

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Pandolce

LUOGO: Europa / Italia / Liguria

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

- 1 kg di farina
- 1 lievito di birra
- 100 g gherigli di noce
- 1 dl di olio
- 1 dl di marsala
- 50 g di pinoli
- 50 g nocciole sgucciate
- 80 g di uvetta
- scorza grattugiata di un limone.

PREPARAZIONE

- 1 Mettete a bagno l'uvetta in acqua tiepida per 15 minuti, poi scolatela. Sbollentate in acqua in ebollizione per 1 minuto i gherigli di noce, sgocciolateli e tritateli. Versate in un'ampia terrina la farina, il sale, lo zucchero, la scorza di limone, i semi di finocchio, le nocciole, i pinoli, le noci e metà dell'uvetta. Unitevi il lievito diluito in poca acqua tiepida, 8 cucchiaini di olio e il Marsala.

Lavorate l'impasto con energia, copritelo con un canovaccio e lasciate lievitare per 2 ore in luogo tiepido.

Ungete con l'olio una teglia e disponetevi l'impasto.

Decorate con la rimanente uvetta, spennellate il tutto con dell'olio rimasto, lasciate riposare ancora per 1 ora, quindi fatela cuocere in forno caldo a 200° per 30 minuti.

Lasciate raffreddare completamente prima di servire.