



24 Dicembre

Zena, Genova

Pan du bambin, Pandöce, Pandolce

Ingredienti

PANDOLCE BASSO

- 500 g farina
- 200 g zucchero
- 200 g burro
- 2 uova
- latte q.b.
- acqua di fiori d'arancio
- 50 g pinoli
- 150 g uvetta
- 150 g cedro e arancia canditi
- semi di finocchio 1 cucchiaino
- rum q.b. (fac.)
- 1 limone scorza grattugiata
- vanillina q.b.
- 1 bustina lievito in polvere
- 1 pizzico sale

Tempistiche

TEMPO TOTALE: 75 MIN

- Preparazione: 30 min
- Cottura: 45 min

*Buon
appetito!*

Indicazioni

Fai ammorbidire il burro a temperatura ambiente e metti l'uvetta in ammollo in acqua tiepida e rum.

Unisci farina, zucchero, lievito, burro, un pizzico di sale e lavora l'impasto. Aggiungi le uova e man mano anche latte e acqua di fiori d'arancio, fino a quando avrai ottenuto un composto omogeneo ed elastico.

Aggiungi pinoli, uvetta, semi di finocchio, scorza di limone, cedro e arancia canditi e amalgama bene gli ingredienti.

Compatta bene l'impasto, dai una forma circolare e schiaccia leggermente con le mani per ottenere una sorta di disco.

Posiziona l'impasto su una leccarda coperta da carta forno e incidi la superficie con linee oblique a rombo o croce.

Metti in forno preriscaldato a 180° C se ventilato, altrimenti 200° C e fai cuocere per circa 45 minuti, fino a quando sarà diventato ben colorito. Lascia riposare prima di servire in tavola.

variante

Il pandolce genovese può essere fatto anche nella sua variante alta, il procedimento è più lungo per consentire la massima lievitazione.