

Torta delle rose e trecce farcite Teresina, metodo indiretto.

con INFIBRA 1 /300.

Ricetta n. 21

Dose per una torta molto grande (stampo da 30 cm) o per due medie.

ingredienti polish.

lievito di birra	g 50
zucchero semolato	g 20
latte intero	g 15 (a temperatura ambiente)
farina INFIBRA 1 /300	g 15

procedimento polish.

- impastare tutti gli ingredienti in planetaria in prima velocità;
- al termine, versare in un recipiente per alimenti e coprire con un telo di stoffa;
- far fermentare il composto a temperatura ambiente per circa 25-30 minuti, tempo corrispondente alla durata del primo impasto.

ingredienti.

farina INFIBRA 1 /300	g 385
uova intere	n. 3
burro	g 50 (temperatura 7-8°C)
zucchero semolato	g 50
amido di mais	g 25
sale	g 4 (un pizzico)

procedimento.

Impastare per circa 10 minuti totali, 8 in prima velocità e 2 in seconda velocità con impastatrice a spirale.

Terminata la fase di impasto, far riposare 5 minuti la massa.

Al termine del riposo incorporare il primo impasto con il polish, accertandosi di lavorare bene al fine di ottenere una pasta liscia, ma sostenuta. Impastare con impastatrice spirale per un tempo simile a quello utilizzato per il primo impasto: 8 minuti in prima velocità e 2 minuti in seconda velocità.

Alla fine della fase di impasto estrarre la pasta dall'impastatrice e lavorarla sul banco da lavoro arrotondandola e lisciandola, compattandola in una unica massa. Al termine riporre in idoneo contenitore alimentare e coprire con telo di materiale plastico. Far effettuare un riposo di 120 minuti a temperatura ambiente.

farcitura.

Nell'attesa, si procede a preparare la farcia, utilizzando planetaria con utensile idoneo alla quantità che si deve preparare:

burro	g 150 (temperatura indicativa: 7-8°C)
zucchero semolato	g 130



Montare il burro con lo zucchero fino ad ottenere una massa spumosa e ben spalmabile. Lasciare in frigorifero per circa 45 minuti prima dell'utilizzo.

Variante: è possibile anche aggiungere qualche goccia di rhum e una punta di estratto di vaniglia.

La farcia ottenuta andrà spalmata sulla pasta stesa.

stesura e formatura.

Alla fine delle due ore, passato il tempo della lievitazione, riprendere la pasta e con le mani modellarla al fine di ottenere una forma rettangolare.

Utilizzando la sfogliatrice laminare la pasta mantenendo una forma rettangolare portandola a uno spessore di 6-7 millimetri, delicatamente e in più passaggi, spolverando sempre con farina a ogni passaggio.

Disporre il rettangolo di pasta sul tavolo da lavoro precedentemente infarinato e spalmare la farcia sulla pasta precedentemente laminata.

Variante: è possibile cospargere la farcia di uva sultanina (precedentemente ammollata, g 100).

Arrotolare sul lato lungo e procedere al taglio prendendo come riferimento per la larghezza 4 dita, circa 8-9 cm, dovranno risultare n. 7 rose.

Comporre le "rose" ottenute in una tortiera del diametro di 30 cm precedentemente foderata con carta da forno. Avere cura, quando si prende in mano la rosa, di chiudere bene un lato pizzicando la pasta in modo che la farcia resti all'interno della stessa.

È necessario che il bordo della teglia utilizzata sia alto 12-15 cm, in caso contrario si consiglia di preparare un anello con carta da forno piegata a metà agganciandolo alle estremità.

Con la stessa pasta opportunamente lavorata è possibile preparare trecce farcite con marmellata di albicocca e decorate con zucchero in granella. La marmellata è stata inserita all'interno dei filoncini in tutta la lunghezza con sac à poche prima di ultimare la formatura a treccia. Prima di affrontare la lievitazione e la cottura il prodotto è stato adagiato sulle teglie da forno con apposita carta.

Lasciarla lievitare in cella di fermentazione impostata a 30° C ,e a 75-80 % di umidità relativa per circa 70 minuti.

Cottura da noi effettuata con forno elettrico. Si consiglia di non infornarle in forno troppo caldo, 150°C, regolando la camera di cottura con intensità 15% per la piastra e 40% per il cielo per una durata di 80 minuti di cui gli ultimi 10 con valvola aperta, a forno spento con cottura a temperatura decrescente, senza vapore.

decorazione.

Nella versione tradizionale, la parte alta della torta delle rose viene cosparsa con pochissima farcitura e pochissimo zucchero semolato, prima della fase della lievitazione.

[ricetta di Andrea Pau, mastro panificatore]



scheda ricetta



 **INFIBRA**



MOLINO DENTI - SUPPORTO TECNICO PROFESSIONISTI
telefono: +39 0522 1606523 - fax +39 0522 1601151 - email: supporto@molinodenti.it
tutte le informazioni e le ricette su www.farinainfibra.it