



bernardi

EAS TER

BAKER

I Love

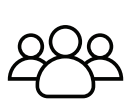
**MISS
BAKER®**



NIDI DI PANE PASQUALI

AL BURRO SALATO E BASILICO

L'uovo è il simbolo della vita, quel passaggio che va dai mesi freddi al fiorire della primavera e della natura vegetale e animale. I fiori sbocciano, gli alberi si colorano di vivacità e i nidi si riempiono di uova per accogliere nuova vita. Questo simbolo è collegato alla Resurrezione come da tradizione cristiana. In questa ricetta sono preparati in versione mono porzione, in modo che ogni commensale abbia il suo panino a inizio pasto. Questi nidi vengono serviti con gli antipasti in modo che essi stessi lo diventino, ognuno sbuccia il suo uovo e lo accompagna a una salsina di prezzemolo o basilico da mettere accanto e lo completa con il suo pane al burro salato e basilico, esternamente croccanti e con un interno morbido, filante e profumato.



6
NIDI



COTTO



24H



MEDIA
DIFFICOLTÀ

IMPORTANTE

Nella preparazione bisogna porre attenzione alle lievitazioni altrimenti poi diventerà complicato intrecciare i nidi. Per la cottura delle uova soda: non completare totalmente la cottura, i minuti vanno dimezzati perché poi completerà il forno.

INGREDIENTI

- 600 g Farina media forza (Bertolo Piave a W260)
- 390 g Acqua (65%)
- 120 g Licoli (20%)
- 12 g Sale
- 42 g Burro salato (io Lurpak) (7%)
- 3 g Basilico essiccato
- 6 uova guscio bianco
- 1 tuorlo d'uovo
- 2 cucchiari di latte
- qb semi di sesamo

PROCEDIMENTO

STEP 1

Rinfrescate il vostro lievito e utilizzatelo al doppio del volume. Mettete le farine in autolisi insieme al totale dell'acqua per 90 minuti, i due elementi devono essere solo mischiati e non impastati. A Licoli raddoppiato aggiungetelo nell'impastatrice [Miss Baker®](#) e fate lavorare a media velocità fino ad incordatura, l'impasto dovrà risultare teso e liscio. Fate la prova velo. A questo punto aggiungete in più riprese il burro a pomata, non deve essere freddo mi raccomando. Incorporatelo all'impasto e in ultimo aggiungete prima il basilico ed infine il sale facendo distribuire uniformemente.

STEP 3

Nel frattempo cuocete le uova, non dovranno essere perfettamente sode per cui mettetele in un pentolino con acqua fredda e calcolate 5 minuti esatti da quando accendete il gas. Scolatele, asciugatele e fatele raffreddare. (P.S.: potreste anche colorarle se vi aggradano lasciandole per una notte intera in acqua colorata). Versate su banco l'impasto lievitato e stagliate in pezzi da 150 gr l'uno. Allungate ogni singolo pezzo a circa 40-45 cm e attorcigliatelo su se stesso. Unite le due estremità e giratele tra di loro come a formare una treccia a due ceppi. A questo punto posate l'uovo su una leccarda rivestita da carta forno e girate intorno ad esso l'impasto intrecciato formando appunto il classico nido. Teneteli distanti l'uno dall'altro perchè in cottura si allargheranno. Io ho messo 3 nidi per teglia.

STEP 2

Trasferite su banco la massa e lasciatela in relax per 30 minuti. Eseguite due serie di Slap & Fold a distanza di 30 minuti l'una dall'altra. A questo punto mettete l'impasto in un contenitore graduato, lasciatelo distendere per mezz'ora e segnate il punto di partenza e quello di arrivo che deve essere del +70% del volume (es.: 100gr deve raggiungere i 170gr) e NON il raddoppio. Lievitazione di massa a 26° costanti, non superate mai i 28°. Se non avete una cella piuttosto lasciate a TA e allungate i tempi ma evitate di surriscaldare l'impasto, avrete altrimenti difficoltà a lavorarlo successivamente.

STEP4

Lasciate lievitare per due ore e mezzo a 27/28° gradi costanti, o comunque fino a che, visivamente parlando, li vedete cresciuti e gonfi.

Preriscaldate il forno statico a 210° per 30" con bacinella di acqua per il vapore sul fondo. Mischiate un tuorlo con due cucchiaini di latte e spennellate solo i nidi, no l'uovo. Cospargete di semi di sesamo dorati se li gradite.

Cuocete i nidi possibilmente mettendo la teglia su pietra refrattaria (se non l'avete va bene la leccarda del forno) per 30-35 minuti, fino a leggera doratura.

Fate ben raffreddare su di una gratina prima di servirli.




Dolcemente con Magda
HOME MADE WITH LOVE

RIFERIMENTI

INSTAGRAM



@dolcementeconmagda

BLOG



www.dolcementeconmagda.it/



—• DOLCEMENTE CON MAGDA •—

A PROPOSITO DI MAGDA

Mi chiamo Magda e ho un forte interesse per la preparazione di dolci e lievitati. La passione per i dolci l'ho sempre avuta, non li amo mangiare ma farli mi incanta, mi cattura l'attenzione.

Due anni e mezzo fa ho aperto il mio blog dolcementeconmagda.it e, inaspettatamente, è cominciato a interessare al mondo social e da cosa è nata cosa. Ho quindi voluto creare il mio Lievito Madre a coltura liquida nell'ottobre del 2019. Da lì per me si è aperto un mondo: piano piano, un passo per volta, l'interesse è cresciuto tanto da farmi frequentare corsi, amatoriali e professionali, su panificazione, lievitati e grandi lievitati.

