking powder e solo alla fine gli albumi montati a neve, pochi alla volta, per evitare che smontino.

Prendere una teglia da forno e ricoprirla con la carta forno. Rovesciarci sopra l'impasto e livellarlo.

Cuocere in forno caldo per 10-15 minuti fino a che la superficie non diventerà dorata.

Appena tirate fuori l'impasto dal forno dovete immediatamente coprirlo e incartarlo con la pellicola trasparente. L'umidità lo renderà morbido.

Lasciare raffreddare.

Quando è freddo potete togliere la pellicola e ricoprire con la marmellata di lamponi (io ne ho usato poco meno di metà barattolo). Ora aiutandovi con le mani staccate l'impasto dalla carta forno e iniziate ad arrotolare, poco alla volta. Una volta che avete arrotolato ricoprite di carta forno e mettete in frigorifero per circa 15 minuti.

Tirate fuori dal frigorifero, togliete la carta forno e ricoprite di zucchero a velo (nasconderà tutti i difetti del caso).

Tagliate e servite.



---

## Crostatine fichi e cioccolato



Buon pomeriggio a tutti!

È finalmente arrivato sul serio l'autunno e in un attimo sarà Natale! Non vi sto a spiegare la mia gioia per il periodo più bello dell'anno (perché è il più bello, no?) e mentre c'è gente che spera ancora di sfoggiare scarpe aperte e t-shirt estive... io inizio a scegliere gli addobbi di Natale e le relative ricette.

Queste crostatine sono tra le cose che mi fanno impazzire nel periodo natalizio. Sono fatte di semplice pasta frolla e guarnite con confettura di fichi e crema di cioccolato. Buonissime e si fanno davvero in pochi minuti.

### **Crostatine con fichi e cioccolato**

*per la pasta frolla trovate [qui](#) la ricetta*

Marmellata di fichi bio 250g

Cioccolato fondente 300g

Panna liquida € 250g

Miele 1 cucchiaino

Ricoprire di carta forno gli stampi da tartelette. Stendere la pasta frolla e disporla negli stampi. Utilizzare la forchetta per fare dei piccoli buchini su tutta la superficie della frolla.

Posizionare dei ceci secchi sulle nostre tartellette e infornare a 180° per 10 minuti.

Lasciare raffreddare e togliere i ceci secchi.

Cospargere la superficie di marmellata ai fichi (oppure la marmellata che volete).

Preparare la crema di cioccolato facendo sciogliere il cioccolato a bagnomaria. In un'altra pentola portare la panna a ebollizione insieme al miele. Mischiare panna e cioccolato. Lasciare raffreddare e versare direttamente sulle tartelette.

Far riposare in frigorifero per almeno un paio d'ore. Prima di servire tirare fuori almeno 15 minuti prima.

Con questa ricetta partecipo al [contest Rigoni di Asiago](#)



---

## Scones con clotted cream

Dopo la ricetta super salutista dei **muffin ai mirtili** non posso fare a meno di postare una ricetta super calorica... bisogna pur bilanciare no? :)

Gli scones sono dei dolcetti tipicamente inglesi che si sposano divinamente con il tè delle cinque. Si cucinano in 10 minuti e si mangiano in 10 secondi!

Normalmente si accompagnano con la clotted cream, una golosissima crema, e un quintale di **marmellata di fragole**. Il tè non sarà più lo stesso :)



### Scones

*(ricetta presa dal blog di [Csaba della Zorza](#))*

per 15 scones

Farina 400g

Sale 1 pizzico

Lievito 3 cucchiaini

Zucchero 2 cucchiai

Burro freddo 85g

Uova 2 bio

Limone bio 1 cucchiaino di succo

Latte 200g

- In una ciotola setacciare la farina, aggiungere il pizzico di sale e mescolare. Incorporare anche il

lievito in polvere, lo zucchero e il burro freddo tagliato a cubetti.

- Con le dita sbriciolare il burro aiutandosi con la farina, si otterrà una consistenza sabbiosa.
- In un'altra ciotola inserire gli ingredienti liquidi: latte, succo di limone e uova. Mescolare tutto con la frusta.
- Meschiare bene l'impasto, sarà coloso, ma mettendolo in frigorifero per una mezz'ora diventerà facilmente lavorabile.
- Scaldare il forno a 200°.

- Stendere l'impasto con un mattarello e fare delle formine rotonde di spessore 1cm o 1cm e 1/2. Mettere i dischi sulla carta forno e infornare per 12 minuti fino a quando gli scones saranno dorati.

Conservazione: gli Scones non si conservano: si fanno e si mangiano. A contatto con l'aria perdono un po' di morbidezza quindi è inutile farli il giorno prima, fateli e consumateli in giornata, se li fate solo per voi fate mezza dose e non avvanzeranno.

PS: ho fatto la foto di come gli scones devono venire quando escono dal forno, vedete il taglio? si forma da solo... se la ricetta è giusta :) Quindi potete aprirli direttamente con le mani, senza bisogno del coltello. Enjoy!

### **Clotted Cream**

Mascarpone 120g

Panna 250ml

Zucchero 2 cucchiari

Gli scones si possono mangiare con burro e marmellata, ma la morte loro è la clotted cream, una bomba calorica assolutamente deliziosa. L'originale crema si può acquistare in Inghilterra oppure si può riprodurre con panna non pastorizzata e un paio di giorni di tempo... quindi è impossibile da fare per noi pigre cittadine! Una versione assolutamente molto molto simile e anche decisamente più leggera è quella che vi propongo io:

Con la frusta montare la panna con lo zucchero e il mascarpone. E' pronta :) La ricetta viene dalla mia English Mum... chi meglio di lei?

Conservatela in frigo e farcite gli scones, appena prima di servirli, con abbondante crema e marmellata di fragole.

---