DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Buccellato di Lucca

LUOGO: Europa / Italia / Toscana

DOSI PER: 8 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 25 min COTTURA: 40 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile

NOTE: *+ 150 MINUTI DI RIPOSO*



Immagina il profumo di **anice**, uvetta e canditi che si sparge per casa mentre il forno lavora: il **buccellato di Lucca** è proprio quel tipo di dolce che ti fa venire voglia di mettere su il tè e tagliare subito la prima fetta.

È una grande ciambella soffice, ricca di **frutta** e aromi, perfetta per la colazione e per la merenda, da intingere nel latte o da servire a fette spesse quando hai ospiti.

La ricetta nasce dalla tradizione lucchese ma qui la prepari a casa con un impasto ben bilanciato: **farina 0**

, uova, burro, latte e una lievitazione fatta come si deve, che ti regala una mollica morbida e profumata.

Il trucco per farlo riuscire soffice e ben sviluppato? Cura la **lievitazione in due tempi**, ammolla bene l'uvetta e distribuisci con attenzione canditi e semi di anice: così ogni fetta sarà piena di gusto, senza zone asciutte.

Ingredienti per un buccellato da 8 porzioni

FARINA 0 più q.b per infarinare uvetta e canditi - 400 gr
ZUCCHERO SEMOLATO 150 gr
BURRO fuso e tiepido - 60 gr
UOVA a temperatura ambiente - 2
ALBUME per la finitura - 1
LIEVITO DI BIRRA 12 gr
LATTE INTERO tiepido - 120 gr
SALE FINO 4 gr
SEMI DI ANICE leggermente pestati - 10 gr
UVETTA ammollata e asciugata - 60 gr
CANDITI MISTI a cubetti - 60 gr
SCORZA DI LIMONE GRATTUGIATO 5 gr
ZUCCHERO SEMOLATO per la finitura - 1 cucchiaio da tavola

Come fare il buccellato di Lucca per 8 persone

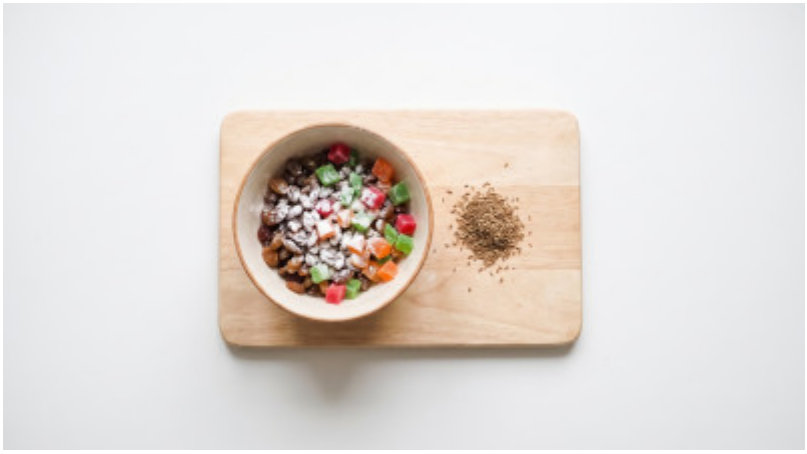
1. Metti l'**uvetta** in ammollo in acqua tiepida per 10 minuti, così si reidrata bene.

   Scolala, asciugala con cura su carta assorbente e tienila da parte.

   Pesta leggermente i **semi di anice** nel mortaio per sprigionarne il profumo.

   Taglia i **canditi** a cubetti piccoli e infarinali insieme all'uvetta con un velo di farina, poi elimina l'eccesso scuotendoli delicatamente in una ciotola.





2 Sciogli il **lievito di birra fresco** nel **latte tiepido**, mescolando con una frusta a mano finché non vedi più grumi.

In una ciotola capiente setaccia la **farina 0**, aggiungi zucchero semolato e sale fino, poi unisci le uova, il **burro fuso tiepido**, la scorza di limone grattugiata e il latte con il lievito.

Impasta con energia fino a ottenere un composto liscio, morbido ed elastico.

A questo punto incorpora uvetta, canditi e semi di anice pestati, distribuendoli in modo uniforme in tutto l'impasto.





3 Copri la ciotola con pellicola o con un telo e lascia lievitare l'impasto in un luogo tiepido, al riparo da correnti d'aria, finché avrà **raddoppiato il volume**.





