

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Pinza Triestina soffice: la ricetta originale

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Friuli-Venezia Giulia](#)

DOSI PER: [2 pezzi](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [60 min](#) COTTURA: [40 min](#) COSTO:

[molto basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)

NOTE:

*TEMPO DI LIEVITAZIONE: 4 ORE TOTALI (1H LIEVITINO + 2H PRIMA LIEVITAZIONE + 1H SECONDA LIEVITAZIONE)*



Stai cercando la **pinza triestina ricetta originale soffice** ma hai il terrore di portare in tavola un lievitato pasquale asciutto e pesante? Sei nel posto giusto. Preparare il re dei dolci giuliani richiede un po' di pazienza, ma con le giuste accortezze otterrai un risultato alto, profumato e morbido come una nuvola.

Il segreto per una consistenza impeccabile sta tutto nel metodo: un buon lievito iniziale, l'uso della farina Manitoba e tre precise fasi di lievitazione.

L'impasto, arricchito con burro, tuorli, rum e scorze fresche di agrumi, dovrà essere incordato alla perfezione, ricordando la scioglievolezza di un classico [pan brioche](#) fatto in casa.

Protagonista indiscussa della colazione di Pasqua, questo capolavoro non va assolutamente confuso con la [Pinza Veneta](#) (che è un dolce rustico invernale). La versione triestina è un lievitato soffice e moderatamente dolce, nato per essere gustato sia con le confetture che in abbinamento ai salumi tipici. Una vera istituzione del Nord-Est, perfetta da preparare insieme ad altre delizie regionali come la ricca [Gubana](#).

## INGREDIENTI PER IL LIEVITINO DELLA PINZA TRIESTINA

FARINA MANITOBA o farina di forza  
W320/350 - 100 gr  
LATTE a temperatura ambiente - 100 gr  
LIEVITO DI BIRRA SECCO o 25 g. di lievito  
di birra fresco - 7 gr  
ZUCCHERO SEMOLATO 30 gr

## INGREDIENTI PER L'IMPASTO DELLA PINZA TRIESTINA

FARINA MANITOBA 400 gr  
ZUCCHERO SEMOLATO 160 gr  
BURRO MORBIDO 100 gr  
UOVO INTERO 1  
TUORLO D'UOVO 4  
RUM 40 gr  
LIMONE BIOLOGICO solo la scorza  
grattugiata - 1  
ARANCE BIOLOGICHE Solo la scorza  
grattugiata - 1  
SALE FINO 1 pizzico

## INGREDIENTI PER LA FINITURA DELLA PINZA TRIESTINA

TUORLO D'UOVO 1  
LATTE 1 cucchiaio da tavola  
ZUCCHERO 1 cucchiaio da tè

# FASE 1: COME PREPARARE IL LIEVITINO PERFETTO

**1** Iniziamo attivando i lieviti. In una ciotolina versa il **latte a temperatura ambiente**, lo **zucchero (30 g)** e il **lievito secco**.

Mescola brevemente per far sciogliere bene gli ingredienti, dopodiché aggiungi i **100 g di farina Manitoba**.





**2** Mescola accuratamente con un cucchiaio fino a ottenere una **pastella omogenea e senza grumi**.

Copri la ciotolina con pellicola trasparente e lascia riposare per **1 ora in un luogo tiepido e asciutto** (il forno spento con la luce accesa è l'ideale per evitare spifferi).

Nel frattempo, portati avanti grattugiando la **scorza dell'arancia e del limone**: facendolo ora, gli oli essenziali si sprigioneranno al meglio, regalando al tuo lievitato quel profumo inconfondibile.



## FASE 2: L'IMPASTO PRINCIPALE (L'INCORDATURA)

**1** Quando il lievito si presenta **gonfio e pieno di bolle**, riprendilo. Aggiungi direttamente nella ciotola **l'uovo intero, i 4 tuorli e lo zucchero (160 g)**.

Mescola energicamente (usando la frusta a foglia se hai una planetaria, oppure una semplice frusta a mano) fino a creare una crema omogenea, assicurandoti che **il lievito si sia ben sciolto** nel composto di uova.





**2** Aggiungi ora una parte della **farina rimanente**, il mix profumato di **scorze grattugiate** (limone e arancia), la dose di **Rum** e il fondamentale **pizzico di sale** per bilanciare i sapori.





**3** Inizia ad impastare aggiungendo il **resto della farina poco alla volta**.

*Il consiglio dello Chef:* Se stai usando la planetaria, questo è il momento di **passare al gancio** per far prendere corpo all'impasto.

**L'inserimento del burro:** Quando tutta la farina sarà assorbita, inizia ad aggiungere il **burro morbido, un pezzetto alla volta**. È fondamentale aspettare che il pezzetto precedente sia completamente assorbito prima di inserirne dell'altro.

Continua a impastare per circa **10-15 minuti**: l'impasto deve **incordarsi** alla perfezione,

ovvero staccarsi completamente dalle pareti della ciotola, diventando liscio, lucido ed elastico.

Trasferisci il panetto ottenuto in una ciotola leggermente imburrata, copri bene con pellicola trasparente e lascia lievitare **per 2 ore** in un luogo riparato (dovrà raddoppiare il suo volume).





## FASE 3: FORMATURA, ULTIMA LIEVITAZIONE E COTTURA

**1** Riprendi l'impasto ben lievitato, sgonfialo leggermente con le mani e dividilo in **due panetti uguali**.

Procedi a **"pirlare" i panetti**, ovvero arrotolali facendoli scivolare sul piano di lavoro per renderli perfettamente sferici, tesi e lisci in superficie.

Posizionali su una teglia foderata di carta forno, mantenendoli **ben distanziati** tra loro. Lasciali riposare e lievitare ancora per **1 ora** (o comunque fino al raddoppio del volume).

