

Pandolce alla cannella



🍷 Per uno stampo ad anello da 26 cm di diametro

Ingredienti

180 gr di pasta madre (attiva) | 350 gr di farina "0" | 175 gr di latte tiepido | 1 uovo | 50 gr di zucchero | 50 gr di burro + 5 gr per lo stampo | 1 pizzico di sale | 1 cucchiaino di malto di riso | 1/8 di cucchiaino di estratto di vaniglia | 1/2 cucchiaino di cannella in polvere | scorza grattugiata di un'arancia biologica | albume per spennellare | miele per servire

PAPPA-REALE^{NET} 🍷

Procedimento

La sera prima, fare il rinfresco alla pasta madre. L'indomani prenderne 180 gr e metterla in una terrina capiente, aggiungere 175 gr di latte tiepido e il malto di riso, con una forchetta sciogliere bene il lievito fino a che sia tutto liquido e senza grumi. Aggiungere lo zucchero e mescolare, aggiungere la farina, dopo il sale e mescolare fino a che tutto il liquido sia assorbito dalla farina, aggiungere alla fine il burro ammorbidito a temperatura ambiente, l'uovo e lavorare nella ciotola fino a che il composto risulti bene amalgamato. Aggiungere la vaniglia, la cannella e la scorza di arancia grattugiata e mescolare ancora un po. L'impasto sarà abbastanza morbido per cui continuare a lavorarlo nella ciotola sbattendolo con le mani con un movimento che dal basso va verso l'alto, il tutto per una decina di minuti almeno (è molto faticoso, ma rafforza i muscoli delle braccia :-). Potete lavorare l'impasto anche sulla spianatoia infarinata sbattendolo energicamente per permettere l'incordatura. Nel primo caso, lasciare lievitare nella ciotola coperta con un canovaccio umido, nel secondo caso formare una palla e fare un taglio a croce, coprire con un canovaccio umido e lasciare lievitare per 3 ore lontano da correnti d'aria. Trascorse le 3 ore, sgonfiare l'impasto in modo da ottenere un rettangolo e procedere con la piegatura. Piegare uno sull'altro i due lati, destro e sinistro, per un terzo del rettangolo complessivo, girare di 90° e ripetere l'operazione, ricoprire con il canovaccio e lasciare riposare per 1 ora. Prendere l'impasto e dividetelo in tre parti, formare 3 filoncini da cui ricavare una treccia. Imburrare lo stampo ad anello, disporvi la treccia e fissare le estremità. Coprire e lasciare riposare per altre 4-5 ore. Spennellare il pandolce con un po di albume sbattuto e 2 cucchiaini d'acqua, infornare a forno preriscaldato per 25-30 minuti a 180°. Sfnare e lasciare raffreddare su una griglia. Servire con del miele.