



bernardi

EAS TER

BAKER

I Love

MISS
BAKER®



LA TIRÀ PIEMONTESE

BREVE STORIA

È un dolce di origini piemontesi, nello specifico della zona dell'astigiano. Il termine "Tirá" deriva dalla pratica, in uso dall'800 fino a metà degli anni '20, che vedeva i giovani "coscritti" maschi di 21 anni "tirare" il numero che avrebbe stabilito la categoria e la durata del loro servizio militare: a un numero basso spettava la ferma lunga, gli altri la ferma ridotta, mentre chi pescava il numero più alto otteneva il congedo. All'evento si accompagnavano, in particolar modo nel Monferrato legato a forti tradizioni savoiarde, grandi festeggiameti che duravano parecchi giorni e coinvolgevano tutta la comunità. "I tiráji" o "Al tiráj" erano le feste dei giovani di leva che andavano a "tirare" il numero. Durante queste feste, il dolce di famiglia più diffuso ed importante era proprio "La Tirá" che si era soliti mangiare tutti insieme e regalare a familiari e amici per ricordare l'importanza di quella giornata.

INGREDIENTI

PER IL PREFERMENTO

100 g Farina tipo o manitoba

100 g Acqua

5 g Lievito di birra

PER L'IMPASTO

Tutto il prefermento

800 g Farina tipo 00 w360

180 g Uova intere

285 g Latte

100 g Zucchero semolato

180 g Burro a temperatura ambiente

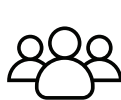
7 gr Sale fino

100 g Uvetta

PER IL RIPIENO

500 g Mele a piccoli pezzi

30 g Zucchero di canna



STAMPO
28cm



COTTO



4 H



FACILE

IMPORTANTE

Attenzione ad adoperare ottime farine e ingredienti a temperatura ambiente. La ricetta è semplice nella sua realizzazione, l'importante è utilizzare farine di qualità e rispettare i tempi di lievitazione corretti.

PROCEDIMENTO

STEP 1

Sciogliere il lievito nell'acqua, aggiungere la farina e mescolare fino a creare un composto liscio.

Far lievitare fino a raddoppio.

Nel frattempo tagliare le mele a piccoli pezzi e metterle in una pentola insieme allo zucchero di canna. Cucinarle per dieci minuti fino a renderle morbide e leggermente caramellate.

Far reidrattare l'uvetta in acqua calda per circa 15 minuti, scolarla, strizzarla e tenere da parte.

STEP 2

Quando il prefermento avrà raddoppiato di volume, metterlo insieme alla farina nella [My Miss Baker®](#), aggiungere il latte ed azionarla. Aggiungere le uova intere leggermente sbattute, lo zucchero, il sale ed il burro a pezzettini. Lavorare fino a creare un impasto liscio ed incordato. Aggiungere quindi l'uvetta ed impastare fino a quando si sarà incorporata all'impasto.

Prelevare l'impasto, dargli una pirlatura e mettere in un contenitore chiuso per la prima lievitazione fino a raddoppio.

STEP 3

Terminata la prima lievitazione, sgonfiare delicatamente formando un rettangolo di circa 55 cm per 28 cm. Al centro mettere le mele disponendole in maniera uniforme su tutto la lunghezza. Richiudere il rettangolo su stesso e poi di nuovo su se stesso creando un filone.

STEP 4

Riporre in uno stampo a ciambella leggermente oliato chiudendo bene le estremità. Coprire con un telo e far lievitare fino a raddoppio. Terminata la seconda ed ultima lievitazione cucinare in forno preriscaldato a 180 gradi modalità statico per circa 50 minuti. Far intiepidire e togliere dallo stampo.

—• NUVOLE DI SAPORI •—

A PROPOSITO DI STEFANIA

Mi chiamo Stefania.

La mia più grande passione è il mondo dei dolci in particolare il mondo dei lievitati sia dolci che salati.

Nasce un paio di anni fa la voglia di condividere le mie esperienze e creo il mio piccolo spazio creando un mio blog personale: "Nuvole di Sapori", www.nuvoledisapori.it

Le mie ricette, accompagnate dalla mia grande passione per la fotografia, cercano di regalare momenti di dolcezza e di condivisione.

