

1.TARTINE DI PAN DI SPEZIE CON BURRO SALATO E SALMONE SELVAGGIO (Le ricette delle feste) - 5 dicembre 2017

INGREDIENTI

200 gr di farina 00 Coop
100 gr di maizena
200 gr di farina integrale Coop
300 gr di miele millefiori Coop
2,5 dl di latte fresco
2 bacche di anice stellato
10 gr di lievito in polvere
2 cucchiaini da te di cannella
20 gr di zenzero candito
2 cucchiaini da te di chiodi di garofano in polvere
2 cucchiaini da te di zenzero in polvere
120 gr di zucchero di canna integrale coop
un pizzico di sale

burro salato Fiorfiore Coop qb
Salmone selvaggio Fiorfiore Coop qb
pepe rosa qb

Procedimento

Portate il latte ad ebollizione insieme all'anice stellato. Spegnete, aggiungete il miele e mescolate finché il miele sarà completamente sciolto. Togliete le bacche di anice stellato. Versate le farine setacciate in una ciotola capiente, con il lievito e il sale. Aggiungete le spezie e lo zenzero candito tagliato a pezzettini, lo zucchero e poi il latte caldo. Mescolate fino a ottenere un'impasto omogeneo. Rivestite una teglia da plumcake

con carta forno. Versate l'impasto e cospargete la superficie con zucchero di canna. Infornate per circa 1h a 160 o finché il pan di spezie non sarà ben dorato. Sfornate e fate raffreddare.

Tagliate delle fettine di pandispezie, con un coppapasta ricavatene dei piccoli dischi , spalmate sopra un po di burro salato morbido e guarnite con fettine di salmone selvaggio e pepe rosa.