

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.
