

Panforte di Siena



Ingredienti

(per un panforte diametro cm 20x2h)

Per l'impasto:

- 60 gr. miele (millefiori o d'arancia)
- 65 gr. zucchero semolato
- 60 gr. mandorle non sbucciate
- 120gr. nocciole
- 120 gr. noci
- 60gr. fichi secchi
- 30 gr. cedro candito cubettato
- 30 gr. arancia candita cubettata
- 60 gr. zucca candita cubettata
- 60 gr. pistacchi crudi
- ½ cucchiaino abbondante di cacao amaro
- 45 gr. farina 00
- 1 cucchiaino raso di cannella in polvere
- ½ cucchiaino di noce moscata
- 1 cucchiaino raso di zenzero fresco grattugiato

Atelier La Crème

1 cucchiaino raso di pepe bianco macinato
1 chiodo di garofano pestati
1 chiara d'uovo leggermente sbattuta
1 pizzico di sale
ostie q.b.

Per la copertura:

2 cucchiaini di zucchero a velo
1 cucchiaino di cannella
1 cucchiaino di amido di mais

Preparazione

Preparare prima di tutto la frutta secca spezzettandola pazientemente con il coltello (pistacchi e mandorle) o con qualche colpo di mortaio (noci e nocciole).

Preparare quindi una ciotola con il mix della frutta e un'altra ciotola con le spezie, la farina il cacao e il sale opportunamente setacciati.

Preparare quindi il cerchio da 20 cm foderando il bordo con l'ostia e appoggiandolo ad un foglio di ostia, il tutto su una teglia con carta da forno.

Mettere in una casseruola sul fuoco vivo il miele e lo zucchero semolato. Quando inizia a caramellare (fa le "bolle") unire la frutta spezzettata e amalgamare bene. Togliere dal fuoco e unire le spezie, la farina, il cacao e il sale. In ultimo unire le chiare un poco sbattute e mantecare accuratamente il composto.

Distribuire l'impasto in modo uniforme e premere bene la superficie. Cospargere con le polveri e cuocere in forno a 175° per 30'.

Quando il panforte è freddo toglierlo dalla teglia, coprirlo con altro zucchero a velo e cannella e lasciarlo con carta da forno. Va consumato dopo almeno 3-4 giorni e si conserva bene per 15 giorni (e oltre se tenuto in frigorifero).