Mi piace sperimentare e creare sempre, sono alla ricerca di nuove esperienze e nuovi sapori continuamente.

Amo follemente mettere sempre le mani in pasta e reputo il mondo dei lievitati magia perché sa regalare la sacralità del tempo e delle attese.





Stefania Fracasso
PHOTOGRAPHY

RIFERIMENTI

INSTAGRAM



[@nuvoledisaporistefania](#)

FACEBOOK



[nuvoledisapori](#)

BLOG



www.nuvoledisapori.it



PIEDMONTESE "TIRÀ"



SHORT STORY

This is a dessert of Piedmontese origins, specifically from the Asti area. The term "Tirà" derives from the practice, in use from the 1800s to the mid-1920s, which saw young male "conscripts" of 21 years old "pull" the number that would have established the category and duration of their military service : a low number guaranteed long stops, other numbers short stops, while whoever drew the highest number was granted leave. The event was accompanied, especially in Monferrato due to strong Savoyard traditions, with great celebrations that lasted several days and involved the whole community. "I tirági" or "Al tiráj" were the celebrations of young conscripts who were going to "pull" the number. During these holidays, the most popular and important family dessert was "La Tirá", which we used to eat together and give to family and friends to remember the importance of that day

INGREDIENTS

FOR THE PRE-FERMENTED DOUGH

100 g Type 0 Manitoba flour

100 g Water

5 g Brewer's yeast

FOR THE DOUGH

All the pre-fermented dough

800 g Flour (type 00 w 360)

180 g Whole eggs

285 g Milk

100 g Granulated sugar

180 g Butter at room temperature

7 gr Fine salt

100 g Raisins

FOR THE FILLING

500 g Apples chopped in small pieces

30 g Brown sugar



MOLD
28cm



BAKED



4 H



EASY

IMPORTANT

Be careful to use excellent flours and ingredients at room temperature. The recipe is simple in its realization, the important thing is to use quality flours and respect the correct leavening times.

DIRECTIONS

STEP 1

Start by dissolving the yeast in water, adding the flour and stirring until the mixture is smooth. Then let it rise until has doubled in volume.

In the meanwhile, cut the apples into small pieces and put them in a saucepan with the brown sugar. Cook for 10 minutes until they are soft and slightly caramelized. At this point, rehydrate the raisins in hot water for about 15 minutes. Then drain and squeeze them, setting them aside.

STEP 2

When the pre-fermented dough has doubled in volume, put it together with the flour in the [My Miss Baker®](#) bowl, adding also the milk and operate the mixer. Continue by adding the lightly beaten whole eggs, sugar, salt and butter chopped into small pieces. Knead until a smooth and neatly blended dough is created. Add the raisins and knead until they are well incorporated into the dough. Now take the dough, give it a round shape and place it in a closed container for the first leavening until has doubled in volume.

STEP 3

After the first leavening, gently deflate the dough forming a rectangle of about 55x28 cm. Place the apples in the middle, arranging them evenly along the entire length.

Now, close the rectangle on itself and then again on itself creating a loaf.

STEP 4

Place it in a lightly oiled donut mold, closing the ends tightly. Cover with a cloth and let it rise until has doubled in volume.

After the second and last leavening, bake the dough in a preheated oven at 180° in static mode for about 50 minutes. Let it cool and remove it from the mold.

—• NUVOLE DI SAPORI •—

ABOUT STEFANIA

I'm Stefania.

My greatest passion is the world of desserts, in particular the world of leavened products, both sweet and savory.

The desire to share my experiences was born a couple of years ago, when I created my blog, or rather a small space where to post my creations: "Nuvoledi Sapori" (in english: Clouds of flavors).

My recipes, accompanied by my passion for photography, want to give moments of sweetness and sharing. I like to experiment and create and I am constantly looking for new experiences and flavors.

I madly love to put my hands in the dough and I consider the world of leavened products pure magic, because it knows how to value and repay the sacredness of time and expectations.





Stefania Fracasso
PHOTOGRAPHY

REFERENCES

INSTAGRAM



[@nuvoledisaporistefania](https://www.instagram.com/nuvoledisaporistefania)

FACEBOOK



[nuvoledisapori](https://www.facebook.com/nuvoledisapori)

BLOG



www.nuvoledisapori.it