

Treccia ai fichi



Ingredienti

70 g di pasta madre (attiva) | 220 g di farina di frumento "00" | 100 g di latte | 20 g di burro | 25 g di zucchero | 1 pizzico di sale | 1 uovo

Ripieno e Finitura

250 g di fichi secchi | 100 g di arancia candita | 100 g di gherigli di noce | 2 cucchiaini di miele fuso | 2-3 cucchiaini di cognac | 1 uovo per la finitura

Procedimento

La sera prima, fare il rinfresco alla pasta madre. L'indomani metterla in una terrina capiente, aggiungere il latte tiepido e con una forchetta sciogliere bene il lievito fino a che sia tutto liquido, quindi aggiungere lo zucchero, l'uovo, la farina, il sale e mescolare. Passare tutto sulla spianatoia e impastare energicamente per una decina di minuti. Aggiungere poco alla volta il burro ammorbidito a temperatura ambiente e continuare ad impastare fino al suo completo assorbimento. Formare una palla, coprire con pellicola trasparente e lasciare lievitare per 2 ore lontano da correnti d'aria, dopodiché 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 e lasciare riposare per 1 ora e quindi procedere con un'altra serie di pieghe e lasciare riposare per mezz'ora. Riporre l'impasto in frigorifero per 10-12 ore.

Prendere l'impasto dal frigorifero e lasciarlo a temperatura ambiente per un ora. Nel frattempo mettere a bagno i fichi secchi in una ciotola con acqua tiepida e il cognac per una ventina di minuti, dopodiché sminuzzare nel mixer insieme alla scorza di arancia candita, le noci e il miele. Stendere l'impasto su un foglio di carta da forno in modo da formare un rettangolo e adagiare il ripieno al centro nel senso della lunghezza. Tagliare a strisce di 1 cm circa le ali ai lati del ripieno, chiudere le estremità sovrapponendo l'impasto sul ripieno, a questo punto chiudere la parte superiore del dolce sovrapponendo una alla volta una striscia di pasta del lato destro su una del lato sinistro e così via fino alla fine. Far scivolare il dolce in una teglia, coprire con pellicola trasparente e lasciare lievitare per 3-4 ore, dopodiché spennellare la superficie con l'uovo sbattuto e infornare. Cuocere nel forno preriscaldato a 180°C per circa 20-25 minuti. Sfnare e lasciare raffreddare completamente su una griglia prima di servire.