

Un pane (delle Dolomiti) per Natale: Pane ai Semi di Papavero



Bentornati in Cantina la Costa...

La ricetta che vi vogliamo proporre oggi è un classico della cucina delle Dolomiti e Altoatesina: il Pane ai semi di Papavero.

Se anche a voi piacciono, e siete come noi visitatori, dei mercatini di natale che si tengono a *Merano, Brunico, Cortina*, fin su ad *Innsbruck* conoscerete benissimo questa preparazione, caratterizzata per il sapore leggermente dolce dato dal poco zucchero e il miele, uniti all'aromatico dei semi di papavero ed al salato dell'impasto...

Un mix golosissimo che si abbina sia a salumi che a formaggi, ma anche e soprattutto alle marmellate e alle salse dolci di fine pasto, come la mostarda ed il mascarpone...

Vi raccontiamo come si prepara...



PANE AI SEMI DI PAPAVERO **accompagnati al Prosecco Brut Bio La Costa**

Preparazione: facile

Ricetta per: 6 persone (una forma a cassetina per il pane)

Tempo: 1 ora e mezza per la lievitazione + la cottura

Costo: basso

Ingredienti:

per l'impasto del pane:

- 300 gr di farina bianca;
- 25 gr di lievito (un cubetto);
- un cucchiaino da the di sale;
- un pizzico di zucchero;
-

per il ripieno ai semi di papavero:

- ½ bicchiere di latte
- 10 gr di burro
- 65 gr di semi di papavero
- 25 gr di zucchero
- una scorzetta di limone
- un cucchiaio di miele

≈≈≈

Preparazione:

Iniziamo preparando il lievito. Preparate una scodella con poca acqua tiepida e aggiungete al suo interno un pizzico di zucchero. Aggiungete quindi il cubetto di lievito a bricioline e mescolate dolcemente fino al suo scioglimento. Attendete alcuni minuti per permettere al lievito di “risvegliarsi” fino a formare una bella schiumina sulla superficie dell’acqua. A quel punto potrete iniziare ad impastare.

In un mixer da cucina ponete la farina ed il sale e avviate le spatole per amalgamare. Aggiungete lentamente il lievito disciolto continuando a mescolare. Regolate la pasta con altra acqua tiepida finchè non risulterà lucida, morbida al tatto, ma non appiccicosa. Ponete l’impasto in una terrina infarinata a lievitare, coperta da un canovaccio da cucina bagnato con acqua calda e ben strizzato, finchè non raddoppierà di volume (*circa un’ora*).

Prepariamo il ripieno ai semi di papavero. In un pentolino scaldate tutti gli ingredienti (*latte, burro, zucchero, semi di papavero, scorzetta di limone*) tranne il miele fino a portarli ad ebollizione. Togliete il pentolino dal fuoco aggiungendo il miele e mescolando per bene. Lasciate intiepidire.

Ed ora arrotoliamo il tutto. Passata un’oretta dall’inizio della lievitazione riprendete in mano l’impasto e rilavoratelo un attimo. Stendete una sfoglia di circa ½ cm di diametro rettangolare su un foglio di carta forno e con un cucchiaio stendete il ripieno ai semi di papavero in maniera uniforme. L’importante è mantenere un bordino di 2/3 cm per ogni lato per facilitare la chiusura.

Chiudiamo il pane. Con l’aiuto della carta forno iniziamo ad arrotolare la pasta con all’interno il ripieno avendo cura di chiudere bene i lati per non far fuoriuscire la parte liquida. Otterrete un bel rotolo pronto da inserire all’interno di una cassetina per cucinare il pane. Rivestitela di carta forno prima, mi raccomando... Bagnate e strizzate nuovamente il canovaccio con acqua calda, coprite il tutto e lasciate lievitare almeno un’altra mezzoretta.

Ed infine cuciniamo il tutto. Preriscaldate il forno a 160° C. A temperatura raggiunta, infornate nel ripiano centrale e cuocete il pane ai semi di papavero per circa 45 minuti. Assumerà un bel colore dorato e avrete la cucina che profuma di un buono. A piacere potete tener da parte un po’ di ripieno e spalmarlo sulla superficie del pane prima di infornare.



Rodolfo Moro

Cantina “La Costa”

Villa Enrico

Fara Vicentino (VI)