Alessandro Borghese Kitchen Sound: cannolo di pane. VIDEO

borghese-18-1f1a0889

La nuova stagione di **Alessandro Borghese Kitchen Sound** su Sky Uno e *Mixer Planet*.

OSPITE: RENATO BOSCO

CANNOLO DI PANE

COSTO: Basso
TEMPO: Medio + tempo di lievitazione
DIFFICOLTÀ: Bassa

Ingredienti per 4 persone:
Ingredienti per l’impasto:
500g Farina integrale
300g Acqua
100g PMV a giusta maturazione*
5g Malto
10g Sale
Ingredienti per la farcitura:
300g Ricotta di fuscella
4 Fichi secchi
25g Noci
25g Mandorle di Noto
1 Cucchiaio di Miele
q.b. Granella di pistacchi di Bronte
q.b. Latte intero

Preparazione:
Preparazione dell’impasto: Mettere nell’impastatrice la farina, la PMV, il malto e l’acqua e impastare finché tutti gli elementi si sono incorporati. Aggiungere in seguito il sale e iniziate a lavorare l’impasto fino a renderlo liscio. Mettere l’impasto a lievitare per 180 minuti in una zona tiepida (26/28°C). Formare il pane in base al peso desiderato e lasciare riposare per 12-14 ore a 18°C circa. Preriscaldare il forno a 230°C, una volta raggiunta la temperatura incidere la superficie del pane e infornare per circa 35/40 minuti se la pezzatura è pari a 500 g.
Preparazione della farcitura: Lavorare la ricotta con i fichi secchi e noci tagliate a pezzetti e il miele. Tagliare a fette fini di 3-4 mm aiutandovi con l’affettatrice, bagnare con del latte e piegare attorno ad un cilindro di metallo dandogli la forma del cannolo. Infornare a 240°C per qualche minuto fino a raggiungere la croccantezza desiderata. Una volta sfornato, lasciare raffreddare per qualche minuto e farcire con la crema di ricotta e decorare con granella di pistacchi agli estremi.
*Per utilizzare la PMV a giusta maturazione è necessario fare un rinfresco della PastaMadreViva. La

ricetta indicata prevede l’utilizzo di questa tipologia di pmv. Rinfresco: Unite 50 g di pmv, 100 g di farina e 100 g di acqua a 40°, lasciar riposare a temperatura ambiente per tre ore, dopo questo tempo di riposo la vostra pmv sarà a giusta maturazione, pronta per panificare!

Guarda le altre puntate di Alessandro Borghese Kitchen Sound andate in onda su Sky Uno