

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Pigna-Dolce di Pasqua

di: *xannax*

LUOGO: Europa / Italia / Lazio

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



PER IL LIEVITO

500 g di farina
4 dl di acqua appena tiepida
1/2 cubetto di lievito di birra
250 g di lievito madre.

PER L'IMPASTO

1
5 kg ca di farina
2 bicchieri di olio di semi
10 uova
800 g di zucchero
2 cucchiaini di cannella
2-3 cucchiari di semi di anice
canditi a piacere.

PER LA GLASSA

albume e zucchero (rapporto 1

PREPARAZIONE

- 1 Il pomeriggio (o la sera se si vuole impastarlo il mattino dopo) del primo giorno si prepara il lievito con gli ingredienti dati.

Impastare gli ingredienti e formare una palla che sarà fatta lievitare fino a che il volume sia raddoppiato o triplicato.





2 Dopo 4 ore di lievitazione dovrebbe risultare così.



3 Finita questa prima lievitazione si passa ad unire gli ingredienti per l'impasto.





4 Far lievitare fino al raddoppio del volume.

Ecco come si presenta la mattina successiva.



5 Ora spezzare l'impasto e metterlo negli stampi. Con le dosi indicate, si ottengono circa 3 pigne.



6 A questo punto, far lievitare fin quasi all'orlo, il tempo varia dalle 24 alle 36 ore.



7 Infornare a 190-200°C per un'ora scarsa, verificare la cottura con la prova stecchino.

Quando sono tiepide, ricoprirle con la glassa fatta con albume e zucchero montati e decorare con confettini colorati.