Nel frattempo, prepara la doratura: mescola in una tazzina **il tuorlo, il latte e il cucchiaino di zucchero**.





**2** Spennella delicatamente le due pinze lievitate con il **composto di uovo, latte e zucchero**.

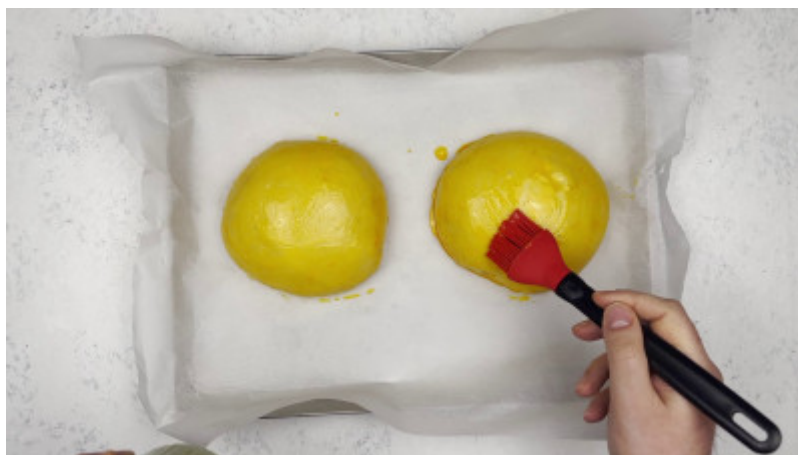
**Il Taglio a Y:** Con una lametta affilata o delle forbici da cucina, pratica il taglio tradizionale. Parti dal centro del panetto e fai tre tagli decisi verso l'esterno, formando una "Y" (o una stella a tre punte).

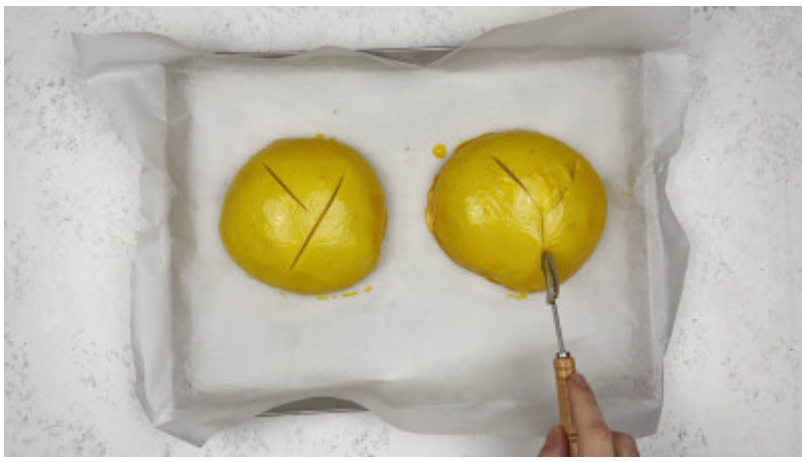
Inforna in forno statico preriscaldato a **170°C per 35-40 minuti**.

*Il trucco del vapore:* Metti un **pentolino con acqua bollente** sul fondo del forno. Questo

accorgimento terrà la crosta morbidissima e permetterà alla pinza di svilupparsi e gonfiarsi al massimo in cottura.

Se noti che le pinze scuriscono troppo in fretta (lo zucchero e l'uovo caramellano velocemente), **coprile con un foglio di alluminio**. Ricordati però di toglierlo negli **ultimi 5 minuti** per asciugare perfettamente la superficie.





## COME CONSERVARE LA PINZA TRIESTINA

Per mantenere intatta la sua straordinaria sofficità, conserva la pinza a temperatura ambiente per **3-4 giorni**, chiusa ermeticamente in un sacchetto per alimenti o sotto una campana di vetro.

Se preferisci, puoi anche **congelarla** (intera o già tagliata a fette comode per la colazione) una volta che si sarà completamente raffreddata. Al momento di gustarla, ti basterà lasciarla scongelare a temperatura ambiente o scaldarla per qualche istante: tornerà morbida e profumata come appena sfornata!

## I SEGRETI DELLO CHEF: TRUCCHI E TRADIZIONI DELLA PINZA

Come si serve la vera pinza giuliana?

TRIESTINA

La tradizione vuole che questo lievitato sia il protagonista assoluto della colazione pasquale. A Trieste si gusta in due varianti: dolce, spalmata con confettura o crema, oppure salata, accompagnata da fette di prosciutto cotto caldo (spesso cotto in crosta di pane) e una grattugiata di radice di cren (rafano). Un contrasto di sapori indimenticabile!

**Il segreto per un impasto perfetto:**

Oltre al fondamentale trucco del pentolino d'acqua nel forno, ricorda sempre di usare uova e burro rigorosamente a **temperatura ambiente**. Inserire ingredienti freddi di frigo, infatti, causerebbe uno shock termico al lievito, compromettendo la sofficità finale del dolce.

**In giro per l'Italia: i Grandi Lievitati di Pasqua**

Se la preparazione della pinza ti ha appassionato e ami mettere le mani in pasta, la Pasqua italiana offre tantissime altre sfide golose. Puoi alzare l'asticella cimentandoti con la regina

indiscussa delle feste: la [Colomba di Pasqua con lievito madre](#).

Spostandoti verso il Centro Italia, invece, non puoi assolutamente perderti la ricca e profumata [Pizza di Pasqua dolce](#) (tipica del Lazio e delle Marche, spesso insaporita con liquori e canditi), oppure la tradizionale [Schiaccia di Pasqua](#) toscana, inconfondibile grazie al suo delicato aroma di anice.