4 Imburra e infarinalo bene lo **stampo a ciambella da 22 cm**.

Sgonfia delicatamente l'impasto con le mani, forma un filone e uniscine le estremità creando una ciambella.

Sistema l'impasto nello stampo, livellando la superficie, poi pratica dei tagli leggeri sulla parte superiore con un coltello affilato.

Lascia lievitare di nuovo finché la ciambella sarà visibilmente gonfia e soffice.





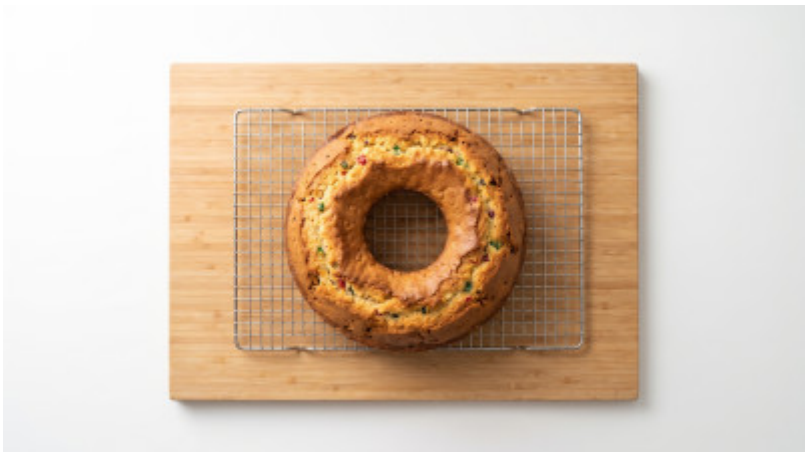
5 Spennella la superficie del buccellato con l'**albume** leggermente sbattuto, usando un pennello da cucina.

Spolvera con 1 cucchiaio di **zucchero semolato**, distribuendolo in modo uniforme.

Cuoci in forno statico preriscaldato a **170°C** per 35-40 minuti, finché la superficie risulta ben dorata.

Sforna, lascia intiepidire nello stampo per 10 minuti, poi sforma la ciambella e falla raffreddare completamente su una griglia.





Come conservare il buccellato di Lucca

Conserva il **buccellato di Lucca** a temperatura ambiente, ben avvolto in pellicola o in un sacchetto per alimenti, per 2-3 giorni.

Se vuoi mantenerlo più morbido, aggiungi nel sacchetto un pezzetto di carta assorbente asciutta e cambiala ogni giorno.

Puoi **congelare** il buccellato già tagliato a fette: sistemale in un sacchetto gelo ben chiuso e congelale fino a 2 mesi.

Quando ti serve, lascia scongelare a temperatura ambiente oppure scalda le fette per pochi minuti in forno a 140°C o nel tostapane, così torneranno soffici e profumate.

Consigli e varianti per il buccellato di Lucca

Per un impasto davvero soffice, usa tutti gli ingredienti a **temperatura ambiente**, in particolare uova e latte: così il lievito lavora meglio e la lievitazione è più regolare.

Non saltare l'ammollo e l'asciugatura accurata dell'**uvetta**: se resta troppo umida bagna l'impasto, se è troppo secca ruba umidità e rende il dolce asciutto.

Quando inserisci i **canditi**, infarinali sempre con un velo di farina: questo aiuta a tenerli ben distribuiti in tutta la ciambella, evitando che scendano sul fondo.

Per il profumo, dosa bene i **semi di anice**: pestali leggermente, senza ridurli in polvere, così rilasciano l'aroma in modo equilibrato in ogni fetta.

Sostituisci i canditi misti con pari peso di **arancia candita** per un gusto più agrumato e fresco.
Aggiungi 1 cucchiaino di **estratto di vaniglia** all'impasto per un profumo più dolce e rotondo.
Per una nota di sapore più intensa, sostituisci 20 g di zucchero con 20 g di **miele** e riduci il latte di 10 g, così l'impasto resta ben equilibrato.
Se ami i sapori più ricchi, aumenta leggermente l'uvetta o i canditi, mantenendo in totale circa 120 g di frutta per non appesantire l'impasto.
Per una finitura ancora più golosa, una volta freddo puoi spennellare il buccellato con poco miele tiepido e aggiungere qualche granello di zucchero in superficie.