



Pan canasta - [Visualizza sul sito di manu99](#)

pane - dolce

INGREDIENTI:

500 gr di farina manitoba,

250 gr di farina "00"

1/2 cubetto di lievito (o se volete anche 1 intero) (io ne metto sempre 1/2 ed aumento i tempi di lievitazione, x far sentire meno il sapore del lievito)

350 ml di latte parz. scremato

65 gr di strutto oppure burro (se piace)

70 gr di zucchero a velo

15 gr di sale

2 tuorli

e se serve aggiungere altri 20 gr di latte (se l'impasto risultasse troppo duro o poco elastico)

Procedimento:

Mettere in una ciotola il lievito, col latte, lo zucchero, e lo strutto (o Burro a crema)

amalgamare bene, e poi aggiungervi i tuorli, la farina ed il sale, impastare energicamente, fino ad ottenere un impasto bello liscio ed elastico, a questo punto mettere in una ciotola abbastanza capiente e coprire con pellicola trasparente, lasciare lievitare x circa 1 ora e 30 o fino a quando non avrà raddoppiato il suo volume. Poi trascorso questo tempo sgonfiare l'impasto e dare la forma di una palla e porlo a lievitare in uno stampo di carta x panettoni o canaste, lasciare quindi lievitare fino a quando il suo volume non raggiunga i bordi dello stampo (circa 3/4 ore dipende dalla temperatura che c'è in casa), quando il pancanasta ha raggiunto i bordi, spennellarne la superficie con l'albume d'uovo e cospargere se piace con semi di sesamo, ma potete anche non metterceli, ed infornate a forno già a temperatura di 180°C x circa 35 minuti o 45 controllatene la cottura con uno stecchino di legno. Poi sfornare ed infilare alla base da un lato e dall'altro 2 ferri da calza sottili, che serviranno x poter mettere appoggiato capovolto a testa in giù il pancanasta, in modo tale che si raffreddi e conservi la sua sofficità! Dopo affettate a strati e farcite con le diverse creme!



Creme x farcire la Canasta

Al mascarpone:

100 gr di mascarpone 200 gr di prosciutto cotto uno spruzzo di gin

Mettere nel frullatore tutti gli ingredienti e frullare fino ad ottenere una crema bella liscia e spalmabile.

Al tonno:

200 gr di tonno sott'olio sgocciolato

50 gr di margarina o burro





5 capperi
Stesso procedimento di sopra

Spuma di tonno:
300 gr di tonno sott'olio sgocciolato
300 gr di mascarpone
succo di 1/2 limone
sale q.b.

Frullare il tonno ben bene, poi aggiungere il mascarpone limone e sale, frullare ancora qualche secondo poi mettere in una ciotola bagnata e riposare in frigo

Crema russa:
200 gr di sott'aceti
200 gr di maionese
frullare i sottaceti e poi unire la maionese ed omogenizzare qualche minuto

Crema piccante:
100gr di sott'aceti
100 gr di mascarpone 1 peperoncino
Frullare tutti gli ingredienti fino ad ottenere una crema!.