Maritozzi con la panna

INVECE DELLE SOLITE ROSE ROSSE

IL NOME DERIVA DA "MARITO" ED HA A CHE FARE CON IL CORTEGGIAMENTO. OGNI GIOVANE UOMO DOVEVA REGALARE ALLA PROPRIA PROMESSA SPOSA UN MARITOZZO. E LE RAGAZZE, IN ETÀ DA MARITO, SI GUADAGNAVANO LA CORTE DEI "BELLISSIMI" DEL PAESE A SUON DI MARITOZZI CON LA PANNA. BEATA QUELL'EPOCA SENZA PREOCCUPAZIONI DI CALORIE E CHILI DI TROPPO!

INGREDIENTI

15 G DI SALE / 700 G DI FARINA "00" / 1 TUORLO D'UOVO / 150 G DI ZUCCHERO / 200 G DI LATTE TIEPIDO / 1 ARANCIA / 500 G DI PANNA DA MONTARE / 40 G DI LIEVITO DI BIRRA / 1 BICCHIERE DI LATTE / 150 G DI CEDRO / 300 G DI FARINA MANITOBA / 2 UOVA INTERE / 100 G DI UVETTA / OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA / 1 BICCHIERE D'ACQUA.

PREPARAZIONE

Tritate finemente la scorza di arancia, il cedro candito e la vaniglia, unite 4 o 5 cucchiai di farina, lo zucchero e un pizzico di sale. Preparate l'impasto, unendo la farina "00", la farina Manitoba, il lievito stemperato nel latte tiepido, le uova, l'olio e gli aromi precedentemente tritati. Lavorate l'impasto molto poco, strizzate le uvette precedentemente ammollate in acqua tiepida, passatele nella farina e incorporatele all'impasto. Formate una palla, praticate una croce in centro per vedere quanto lieviterà e copritela con un canovaccio umido. Mettetela nel luogo più caldo della cucina a lievitare per 150 minuti, sino al raddoppio del suo volume. Una volta lievitato, sgonfiate un po' l'impasto e ottenete dei pezzi di circa 50 g cadauno, rotolateli col palmo della mano sul tavolo per farli diventare oblunghi. Spruzzateli con del latte e poi spennellateli con tuorlo d'uovo e poca acqua. Metteteli di nuovo a lievitare in un luogo caldo fino a quando raddoppieranno di volume. Infornateli inizialmente a 220° C e poi a 180°C. Una volta cotti, spennellateli più volte con la glassa di acqua e zucchero. Tagliateli a metà, ma non completamente, e farciteli con panna montata leggermente dolcificata, con l'aiuto di un sac-à-poche.

imprebanca
LA BANCA DAL TUO PUNTO DI VISTA.