

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Pan co' santi di Siena

LUOGO: Europa / Italia / Toscana

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: medio REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



INGREDIENTI

500 g circa di farina (metà 00 e metà manitoba)
1 panetto da 25 gr di lievito di birra
300 ml d'acqua
250 g circa di noci sgusciate (circa 400 g di noci intere)
200 g di uvetta sultanina
1 bicchiere vin santo o altro liquore
1/2 boccettina di aroma di anice
6 cucchiari di olio
10 cucchiari di zucchero
1 cucchiaino di miele
1 cucchiaino di sale
pepe nero in quantità.

PREPARAZIONE

1 Per prima cosa, mettere a bagno l'uvetta nel vinsanto insieme ad un paio di chucchiari di

acqua calda.



- 2 Quindi, sciogliere il lievito in 100 ml di acqua tiepida insieme a 1 cucchiaino di zucchero nello shaker fino a quando si forma una schiuma.



3 Impastare il lievito con 100 g di farina.



4 Lasciarlo, poi, fermentare per circa 1 ora finchè non si otterrà una pastella morbida e gonfia.



5 Arrichire l'impasto aggiungendo dell'altra acqua tiepida (circa 200 ml) e il resto della farina,



6 lo zucchero,



- 7 il miele e 5 cucchiai d'olio (la ricetta originale vorrebbe invece circa 30gr di strutto di maiale),



- 8 ed infine il pepe in quantità (3-4 pizzichi) ed il sale.



9 Lavorare a lungo la pasta, in modo che diventi bella morbida.



10 Mettere l'impasto nuovamente a lievitare (circa 2 ore o comunque fino a quando raddoppia di volume).

Intanto sgusciare le noci, tagliarle a pezzetti e farle soffriggere in una padella con un cucchiaino di olio.



- 11 In un piano di lavoro, sgonfiare la pasta e aggiungere i "santi", ovvero le noci e le uvette, lavorando bene.



- 12 Se necessario, aggiustare di farina fino ad ottenere la giusta consistenza.

Quindi, preparare due panetti, incidere una croce e metterli sulla placca del forno.



13 Lasciarli nuovamente riposare fino a quando non raddoppiano di volume, quindi spennellarli con il tuorlo d'uovo e infornarli nel forno preriscaldato a 160°C.

Dopo circa 45 minuti di cottura, ecco pronto il pan co' santi pronto.

