



Grano khorasan KAMUT®: un ingrediente inedito per deliziosi dolcetti natalizi!

Milano, novembre 2013 – Natale alle porte e voglia di **sperimentare qualcosa di nuovo e insolito in cucina?**
Perché non provare a stupire i tuoi ospiti a fine pranzo o cenone con un dolce sorprendente?

Detto fatto! Quest'anno scatenate la fantasia e via libera a dolci alternativi, rigorosamente home made e con un protagonista d'eccezione: prova le deliziose **“Stelle alla pera e cioccolato”** con grano khorasan KAMUT®!

*Stelle alla pera e cioccolato**

Ingredienti per 6 stelle (stampo di carta di 12 cm)

1° Impasto:

- 370 g di farina di grano khorasan KAMUT®
- 60 g di acqua
- 70 g di latte intero
- 140 g di pasta madre di grano khorasan KAMUT® rinfrescata
- 2 uova piccole
- 1 tuorlo
- 150 g di zucchero
- 100 g di burro
- 2 g di sale

2° Impasto:

- Tutto il primo impasto
- 45 g di farina di grano khorasan KAMUT®
- 20 g di acqua
- 1 tuorlo
- 30 g di zucchero
- 40 g di cioccolato bianco
- 40 g di burro
- 3 g di vaniglia in polvere
- 4 g di sale
- 100 g di gocce di cioccolato



Procedimento

La sera prima preparare il primo impasto. Mettere in una terrina con manico la pasta madre, aggiungere l'acqua e il latte tiepidi e con la mano sciogliere bene il lievito finché sia tutto liquido. Aggiungere le uova e il tuorlo leggermente sbattuti, la farina, lo zucchero, il sale e mescolare.

Cominciando a impastare in ciotola sbattendo con la mano con un movimento dal basso verso l'alto e con l'altra tenere ben stretto il contenitore, continuare per una decina di minuti oppure impastare nell'impastatrice, dapprima a velocità bassa e poi a media velocità.

A impasto quasi formato, aggiungere poco alla volta il burro ammorbidito a temperatura ambiente, continuando a sbattere fino a che non sia assorbito completamente all'impasto.

Coprire il contenitore con la pellicola trasparente e lasciare lievitare per 10-12 ore.

L'indomani, per prima cosa pesare tutti gli ingredienti del secondo impasto, poi procedere con l'aggiunta di questi al primo impasto. Ad ogni aggiunta, l'ingrediente dovrà essere ben amalgamato all'impasto prima di procedere con l'ingrediente successivo per cui aggiungere in ordine la farina, il sale, il tuorlo, lo zucchero e la vaniglia, l'acqua, il cioccolato bianco fuso a bagnomaria, il burro ammorbidito a temperatura ambiente e infine le gocce di cioccolato e la pera candita tagliata a cubetti.

Coprire la terrina con pellicola trasparente e lasciare riposare per 30 minuti, dopodiché mettere gli stampi di carta a forma di stella su una teglia e, con l'aiuto di una spatola, riempire con l'impasto e livellare la superficie, coprire con pellicola trasparente e lasciare lievitare per 6-7 ore a una temperatura di 30°C, l'impasto dovrà raggiungere quasi completamente il bordo degli stampi.

Infornare e cuocere in forno statico e preriscaldato a 190°C.

*Ricetta tratta dal libro **“KAMUT®, 60 ricette per conoscerlo e utilizzarlo al meglio”** di Antonella Scialdone (2012, Calderini).



KAMUT®
BRAND KHORASAN WHEAT



Il grano khorasan KAMUT® infatti, oltre ad essere caratterizzato da **abbondanza di proteine e sali minerali, elevato potere energetico e maggiore digeribilità** rispetto ad altri tipi di frumento, si distingue anche per essere un cereale molto versatile in cucina e adatto a diverse tipologie di preparazione che spaziano dai prodotti lievitati ai dolci, passando per pasta e insoliti secondi piatti.

Lo sapevi che ... ?

KAMUT® è il nome del marchio registrato utilizzato per contraddistinguere una specifica ed antica varietà di grano e per garantirne determinate caratteristiche. Lo scopo di questo marchio registrato è “certificare” la pura e antica varietà di grano khorasan, coltivata secondo il metodo dell’agricoltura biologica, mai ibridato né incrociato, e con elevati standard qualitativi. KAMUT®, infatti, significa garanzia di alta qualità in biologico di un antico cereale riscoperto e reintrodotta sul mercato e nelle diete dall’azienda Kamut International.

Per ulteriori informazioni:

Ufficio stampa Kamut Enterprises of Europe
Rebecca Rossi | cell. 393 4417627 | rebecca.rossi@kamut.com