

DAUJĖNŲ NAMINĖ DUONA
[PANE DI SEGALE DI DAUJĖNAI]
- LITUANIA -

CUCINARE CON STRAORDIANARI
PRODOTTI EUROPEI

**DAUJĖNŲ NAMINĖ
DUONA**
- LITUANIA -

PANE DI SEGALE DI DAUJĖNAI
SENSAZIONALE!

STORIA E CURIOSITÀ



Il Daujėnų Naminė Duona è il tradizionale pane di segale fatto in casa in Lituania prodotto ormai da tempo immemore, fin dal XVII secolo, nel villaggio di Daujėnai, nella parte settentrionale del paese.

Il pane di Daujėnai è molto morbido, scuro e delicato, con un accattivante sapore agrodolce caratteristico della segale. L'unico altro ingrediente aggiunto alla miscela di farina, acqua, zucchero e sale, sono i semi di cumino. Questo tipico pane viene solitamente servito in Lituania in occasione di feste speciali, soprattutto matrimoni e battesimi, durante i quali viene spesso decorato con simboli di forza, lealtà e umiltà.

La segale, poi, ha una preparazione molto particolare. Innanzitutto, viene fatta fermentare in tini di quercia per essere cotta su un letto di carboni ardenti subito dopo. Per di più, ogni tino conferisce all'impasto un sapore particolare e tutto questo viene tramandato di generazione in generazione. Così facendo, il risultato ottenuto è un prodotto fatto in casa dal sapore unico e tradizionale della Lituania che dal 2014 è stato aggiunto all'elenco delle Indicazioni Geografiche Protette dell'Unione Europea.

CUCINIAMO INSIEME

Ed ecco a voi una ricetta fresca e sfiziosa (si potrebbe aggiungere adatta all'estate!) per gustare in pieno il sapore originale del pane di segale e per poter sperimentare qualcosa di diverso dalla routine!

BARBABIETOLA ROSSA CON PANE DI SEGALE E RIBES NERI



INGREDIENTI

Topping:

- 50 g di Daujėnų Naminė Duona tostato
- 50 g di nocciole tostate
- 20 g di burro

Crema allo yogurt:

- 50 g di yogurt
- 50 g di ribes neri
- 50 g di sciroppo d'acero
- Un pizzico di sale
- 50 g di panna

Barbabietola rossa:

- 100 g di barbabietola rossa
- 20 g di burro chiarificato
- 50 g di latte
- 50 g di latte condensato
- 30 g di ribes neri
- 30 g di ricotta

Meringa:

- 120 g di albumi
- 180 g di zucchero
- 10 g di maizena
- 10 g di succo di limone
- 100 g di nocciole tritate finemente

PREPARAZIONE

1. Tagliare a pezzi il pane e le nocciole. Sciogliere il burro e cuocere insieme il Daujėnų Naminė Duona e le nocciole fino a dorarli.
2. Mescolare lo yogurt con i ribes neri e lo sciroppo d'acero e infine condire con un pizzico di sale. Montare la panna a neve ferma e aggiungerla al composto creato con lo yogurt.
3. Tagliare la barbabietola rossa a cubetti e cuocerla nel burro chiarificato. Successivamente portare la barbabietola ad ebollizione nel latte e continuare la cottura a fuoco basso per 8-9 minuti.
4. Aggiungere il latte condensato, il ribes nero e la ricotta e ridurre il composto ancora per 5 o 6 minuti.
5. Metterlo a riposare in frigorifero e aggiungere dopo 30 g della miscela di pane e nocciole.
6. Sbattere e montare gli albumi a neve ferma e, dopo aver mescolato lo zucchero alla maizena, incorporarli delicatamente alla miscela. Poi aggiungere il succo di limone e le nocciole.
7. Cuocere la meringa di albume in forno a 120° C per 120-150 minuti.
8. Alla fine servire il piatto su una base di barbabietola rossa, a cui dovrà essere aggiunta un cucchiaino di crema allo yogurt, la miscela di pane e nocciole rimasta e un pezzo di meringa come tocco finale.

Et voilà! Il piatto è servito!