

DOLCI E DESSERT

Pandolce (versione 2)

Tradizione: Liguria

DOSI

4 persone

Ingredienti per 4 persone

Farina	500 g
Pasta di pane già lievitata	40 g
Vino marsala	1 bicchierino
Burro	120 g
Zucchero	130 g
Semi di finocchio pestati	10 g
Pinoli	30 g
Pistacchi	30 g
Uvetta sultanina	30 g
Canditi	30 g

PER LA PLACCA

Burro

Farina

Preparazione

- 1 Sbollentare e pelare i pistacchi e ammolare l'uvetta in acqua tiepida. Sulla spianatoia, aprire a fontana metà farina e versarvi il marsala, il burro fuso e lo zucchero.
- 2 Mescolare tutto con una forchetta, poi aggiungere la pasta di pane e lavorare tutto insieme, a lungo. Unire semi di finocchio, pinoli, pistacchi, uvetta e canditi.
- 3 Amalgamare il tutto e formare un grande pane rotondo, collocarlo sulla placca da forno imburata e infarinata, circondandolo con un anello di cartone alto almeno 10 cm.
- 4 Coprire il pandolce e lasciarlo riposare per circa 10 ore, vicino a una fonte di calore; quindi cuocerlo in forno caldo a 180 gradi per 1 ora. Quando è pronto, lasciarlo raffreddare, liberarlo del cartone e servirlo.