

Fiore di pan brioche salato

Il fiore di pan brioche, in versione salata, si può farcire con qualsiasi ripieno vi suggerisca la fantasia... patè di olive, crema di funghi, salmone e formaggio. Io ho fatto una veloce spuma di prosciutto cotto ed è venuto super saporito. E' molto semplice da fare ma fa veramente molta figura. La ricetta è la stessa della versione dolce (vedi qui) ma senza lo zucchero nell'impasto. Il resto del procedimento è identico.



Ingredienti (10-12 porzioni)

Per la pasta:

- 300 gr farina Manitoba
- 300 gr farina 00
- 1/2 panetto di lievito di birra
- 200 gr latte (+ un poco per spennellare)
- 50 gr burro
- 2 cucchiaini di sale fino
- 2 uova intere

Per la spuma di prosciutto cotto:

- 200 gr di prosciutto cotto
- 200 gr di ricotta o robiola
- sale q.b.
- latte q.b. se serve

Preparare la spuma di prosciutto:

Tritare il prosciutto cotto in un mixer, aggiungere la ricotta ed emulsionare. Se necessario, regolare di sale. La crema deve risultare spalmabile, quindi nel caso fosse troppo dura aggiungere un paio di cucchiaini di latte per ammorbidirla.

Conservare in frigorifero.

Preparare la pasta:

Sciogliere il lievito in un goccio di latte (tiepido), unirlo alla farina e iniziare a impastare, aggiungere il sale, il burro, le 2 uova una per volta ed infine il latte. Impastare bene finché la pasta non incorda (se usate un'impastatrice con il gancio) o comunque finché non appare ben uniforme e priva di grumi. L'impasto deve risultare morbido, umido ma non appiccicoso. Lasciare lievitare circa 45 minuti in una ciotola coperta con pellicola.



Dividere l'impasto in 4 parti uguali, e stendere ciascuna porzione in un cerchio di spessore circa 2 mm (verranno dischi di circa 30cm di diametro). Controllare che i cerchi siano tutti uguali, nel caso aiutandosi con un disco di carta da forno largo come il primo disco di pasta, per stendere i successivi 3 tutti dello stesso diametro.

Formare il fiore:

Su una teglia ricoperta con carta forno appoggiare il primo disco di pasta e farcirlo uniformemente con 1/3 della spuma di prosciutto.



Adagiarvi sopra il secondo disco, facendo combaciare bene i

bordi, farcire con un altro strato di ripieno, e proseguire fino all'ultimo disco, che però non andrà farcito in superficie. Con un coltello affilato praticare in totale 16 tagli, lasciando il centro intatto (tagliare prima in 4, poi a metà ciascuno spicchio poi nuovamente a metà, per farli tutti uguali, come in foto).



Prendere la punta di 2 spicchi vicini tra pollice ed indice (uno spicchio per ogni mano) ed arrotolare facendo due giri e mezzo verso l'esterno (con la sinistra in senso antiorario e con la destra in senso orario); dopo l'ultimo giro ci si ritroverà con gli spicchi in posizione verticale; unire le 2 punte di ciascuno spicchio tra di loro, poi le punte dei due spicchi insieme; in ultimo ripiegare le punte sotto al petalo dando così una forma arrotondata. Ecco un breve video del procedimento: FIORE

Una volta terminati gli 8 petali lasciare lievitare, coperto con pellicola, per circa 2 ore.



Preriscaldare il forno (statico) a 180°, spennellare tutta la superficie del fiore con il latte e infornare per circa 30 minuti, o finché la superficie non risulta ben dorata.