Con mia grande soddisfazione in tantissimi seguendo il mio blog, le mie indicazioni e i miei video Instagram, hanno imparato a fare il pane da zero o sono migliorati tantissimo, e sono contenta di aver fatto creare, a mia volta, la Madre a tante altre persone che poi, come me, si sono appassionati di pane e lievitati.

Non sono un'insegnante, ma mi piace condividere il mio sapere e dare dei consigli sulla mia personale esperienza e sono felice quando sento gioia nelle parole di persone che, seguendo le mie dritte, riescono a portare dei miglioramenti sul loro prodotto finale. Sono in programma diversi corsi su grandi lievitati come Panettoni e Colombe con Madre Solida e Licoli. Vedremo in futuro cosa succederà, la cosa importante è fare tutto con interesse, passione, amore e... Dolcezza, ovviamente!



EASTER NESTS

WITH SALTED BUTTER AND BASIL



The egg is the symbol of life, which embodies the transition from the cold months of winter to the blossoming of spring. The flowers bloom, the trees are coloured by liveliness and the nests are filled with eggs to welcome new life. This symbol is connected to the Resurrection according to the Christian tradition.

In this recipe they are prepared in a single-serving version, so that each diner has his own loaf at the beginning of the meal. They are served with the appetizers in order to become themselves an appetizer: each person peels its egg and accompanies it with a parsley or basil sauce to put next to it, and completes it with bread with salted butter and basil, externally crunchy and with a soft, racy and fragrant crumb.



6
NESTS



BAKED



24H



MEDIUM
DIFFICULTY

IMPORTANT

During the preparation it is necessary to pay attention to leavening, otherwise it will become complicated to braid the nests. For cooking hard-boiled eggs: do not fully complete the cooking, the minutes should be halved because it will then complete in the oven.

INGREDIENTS

600 g Medium strength flour (Bertolo Piave W260)

390 g Water (65%)

120 g Liquid sourdough (20%)

12 g Salt

42 g Salted butter (I used Lurpak) (7%)

3 g Dried basil

6 white shell eggs

1 egg yolk

2 tablespoons of milk

qb sesame seeds to taste

DIRECTIONS

STEP 1

First of all, refresh your yeast and use it when doubled in volume. Then put the flour in autolysis together with the total amount of water for 90 minutes. The two elements must only be mixed and not kneaded. Once doubled, add the liquid sourdough to the [Miss Baker®](#) mixer and knead at medium speed until all the ingredients are well embedded. The dough should be taut and smooth. Do the windowpane test.

At this point, add the soft butter at various times, which must not be cold. Incorporate it into the dough and add the basil first and then the salt, distributing evenly.

STEP 3

In the meantime, cook the eggs, they must not be perfectly hard, so put them in a saucepan with cold water and calculate exactly 5 minutes from when you turned on the gas. Drain and dry them, then let them cool. (Note: you could also colour the eggs if you like by leaving them overnight in coloured water).

At this point, pour the leavened dough onto the workbench and divide it into pieces of 150 g each. Stretch each single piece to about 40-45 cm and twist it on itself.

Join the two ends and roll them together as to form a braid with two threads. Now, place the egg on a baking tray covered with baking paper and roll the dough on itself, forming a classic nest. Keep them distant from each other because they will expand during cooking. I put 3 nests per pan.

STEP 2

Transfer the mass on your workbench and leave it to stand for 30 minutes. Perform two series of Slap & Fold 30 minutes apart. At this point put the dough in a graduated container, let it spread for half an hour and mark the starting point and the arrival point which must be + 70% of the volume (example: 100gr should reach 170gr) and NOT the doubling. Leavening should be done at constant 26 °C, never exceeding 28 °C. If you do not have a prover, rather leave it at room temperature and lengthen the times but avoid overheating the dough, otherwise you will have difficulty working it later.

STEP 4

Let them rise for two and a half hours at a constant 27/28 °C, or in any case until you see them grown and swollen, visually speaking.

Preheat the convection oven at 210° C for about 30 minutes with a small basin of water for steam on the bottom. Mix an egg yolk with two tablespoons of milk and brush with it only the nests (not the eggs) and sprinkle them with golden sesame seeds if you like.

If you have the chance, cook the nests by placing the tray on refractory stone (if you don't have it, the baking tray is fine) for 30-35 minutes, until they are lightly golden-brown. Let them cool before serving.



Dolcemente con Magda
HOME MADE WITH LOVE

REFERENCES

INSTAGRAM



@dolcementeconmagda

BLOG



www.dolcementeconmagda.it/



—• DOLCEMENTE CON MAGDA •—

ABOUT MAGDA

My name is Magda and I have a strong interest in the preparation of desserts and leavened products. I've always had a passion for desserts, I don't love to eat them but making them enchants me, catches my attention.

Two and a half years ago I opened my blog dolcementeconmagda.it and, unexpectedly, social media welcomed it very well and I couldn't expect everything that came of it. I therefore decided to create my liquid sourdough in October 2019. From there a world opened up for me: slowly, one step at a time, the interest grew so much that I attended both amateur and professional courses, on bread, leavened and large leavened products.

To my great satisfaction, many have learned how to make bread from scratch or have improved a lot following my blog, my directions and my Instagram videos; furthermore, I am happy to have taught how to create, in turn, the liquid sourdough to many other people who, like me, are passionate about bread and leavened products.

I am not a teacher, but I like to share my knowledge and give advice based on my personal experience and I am happy when I feel joy in the words of people who, following my instructions, are able to improve their final product. Several courses are scheduled on high leavened products such as Panettone and Colomba with Madre Solida and Licoli. Let's see what happens in the future, the important thing is to do everything with interest, passion, love and... sweetness, of course!