



PANGOCCIOLI..ricetta di Coccinella

[Coccinella Mannara Azzurra · Domenica 20 marzo 2016](#)

INGREDIENTI:

250 gr di farina 00

250 gr di farina manitoba

65 gr di burro morbido

150 gr di lievito madre...oppure 100 di licoli aggiungendo 50 di farina..

150 gr di kefir (si trova nel banco frigo vicino agli yoghurt) - da sostituire eventualmente con yoghurt bianco

100 gr di latte

120 gr di zucchero di canna

1 uovo

1 pizzico di sale

100 gr di gocce di cioccolato

per spennellare:

1 tuorlo d'uovo + latte

Utilizzando il lievito madre, ovviamente dobbiamo prima di tutto rinfrescarlo ed utilizzarlo dopo 3-4 ore.

Mettete nella planetaria il lievito con il latte affinché si scioglia. Poi aggiungete kefir uovo e zucchero. Con la frusta fate sciogliere (lo zucchero di canna fa un pò fatica).

Infine si aggiungono le farine e si fa amalgamare l'impasto.

Quando è abbastanza omogeneo si aggiunge il burro che deve essere morbido ma non liquido. Lo si aggiunge a mò di pomata pian pianino sull'impasto, non tutto assieme ma poco alla volta affinché venga assorbito bene.

Solo quando l'impasto è pronto si aggiungono le gocce di cioccolato che avrete tenuto in freezer affinché non si sciolgano nell'impasto. Una volta aggiunte le gocce l'impasto va lavorato pochissimo, solo il tempo che le gocce siano distribuite, sennò vi troverete un impasto marroncino perchè le gocce si sciolgono immediatamente.

Lasciare riposare un'oretta.

Poi con il tarocco o con un coltello si divide l'impasto che rovescerete su un piano infarinato in 16 pezzi o in 32, a seconda della grandezza che volete ottenere.

Le palline si lavorano nel palmo della mano, non come gli gnocchi (rotolando tra i palmi) ma prendendo l'impasto dai lati coi polpastrelli e spingendolo nel centro della pallina con una mano, e la pallina deve essere appoggiata nel palmo aperto dell'altra. Poi si mettono sulla carta forno nel forno spendo con la lucina accesa tutta la notte.

La mattina sono belle gonfie. Si spennellano con il tuorlo dell'uovo e il latte e si cuociono a forno STATICO.

15 minuti per 180 gradi.

Io di solito impasto verso le 10, un'oretta a riposo e faccio le palline alle 11-mezzanotte. Poi inforno alle 7 prima di andare al lavoro, tanto sono 15 minuti.

Tanto per capire i tempi...