# Alessandro Borghese Kitchen Sound, maritozzo con gelato bianco al caffè

borghese-maritozzo-b16a8249

## MARITOZZO CON GELATO BIANCO AL CAFFE’

Tempo:**
Costo:**
Difficoltà:**

**Ingredienti per 12 pezzi:**
1120 g di latte
420 g di farina Manitoba
242 g di zucchero
6 g di lievito di birra fresco
60 g di lievito naturale
35 g di miele
105 g di uova intere
75 g di burro a cubetti
6 g di sale
100 g di uvetta sultanina
50 g di pinoli tostati
1 scorza d’arancia
1 scorza di limone
1 baccello di vaniglia
400 g di chicchi di caffè
200 g di panna fresca
50 g di latte in polvere

zucchero a velo q.b.

**Preparazione:**
Per i maritozzi: per il pre-impasto miscelare, in planetaria con foglia, tutti gli ingredienti assieme. Finire di impastare a mano, formare con la biga una ciambella e metterla a lievitare, a temperatura ambiente, in un contenitore immersa in acqua calda (sarà pronta quando viene a galla).
Scolare e strizzare la biga, spezzarla e impastarla, in planetaria con gancio, insieme a farina, latte, lievito naturale, miele e uova. Quando liscio aggiungere lo zucchero; tornato liscio l'impasto aggiungere il burro a cubetti, il sale, le scorze grattugiate di arancia e limone, la vaniglia spolpata. Quando amalgamati tutti gli ingredienti aggiungere i pinoli e l'uvetta. Togliere l'impasto dalla planetaria, lavoralo a mano (per distribuire meglio la frutta); far riposare per 15 minuti in forno, con luce accesa. Spezzare in pezzi regolari (da 70 g circa). Ora arrotolarli in due step: prima forma rotonda, seconda forma (dopo 15 minuti) ovale. Infine, appoggiarli su una teglia con carta forno; farli lievitare per 2 ore in forno con luce accesa. Prima di infornare lucidare con un uovo leggermente sbattuto, cuocere a 170°C per circa 15 minuti.
Per il gelato: riscaldare il latte a 40°C, aggiungere i chicchi di caffè. Portare il latte a 45°C e poi lasciare il caffè in infusione per 24 ore in frigorifero a 4°C. Filtrare, aggiungere la panna, il miele e portare a 60°C. Mescolare lo zucchero al latte in polvere. Aggiungere le polveri al liquido caldo e portare a 85°C. Poi raffreddare immediatamente e mantecare in gelatiera. Utilizzare il gelato per farcire a piacere i maritozzi tagliati a metà. Terminare con una spolverata di zucchero a velo.

**Guarda le altre puntate di Alessandro Borghese Kitchen Sound, in onda tutti i giorni su Sky Uno**