

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Pandolce (II)

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Liguria](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) COSTO: [medio](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



INGREDIENTI

- 500 g di farina doppio 0
- 40 g di pasta da pane già fermentata
- 1 bicchierino di vino Marsala
- 120 g di burro
- 1 cucchiaino di acqua profumata di fiori d'arancio
- 10 g di semi di finocchio selvatico pestati
- 130 g di zucchero
- 30 g di pinoli
- 30 g di pistacchi
- 30 g di uva passa
- 30 g di zucca candita
- burro per ungere la placca da forno
- farina per infarinare la placca da forno
- sale.

PREPARAZIONE

1 Sbollentate in acqua salata i pistacchi e privateli della pellicina.

A parte, in una tazza, ammoliate nell'acqua tiepida l'uva passa . Tagliate a dadini la zucca candita.

Sulla spianatoia versate metà della farina, aggiungete la pasta da pane, un pizzico di sale, quindi impastate il tutto aiutandovi con pochissima acqua tiepida. Ottenuto un composto liscio e sodo, ponetelo a lievitare in una ciotola grande di vetro, tipo insalatiera, ricoperta di un canovaccio o da una pellicola alimentare; poi lasciatelo riposare per circa un giorno vicino ad una fonte di calore.

Il dì appresso, versate la rimanente farina sulla spianatoia, apritela a cratere, versatevi il vino di Marsala, poi il burro precedentemente sciolto, il cucchiaino di acqua di fiori d'arancio, infine lo zucchero.

Mescolate tutti gli ingredienti aiutandovi con una forchetta e lavorando circolarmente, per poi aggiungervi l'impasto lievitato e lavorate tutt'insieme, per circa mezz'ora.

Aggiungete all'impasto i semi di finocchio, i pinoli, i pistacchi sgusciati, l'uva passa e la dadolata di zucca candita.

Lavorato e confezionato come fosse un grande pane rotondo, collocatelo sopra una placca da forno, precedentemente unta con il burro e infarinata, circondatelo con un anello di cartone alto almeno 10 cm, puntato con graffette o punti metallici, incidete la superficie del pandolce con una lametta, disegnandovi una croce, coprite con un telo e lasciate riposare (e fermentare) per circa 10 ore, nei pressi di una fonte di calore.

Scaldare il forno a 180°, quindi mettete a cuocere il dolce, per circa un'ora. Quando è pronto, sfornatelo, lasciate che raffreddi, poi liberatelo del cartone che lo racchiude e portate in tavola.