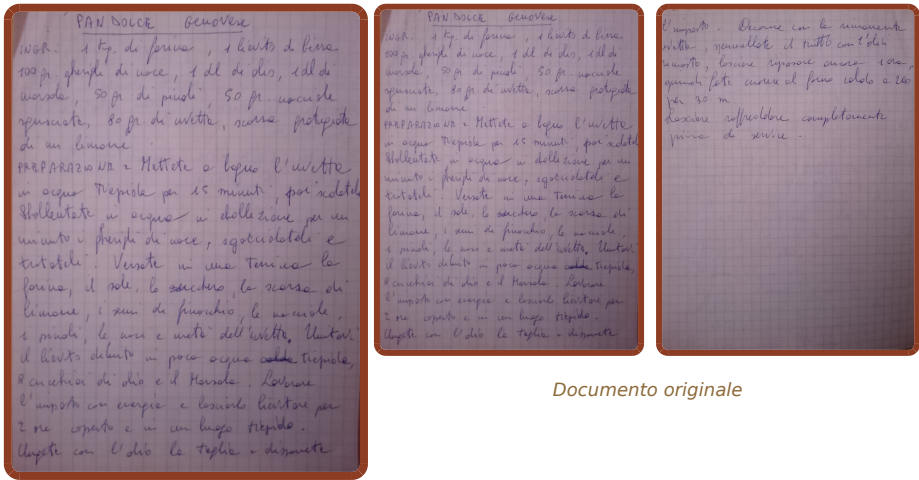


Pandolce genovese



Documento originale

Preparazione: —	Cottura: —	Porzioni: —	Difficoltà: Media
-----------------	------------	-------------	-------------------

Ingredienti

Procedimento

farina	1 Kg	• Mettete a bagno l'uvetta in acqua tiepida per 15 minuti, poi scolatela
lievito di birra	1 cubetto	• Versate in una terrina il lievito, il sale, lo zucchero, la scorza di
gherigli di noci	100 g	limone, il succo di limone, il miele, la panna acida, le uova e metà
marsala	1 dL	dell'uvetta. Unite il burro dolce diluito in poco acqua calda tiepida, 8
olio	1 dL	cucchiaini di olio e il marsala. Lavorate con energia e lasciate lievitare
pinoli	50 g	per 2 ore in un luogo tiepido.
nocciole sgusciate	50 g	• sbollentate in acqua in ebollizione per 1 minuto i gherigli di noce,
uvetta passa	50 g	sgocciolateli e tritateli
scorza grattugiata di	1	• Versate in una terrina la farina, il sale, lo zucchero, la scorza di
limone		limone, i semi di finocchio, le nocciole, i pinoli, le noci tritate e metà
semi di finocchio	q.b.	dell'uvetta
		• Unitevi il lievito diluito in poca acqua tiepida, 8 cucchiaini di olio e il
		marsale
		• Lavorare l'impasto con energia e lasciarlo lievitare per 2 ore coperto
		in un luogo tiepido
		• Ungete con l'olio la teglia e disponete l'impasto.
		• Decorate con la rimanente uvetta, spennellate il tutto con l'olio
		rimasto, lasciatelo riposare ancora per 1 ora. quindi fate cuocere al
		forno caldo a 200 gradi per 30 minuti