
Piccoli pandolci genovesi

Autore: Massimiliano Fattorini

Fonte: Città Nuova

Un classico delle feste in una versione rivisitata... Dal blog [La piccola casa](#)

Questa volta ho pensato di cambiare un po' e invece che il classico pandolce ho preparato dei piccoli pandolci diciamo da passeggio o merendina, sono semplici da preparare anche se un po' laboriosi, in quanto richiedono un po' di tempo per la lievitazione, ma vi assicuro che sono davvero gustosi.

Un consiglio per la lievitazione, io uso il programma del forno che mantiene una temperatura di circa 30/35 gradi lasciando una tazza con l'acqua all'interno, se non avete il programma apposito accendete il forno e spegnetelo quando avrà raggiunto una temperatura di circa 40/50 gradi, fate scendere la temperatura a 35/40 e mettete dentro al forno l'impasto, la coibentazione del forno permette di tenere per un po' la temperatura ottimale. Mi raccomando abbiate rispetto della fase di lievitazione, il lievito di birra è vivo e ha bisogno di tempo e calore per crescere e moltiplicarsi.

Ecco la ricetta per questi ottimi e davvero gustosi piccoli pandolci alti genovesi:

Ingredienti

primo lievito:

100 gr di farina 00

50 gr di acqua

5 gr di lievito di birra

Sciogliere il lievito in acqua tiepida e impastare la farina, sino a ottenere una pagnottella ben compatta. Porre in un recipiente coperto con un telo, e mettere a lievitare in un posto tiepido per circa quattro ore; in questo tempo l'impasto dovrebbe raddoppiare di volume.

Seconda lievitazione:

155 gr del primo lievito

150 gr di farina 00

75 g di acqua

Miscelare il precedente impasto (primo lievito) con farina e acqua e riprendere a impastare, sino a ottenere una massa ben amalgamata ed elastica. Dopo questa seconda elaborazione, porre l'impasto a riposo in un recipiente coperto e in luogo tiepido. Ancora una volta il volume dell'impasto dovrà raddoppiare in quattro ore.

Terza lievitazione:

300 g del secondo lievito

370g di farina 00

150 g di acqua

Impastare come in precedenza e riporre ancora una volta la pasta a lievitare in un recipiente coperto e in un luogo tiepido e riparato.

A questo punto si dovrebbe avere all'incirca 820 gr di pasta lievitata a cui aggiungere i seguenti ingredienti:

1200 gr di farina 00
560 gr di acqua
320 gr di burro
10 gr di acqua di fior d'arancio

Impastare tutte le componenti per ottenere un impasto omogeneo, elastico e ben distribuito.

Per ultimo aggiungere la frutta:

2400 gr di uva sultanina
200 gr cedro candito a cubetti
100 gr di pistacchi sgusciati
320 gr di scorza di arancio candita a cubetti
200 gr di pinoli di Pisa
10 gr semi d'anice

Completare l'impasto sino alla completa distribuzione della frutta in tutta la massa, avendo cura di effettuare l'operazione in pochi minuti. Quindi creare delle piccole palle del peso di circa 200 grammi e porle sulle teglie del forno unte con il burro oppure sulla carta da forno; le sfere dovranno esser ben distanziate per consentire la lievitazione; lasciare lievitare ancora a 30 gradi dalle 6 alle 8 ore. A lievitazione avvenuta, tagliare la testa dei pandolcini a croce (nella ricetta tradizionale si taglia a triangolo). Infornare a 180 per circa 50 minuti, verificare comunque la cottura via via.

Tanti auguri a tutte e tutti!