



Ricetta N. RE001053

Registrata in data 14 Feb 2017 alle ore 15:25

da VINCENZA SPALLIERO

Savarin di grano, olive di Gaeta e caprino alla rapa russa

Il mio savarin di grano, con olive di Gaeta e caprino alla rapa russa.

Tempo di preparazione: 60 minuti

Ingredienti per 12 persone

Per il savarin ingredienti biga:

latte 120 g

farina manitoba 160 g

lievito 12 g

ingredienti savarin:

panna fresca 100 ml

farina Manitoba 400 g

uova 400 g

zucchero 50 g

sale fino 10 g

grano Chirico 100 g

burro morbido 150 g

Per la bagna:

acqua 2 lt

rum 200 ml

scorza di arancia 40 g

scorza di limone 20 g

zucchero 800 g

caprino 400 g

rapa rossa n.1

olive di Gaeta denocciolate 150 g

olio e.v.o. q.b.

sale e pepe q.b.

Preparazione

Per il savarin preparare la biga unendo tutti gli ingredienti e lasciar riposare.

Una volta lievitata in planetaria aggiungere alla biga la panna, metà della dose totale delle uova e la farina.

Amalgamare il tutto e una volta pronto aggiungere alternandoli burro e zucchero.

Una volta assorbito tutto bene aggiungere il sale e le rimanenti uova una alla volta.

Impastare per 40 minuti.

Imburrare lo stampo e versare l'impasto infornando a 180°C per 60 minuti.

Lasciar raffreddare e nel frattempo preparare la bagna mettendo in una pentola l'acqua, le scorze di arancia e limone e lo zucchero portando il tutto a ebollizione.

Spegnere il fuoco e aggiungere il rum, coprire e lasciare in fusione.

Una volta pronta bagnare il savarin.

Per il caprino prendere la rapa rossa, tagliarla, frullarla e setacciarla aggiustando il tutto di sale e pepe.

Usare le olive nere di Gaeta come guarnizione.