Desserts / Italië

Sfogliatelle Ricce

Het ultieme gebakje van Napels: een gelaagde schaal van flinterdun gelamineerd deeg, elk blad nauwelijks dikker dan een pagina, met een vulling van ricotta, griesmeelcrème en gekonfijte citrusvruchten - de schaal valt bij de eerste hap in duizend knapperige fragmenten uiteen, terwijl de binnenkant verandert in een dichte, geurige, nauwelijks zoete crème. Elke sfogliatella is een staaltje geduld en eetbaar gemaakt.

Tijd 360 min **Personen** 4

Dit heb je nodig.

- ☐ 500 g griesmeelmeel (fijn)
- ☐ 5 g Fijn zeezout
- ☐ 400 g Volle melkricotta, goed uitgelekt
- ☐ 250 ml Volle melk (voor het vullen van room)
- ☐ 60 g Gekonfijte sinaasappelschil, fijngesneden
- ☐ 1 heel ei (groot) voor het binden van het deeg
- ☐ 180 ml Warm water
- ☐ 150 g reuzel (of koude ongezouten boter), voor het lamineren
- ☐ 80 g Fijn griesmeel (voor het vullen van room)
- ☐ 120 g basterdsuiker
- ☐ 5 ml Puur vanille-extract of vanillepasta
- ☐ 20 g poedersuiker, om te bestuiven

Zo maak je het.

01 Meng het griesmeelmeel en het zout in een grote kom. Maak een put. Voeg het losgeklopte ei en het warme water toe aan het kuiltje. Meng met de hand tot er een stijf, samenhangend deeg ontstaat; dit deeg moet heel stevig en glad zijn, net als pastadeeg. Kneed het deeg gedurende 10-12 minuten op de werkbank tot het zeer glad is. Het deeg zal stijf zijn en tegen je vechten – dit klopt. Een stijf deeg strekt zich uit tot zeer dunne vellen zonder te scheuren. Wikkel het stevig in plastic en laat het 30 minuten rusten.

02 Breng de melk in een pan aan de kook. Regen het griesmeel in een dunne stroom onder voortdurend kloppen. Kook op middelhoog vuur, al kloppend, gedurende 5-7 minuten tot het mengsel erg dik wordt en loslaat van de zijkanten van de pan. Haal van het vuur. Klop de suiker, vanille en gekonfijte sinaasappelschil erdoor. Verdeel het over een bakplaat, dek af met plastic dat het oppervlak raakt en laat volledig afkoelen in de koelkast – minimaal 2 uur.

03 Klop de koude griesmeelcrème op zodat deze iets loskomt. Voeg de goed gedraineerde ricotta toe (overtollige vloeistof maakt de vulling te nat om zijn vorm in de deegschaal te behouden) en meng tot een gladde en uniforme massa. Vouw de gekonfijte sinaasappelschil en vanille erdoor. Smaak – de vulling moet zoet zijn, licht citroenachtig van de sinaasappel en de korrelige, gladde textuur van griesmeel hebben. Koel tot het nodig is.

04 Verdeel het rustende deeg in tweeën. Rol het eerste stuk met een pastamachine van de breedste stand naar de dunste stand (stand 7–9 op de meeste machines), en strek het uit tot een lang, dun vel. Bestrijk het hele oppervlak royaal met zeer zacht (niet gesmolten) reuzel of boter. Vouw het vel als een brief (derde) en rol het opnieuw op tot de dunste stand. Opnieuw poetsen. Rol het vel vanaf het ene korte uiteinde op tot een strak blok. Zet het blok 30 minuten in de koelkast. Herhaal met het tweede stuk.

05 Snijd het gekoelde houtblok in rondjes van 1,5 cm. Druk met je duimen op elke ronde en rek deze uit tot een kegelvorm; de spiraalvormige lagen waaieren uit als de pagina's van een boek. Werk voorzichtig vanuit het midden naar buiten, waarbij je de punt van de kegel gesloten houdt terwijl de opening zich verwijdt tot een ovale schaal. Vul elke schaal met een flinke eetlepel ricottavulling en druk de randen stevig dicht. Leg het met de naad naar beneden op een met bakpapier beklede bakplaat.

06 Verwarm de oven voor op 200 C (400 F). Bak de sfogliatelle gedurende 20-25 minuten tot ze diep goudbruin is en de lagen dramatisch opengewaaid en knapperig zijn. Het deeg gaat open en valt uiteen in verschillende schaallagen terwijl het vet smelt en de stoom ze uit elkaar blaast. Laat het 5 minuten afkoelen, bestrooi het rijkelijk met poedersuiker en eet het warm. Sfogliatelle moet binnen 30 minuten na het bakken worden gegeten, terwijl de lagen maximaal knapperig zijn.

Recept & herkomst ForkRecipe Kitchen / ForkRecipe / FoodML and contributors / CC BY-SA 4.0.
Oorspronkelijk recept en bronvermelding CC BY-SA 4.0
Nederlandse tekst automatisch vertaald; niet culinair nagekeken.
Porties zijn een richtwaarde; controleer de hoeveelheden in het bronrecept.
recipes.dvs-services.be / sfogliatelle