

Atelier La Crème

Pandolce basso Antica Genova



Ingredienti

Per 3 pandolci da circa 800 gr l'uno

(2 pandolci)

Farina manitoba	1.000 gr	666 gr
Burro a pomata	250 gr	166 gr
Zucchero	290 gr	193 gr
Uvetta	500 gr	333 gr
Pinoli	150 gr	100 gr
Uova intere	60 gr	36 gr
Cedro e buccia d'arancio canditi	200 gr	140 gr
Finocchietto selvatico	20 gr	13 gr
Acqua di fior d'arancio (116 gr di acqua, 5 gr di estratto naturale)	120 gr	80 gr (76+4)
Marsala secco	30 gr	20 gr
Sale	un pizzico	2/3
Scorza grattugiata di mezzo limone		2/3

Atelier La Crème

Latte intero	100 gr	67 gr
Lievito	32 gr	23 gr
Miele millefiori	un cucchiaino	2/3
Vaniglia estratto naturale	1 gr	2/3

Preparazione

Inserire in planetaria con frusta K non gommata la farina, il sale, il burro a temperatura ambiente, lo zucchero e sabbiare per un paio di minuti.

Mentre gira aggiungere l'acqua di fior d'arancio, il marsala, le uova, il miele, l'estratto di vaniglia, il limone grattato (solo la parte gialla). Lasciare amalgamare sebbene l'impasto risulti duro.

Aggiungere poco per volta il latte a temperatura ambiente controllando che non ammorbidisca troppo.

Mettere il gancio alla planetaria e impastare per 15 minuti, fino ad incordare leggermente.

Preparare la frutta: pinoli, finocchietto, canditi, uvetta. Mescolare bene e inserire nell'impasto distribuendo al meglio la frutta.

Inserire il lievito preventivamente passato nel colino. Impastare per un paio di minuti accertandosi che sia ben distribuito nell'impasto.

Tornire a sfera gli impasti suddivisi e schiacciare le sfere leggermente.

Infornare subito.

Forno statico 180 °C per 70 minuti (170 °C se ventilato)

Per evitare che bruci il fondo dei pandolci è preferibile inserire sul piano inferiore del forno un foglio di alluminio per gli ultimi venti minuti.