Panini dolci con Noci Pecan

Tempi di preparazione: 30 minuti
Tempi di cottura: 75 min

Porzioni: 9 persone



Ingredienti:

Per l'impasto:
150 ml di latte intero
60 gr di zucchero
7 gr di lievito secco attivo
2 uova grandi a temperatura ambiente
110 gr di farina tipo "0"
1 cucchiaino di sale kosher
115 gr di burro a pezzi e a temperatura ambiente
1 cucchiaio di burro sciolto

Per la copertura alle prugne:
230 gr di noci Pecan tritate
14 Prugne della California tritate
115 gr di burro
150 gr di zucchero di canna
170 gr di panna
100 gr di miele
Sale Kosker a piacere

Per il ripieno
115 gr di burro a temperatura ambiente
160 gr di marmellata di prugne
3 cucchiai di zucchero di canna
La buccia di un limone
1 cucchiaino di cannella
Noce moscata grattugiata a piacere
Sale kosher a piacere
Farina di tipo "0" per spolverare
1 uovo grande a temperatura ambiente
Sale in fiocchi a piacere

Per l'impasto:

Preparazione:

1. Riscaldate il latte in una padella a fuoco medio finché non inizia a bollire a 45 °C. Versatelo in una terrina e incorporate 1 cucchiaio di zucchero. Unite il composto al lievito, mescolate fino ad ottenere un composto omogeneo e lasciatelo riposare per 5 minuti, finché il lievito non sarà diventato spumoso. Aggiungete le uova una alla volta, sbattendo energicamente fino a farlo diventare liscio.
2. Nella ciotola di una planetaria dotata di gancio per impastare unite la farina, il sale e i 4 cucchiai rimanenti di zucchero. Aggiungete il preparato con il latte che avevate lasciato riposare e accendete il mixer a velocità bassa per amalgamare. Alzate a velocità media e aggiungete il burro a temperatura ambiente un pezzo alla volta, mescolando bene dopo ogni aggiunta. Mescolate per 1 minuto e aumentate la velocità ad un livello medio-alto per circa 5 minuti. Se l'impasto rimane appiccicoso, aggiungete gradualmente 1 o 2 cucchiai di farina finché non sarà diventato morbido e setoso e non si attaccherà più ai lati della ciotola.
3. Spennellate il fondo di una ciotola grande con parte del burro fuso. Mettete l'impasto nella ciotola e spennellate con il restante mezzo cucchiaio di burro. Coprite l'impasto con pellicola trasparente e lasciatelo lievitare per 75-90 minuti, o fino a quando non sarà raddoppiato. Mettetelo in frigorifero per 2 ore.

Per la copertura alle prugne:

4. Mentre l'impasto è a lievitare, preriscaldate il forno a 180 ° C. Distribuite le noci Pecan tritate su una teglia da forno bordata e tostatele fino a quando non saranno diventate fragranti e leggermente scure, per circa 10 minuti. Lasciatele raffreddare completamente.
5. In una casseruola sciogliete a fuoco medio-alto il burro, quindi incorporate lo zucchero di canna, la panna, il miele e il sale. Una volta che la miscela inizierà a bollire, abbassate la fiamma e cuocete a fuoco lento per 3-4 minuti fino a quando la glassa non sarà diventata dorata e lucida. Versate 1 tazza di glassa in una teglia 20x20 inclinandola per ricoprire tutta la superficie. Mettete da parte la glassa rimanente. Cospargete 65 gr di noci pecan tostate e le prugne tritate sul fondo della padella e lasciar raffreddare.

Per il ripieno:

6. Utilizzando una planetaria o un robot da cucina a velocità media, sbattete il burro, la marmellata di prugne, lo zucchero, la cannella, la noce moscata e il sale kosher in

una ciotola media fino a quando il composto non sarà diventato spumoso, per circa 2-3 minuti. Incorporate quindi la scorza di limone e mettete da parte il ripieno così formato.

Assemblaggio:

7. Infarinate leggermente una superficie di lavoro piuttosto ampia. Stendete la pasta formando un rettangolo 30x40 spesso circa 5 mm, con il lato lungo rivolto verso di voi. Distribuite delicatamente il composto per il ripieno sull'impasto, lasciando un bordo di 2 centimetri e mezzo lungo il lato più lontano da voi. Cospargete l'impasto con 90 gr di noci pecan tritate.
8. Partendo dal bordo lungo più vicino a voi, arrotolate l'impasto stringendolo e picchiettando le estremità man mano che si assottigliano. Pizzicate la chiusura senza chiuderla del tutto e arrotolate in modo che il lato della chiusura sia rivolto verso il basso.
9. Usando un coltello affilato, tagliate il tronco per creare 9 panini, infarinando o pulendo il coltello tra le fette per evitare che si attacchi. Capovolgete ogni panino con il lato tagliato verso l'alto e tamponate per appiattirli. Trasferiste i panini nella teglia da forno preparata precedentemente, distanziandoli in maniera uniforme cosicché che non si tocchino.
10. Coprite la teglia con della pellicola trasparente e lasciate lievitare i panini in una zona calda per 45-60 minuti, fino a quando non avranno raddoppiato le loro dimensioni.
11. Preriscaldate il forno a 180 ° C. In una piccola ciotola, sbattete l'uovo con mezzo cucchiaino d'acqua e spennellate le parti superiori dei panini con l'uovo sbattuto. Cuoceteli per 25 minuti su una griglia centrale, ruotando la padella e coprendoli con un foglio di carta da forno se iniziano a dorarsi troppo velocemente. Continuate fino a quando i panini non saranno dorati al punto giusto e la temperatura al loro centro non sarà di 80 ° C, per circa 50 minuti in tutto. Lasciate raffreddare per 5 minuti, quindi versare la glassa e le noci pecan rimanenti. Lasciateli raffreddare in padella su una teglia, fino a quando la glassa non si sarà rappresa, quindi cospargete leggermente con sale marino a scaglie.
12. Servire i panini dolci alle noci pecan tiepidi o a temperatura ambiente.