

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Maritozzi con la panna

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



PER 20 PEZZI

- 700 g di farina 00
- 300 g di farina manitoba
- 200 g di latte tiepido
- 40 g di lievito di birra
- 150 g di olio extravergine d'oliva
- 2 uova
- 1 tuorlo
- 15 g di sale
- 150 g di zucchero
- 150 g di cedro in un pezzo unico
- 100 g di uvetta già ammollata
- la scorza di 1 arancia
- 1 bacca di vaniglia
- latte
- zucchero (per la glassa)
- panna montata leggermente dolcificata.

PREPARAZIONE

1 Raccogliete nel mixer lo zucchero, la scorza grattugiata dell'arancia, un pizzico di sale, la vaniglia e 4-5 cucchiari della farina prevista.

Unite il cedro, tagliato a pezzettini e tritate finemente il tutto.

Fate la classica fontana con le farina, versate al centro il lievito, stemperato in un pochino di latte tiepido, le uova, l'olio, lo zucchero e il mix di aromi tritati, e impastate velocemente.

Stendete leggermente l'impasto; strizzate l'uvetta, passatela nella farina, eliminando quella in eccesso, e incorporatela all'impasto (evitate di lavorarlo a lungo perchè con la farina manitoba tende a diventare piuttosto elastico).

Formate una palla, mettetela in una ciotola, praticate una roce al centro e coprite con un canovaccio umido. Trasferitela nel luogo più caldo della cucina e fate lievitare per 2 ore e 30 minuti, fino al raddoppio del suo volume.

Una volta lievitata, sgonfiate un pochino e con delicatezza l'impasto e ricavate dei pezzi di circa 50 g cadauno.

Arrotolateli con il palmo della mano sul piano di lavoro per renderli piuttosto tondi (se esce qualche uvetta, pizzicate la pasta e inseritela all'interno con la punta delle dita, altrimenti in forno diventerà nera e amara).

A questo punto cercate di arrotolare le palline, allungandole soprattutto alle estremità (anche se sembrano troppo oblungi, con la successiva lievitazione e cottura, diventeranno omogenei):

Con uno spruzzatore spruzzateli abbondantemente con il latte, affinchè restino morbidi e poi spennellateli con il tuorlo, leggermente allungato con un pochino di acqua.

Metteteli a lievitare in un luogo caldo, fino al raddoppio del volume. Trasferiteli su una teglia, rivestita di carta forno e fate cuocere in forno inizialmente a 220°C e poi, quando saranno ben lievitati abbassate a 180°C.

Sciogliete un po' di zucchero in poca acqua a 120°C. Levate i maritozzi dal forno e spennellateli con la glassa.

Fateli asciugare e poi spennellateli nuovamente. Quando saranno ben freddi, tagliateli a metà, ma non completamente, e farciteli con panna montata leggermente dolcificata.