

Melomakarona (ΜΕΛΟΜΑΚΑΡΟΝΑ).

Ingredienti

600 g. farina doppio zero,
300 g. olio senza profumo intenso,
65 g. di zucchero,
1 cucchiaino cannella in polvere,
chiodi di garofano,
2½ cucchiaino brandy o raki (grappa greca),
1 cucchiaino lievito in polvere,
¼ tazza succo d'arancia,
succo di ½ limone,
1 cucchiaino bicarbonato di sodio,
la scorza di 1 arancia

Ingredienti per lo sciroppo

¾ tazza zucchero,
1 tazza miele,
1 tazza acqua,
1 cucchiaino succo di limone,
1 stecca di cannella
Noci in pezzi grattugiate e cannella per la decorazione.

Scaldiamo l'olio di oliva con la scorza d'arancia, fino ad intiepidirlo. Lo mettiamo in una ciotola con lo zucchero e mescoliamo con una spatola finché si è sciolto lo zucchero. Aggiungiamo il cognac, la cannella, il succo d'arancia e il bicarbonato di sodio sciolto nel succo di limone. Mescoliamo la farina con il lievito e aggiungiamo il tutto, poco a poco, alla ns. miscela a base d'olio, mescolando inizialmente con una spatola, poi a mano. Attenzione: non impastare molto, ma quanto basta per omogeneizzare gli ingredienti. Lasciamo raffreddare l'impasto, perché così è più facile dare la forma ai melomakarona.

Mettiamo nella teglia la carta da forno e preriscaldiamo il forno a 180 gradi. Quando l'impasto si è raffreddato, formiamo piccoli cilindri di pasta (si può dare anche una forma ovale) e li mettiamo nella teglia a distanza uno dall'altro perché l'impasto aumenterà di volume. Con una forchetta bucherelliamo ogni melomakarona sulla superficie verso l'alto e in ognuno, se piace, infiliamo un chiodo di garofano.

Mettiamo da cuocere in forno per 25-30 minuti, fino a quando non hanno un leggero colore bruno.

Per fare lo sciroppo prendiamo una pentola, la mettiamo sul fuoco con tutti gli ingredienti e mescoliamo per sciogliere bene lo zucchero e il miele nell'acqua; dal momento in cui inizia a bollire, facciamo bollire per 2 soli minuti.

Spegniamo il fuoco e lasciamo lo sciroppo raffreddare bene.

Nello sciroppo freddo immergiamo poco a poco i melomakarona caldi, per ½ o 1 minuto, girandoli su entrambi i lati. Li rimuoviamo con un mestolo forato e li mettiamo in un piatto da portata, e cospargiamo con le noci e cannella.

Consigli:

L'olio di oliva deve essere leggero nel gusto e tiepido. La farina va impastata pochissimo. Non cuocere tanto perché seccando i melomakaroma non assorbono bene lo sciroppo. Fare lo sciroppo diluito non molto denso, e fare attenzione al tempo che si lasciano nello sciroppo freddo.

E' bene ricordare sempre: Melomakarona calde e sciroppo freddo!

Prepariamo lo sciroppo per primo in modo che si raffreddi. Li immergiamo per poco tempo in quanto più stanno a bagno più molli vengono.

Se nel frattempo lo sciroppo si scalda rimettiamolo in frigo per raffreddare.

Se viene denso lo allunghiamo con acqua fredda.

Si levano dal forno pochi alla volta in modo che non si raffreddino. Mentre una parte viene messa nello sciroppo gli altri stanno nel forno caldo ma spento.

Impastiamo pochissimo in quanto più si impasta più il composto viene denso ed essendo denso non assorbe lo sciroppo.

Se mentre impastiamo vediamo che esce dell'olio significa che abbiamo impastato troppo. L'impasto sarà sempre oleato, è naturale, ma non deve rimanere tanto olio sul fondo.

Impastare col cucchiaio o a mano tutti gli ingredienti tanto quanto basta che si aggregino e diventino impasto. Ricordiamoci non stiamo facendo il pane.

Prima mescoliamo tutti gli ingredienti secchi e dopo poco alla volta aggiungiamo l'olio con l'arancia per non stressare l'impasto nella lavorazione.