

Maritozzi alla panna

I maritozzi sono focacce dolci, tipiche del Lazio, che vengono farcite con panna appena montata e gustati al naturale. Nell'impasto solitamente si trovano il miele e il burro, ma ne esistono molte varianti, come questa che vi propongo, con soltanto olio



di semi. E' un impasto molto profumato perché contiene all'interno la scorza d'arancia. Se non amate gli agrumi potete anche ometterla, magari aggiungendo un po' di vaniglia oppure altri aromi a vostra scelta.

Ingredienti per 6 maritozzi:

- per il lievito:
 - 50 gr farina 00
 - 50 ml acqua tiepida
 - 5 gr lievito di birra fresco (o 1/5 di bustina di quello secco)
 - 1 cucchiaino di zucchero semolato
- per l'impasto principale:
 - 220 gr di farina manitoba
 - 120 gr latte
 - 50 gr zucchero semolato
 - 40 gr olio di semi
 - 1 tuorlo d'uovo
 - la scorza di mezza arancia
- per spennellare:
 - un tuorlo d'uovo
 - due cucchiaini di latte
- per farcire:
 - 250 ml di panna fresca da montare – molto fredda

(ve ne avanzerà circa un 30%)

- 3 cucchiaini di zucchero a velo

Nella ciotola dell'impastatrice, sciogliere il lievito di birra nell'acqua con un cucchiaino, poi aggiungere lo zucchero, mescolare e per ultimo unire la farina. Sempre con il cucchiaino, mescolare fino ad ottenere una "pappetta" liscia.



Porre nel forno (va bene anche il microonde) con la porta socchiusa e la luce accesa e lasciare lievitare per un'ora.



Riprendere l'impasto, che si sarà gonfiato e avrà sviluppato tante bolle in superficie, ed aggiungere gli ingredienti dell'impasto, tenendo indietro solo un po' di latte (circa 50gr). Montare nella planetaria il gancio per impastare ed avviare la macchina a velocità 2. Fare lavorare molto bene, fermando ogni 2 minuti circa per raccogliere verso il basso l'impasto che si deposita sulle pareti della ciotola. Aggiungere un po' alla volta tutto il latte tenuto a parte e, ogni volta che si ferma la macchina per mescolare, staccare la

pasta dal gancio ed uniformarla con un cucchiaino o una spatola.

Dopo circa 10 minuti (almeno!) di lavoro, tutto il liquido sarà stato assorbito e l'impasto, pur mantenendo una consistenza molto umida, smetterà piano piano di essere appiccicoso.

Quando la pasta inizia a staccarsi quasi completamente dalle pareti della ciotola, è pronta.

Se vedete che (in base al tipo di farina e all'umidità ambientale) il vostro impasto è ancora molto appiccicoso, tra uno stop e l'altro, usando un leccapentole, fare alcune pieghe: prendere la pasta dall'esterno e portarla verso il centro, come una coperta. Ripetere per 4-5 volte. Eventualmente, potete aggiungere ancora pochissima farina, MASSIMO altri 2-3 cucchiaini, un po' per volta.

A fine lavorazione, ripetere ancora il processo delle pieghe indicato sopra, poi coprire con pellicola e mettere a lievitare, sempre nel forno con la porta socchiusa e la luce accesa, per almeno 4 ore.



Dopo la lievitazione l'impasto si presenta decisamente cresciuto, come in foto:



Riprendere l'impasto e dividerlo in 6 parti uguali (meglio pesare la pasta in modo da non fare errori, dovrete trovarvi con circa 90 gr a porzione).

Dare ad ogni pallina un aspetto leggermente allungato, posizzionarle – ben distanziate – su una lastra coperta con carta forno, e rimettere a lievitare, coprendo con un canovaccio, per un'altra ora. Verso la fine del tempo di lievitazione, accendere il forno in modalità statica a 180°. In una ciotolina unire il tuorlo con il latte e mescolare bene. Spennellare tutta la superficie e i lati dei maritozzi, ed infornare.

Cuocere per 17-18 minuti, evitando che si scuriscano troppo. Togliere subito dal forno e fare raffreddare completamente su una gratella.



Al momento di servire, praticare un taglio per tutta la lunghezza dei maritozzi (volendo, eliminare un intero spicchio di pasta, praticando due tagli vicini eliminando un piccolo “cuneo” di pasta), e farcire con panna appena montata.

Ecco cosa intendo per “rimuovere un cuneo di pasta”: in pratica faccio due tagli vicini e tolgo una fettina, in modo che farcendo il “taglio” non devo aprire il maritozzo rischiando di romperlo in due.



Potete a vostro piacimento farcire usando un cucchiaino e poi livellare bene con la parte piatta di un coltello, come ho fatto io, oppure utilizzare un sac-à-poche con bocchetta tonda e creare dei piccoli ciuffi.

A piacere, spolverare leggermente di zucchero a velo prima di servire.

Si conservano in frigorifero per un giorno o due, meglio se coperti, senza perdere la loro fragranza.