

DOLCI E DESSERT

Pandolce alla genovese

Tradizione: Provincia di Genova, Liguria

DOSI

6 persone

Ingredienti per 6 persone

Farina bianca	500 g
Zucchero	125 g
Burro	150 g
Pasta da pane lievitata	50 g
Pinoli	30 g
Pistacchi sgusciati	30 g
Uvetta sultanina ammorbidita in acqua	30 g
Zucca candita a pezzettini	30 g
Semi di finocchio	1 manciata
Vino marsala	1/2 bicchiere
Acqua di fiori d'arancio	1 cucchiaino
Sale	

PER LA PLACCA DA FORNO

Burro	poco
Farina	poca

Preparazione

- 1 Questo dolce di antica derivazione, costituisce per eccellenza la portata finale di ogni banchetto natalizio genovese.
- 2 Mentre un tempo era tradizione confezionarlo in casa oggi si indugia ormai d'abitudine ad acquistarlo direttamente dal fornaio, soprattutto per la difficoltà ad ottenere un buon risultato ove non si possieda abbastanza esperienza in fatto di lievitazione; è infatti quest'ultima il segreto di un buon esito, oltre che l'abbondanza di uvetta, canditi, pistacchi e pinoli.
- 3 Mettete sulla spianatoia 200 g di farina con un pizzico di sale e impastatela con la pasta da pane lievitata e con qualche cucchiaino di acqua tiepida, in modo da ottenere un panetto morbido che metterete a lievitare in luogo tiepido per otto ore circa in una terrina

infarinata, coperta con un tovagliolo.

- 4 Trascorso questo tempo fate sciogliere in una casseruolina il burro a lieve calore; disponete a fontana sulla spianatoia il resto della farina con un altro pizzico di sale e versate al centro il burro, il marsala, l'acqua di fior d'arancio e lo zucchero; mescolate bene gli ingredienti e aggiungete il panetto di pasta lievitato.
- 5 Impastate bene e a lungo con le mani, aggiungendo, se occorre, qualche cucchiaino d'acqua tiepida in modo da ottenere una pasta ben lavorata e soffice.
- 6 Unite i pinoli, l'uvetta sultanina ben strizzata, i pistacchi, la zucca candita, i semi di finocchio e continuate a lavorare ancora la pasta con energia per almeno un quarto d'ora o più, sino ad ottenere un impasto ben omogeneo al quale darete la forma di una grossa pagnotta rotonda piuttosto bassa.
- 7 Imburrate e infarinate leggermente la placca e disponetevi la pagnotta fasciandola tutta intorno con il cartoncino in modo che non s'allarghi troppo durante la lievitazione.
- 8 Ponete il pandolce a lievitare per dodici ore in ambiente tiepido. coperto con un tovagliolo.
- 9 Terminata la lievitazione formate con la punta di un coltello affilato, al centro, una croce e passate subito in forno già caldo (200 gradi) per circa un'ora.
- 10 Estraete il dolce e lasciatelo raffreddare prima di toglierlo dalla placca. Questo dolce è più apprezzabile consumato il giorno seguente alla preparazione in quanto tende a perdere umidità.
- 11 Le fette avanzate sono ottime biscottate al forno. Vini: Sclacchetrà (Liguria) servito a 10 gradi; Moscato d'Asti Spumante (Piemonte) a 7 gradi; Moscato del Salento (Puglia) a 10 gradi.