

1 Novembre...tempo di Pan co' Santi



Come vola via il tempo!

Solo l'altro ieri mi sembrava di passare i week end alle terme invece siamo già a Novembre!

Sarà anche che i mesi di Settembre e Ottobre sono stati particolarmente belli e caldi (per fortuna!!!) dopo un'estate che sembrava non volesse decidersi ad arrivare, che mi fa ancora più effetto ritrovarmi ad accendere la luce alle sei del pomeriggio perchè già tutto buio, girare per il supermercato e ritrovarmi circondata da torroni e panettoni (ogni anno sempre più in anticipo) o guardare nell'armadio e pensare che sarebbe ora di prendere il coraggio a due mani e decidersi sul serio al cambio di stagione.

Già Settembre porta con sé i primi segni di malinconia; con la riapertura delle scuole ho davvero la sensazione che le vacanze sono finite, ma in fin dei conti la mia routine quotidiana cambia poco visto che a scuola non vado più da tanto (sigh!!!), ma Novembre...

Novembre per me è un mese tristissimo, il mese dedicato da sempre ai defunti, sinonimo di pioggia, buio, freddo che comincia a farsi sentire insistente e la mattina mettere fuori la testa dal letto diventa sempre più faticoso, con quel bel teporino del piumone!

Qui a Siena, per la festa d'Ognissanti l'1 Novembre è tradizione portare in tavola il "Pan co' Santi" un pane leggermente dolce arricchito con noci e uvetta (i "Santi") che comincia a far capolino nelle panetterie e pasticcerie già verso i primi di Ottobre per accompagnarci fino quasi alle feste di fine anno.

Il mio pupetto è un amante di questo dolce così quest'anno ho deciso di farlo contento con un bel pane non troppo pepato e stra ricco di "Santi" come piace a lui. Lo spunto per la ricetta l'ho preso da Anice&Cannella con qualche modifica nella realizzazione.

Invece di fare tutto in giornata, aggiungendo zucchero, olio e strutto al primo impasto, ho deciso di provare a fare una semplice pasta da pane che ho lasciato lievitare in frigo un'intera notte, aggiungendo tutto il resto degli ingredienti al secondo impasto il mattino successivo. Devo ammettere che l'attesa è stata ben ripagata ed il pane è risultato particolarmente morbido e soffice.

Di seguito riporto la ricetta di Paoletta con le modifiche e il procedimento che ho seguito.



Pan co' Santi

Print

Prep time

12 hours

Cook time

40 mins

Total time

12 hours 40 mins

Per 3-4 pani

Author: Federica

Recipe type: Lievitati dolci

Serves: 3-4

Ingredienti

- 300 gr di farina 00
- 300 gr di farina manitoba

- 20 gr di lievito di birra fresco (io 15 gr con una notte di riposo in frigo)
- 300 ml di acqua
- 150gr di noci sgusciate (io 200 gr)
- 100gr di uvetta (io 150gr)
- 1 cucchiaio di semi di anice (non li ho messi)
- 5 cucchiaini di olio (io 4 cucchiaini)
- 30 gr di strutto (io 40gr...dovevo finire la vaschetta!)
- 4-5 cucchiaini di zucchero (io 80 gr)
- 1 cucchiaino di miele
- 1 cucchiaino di sale
- 3 pizzichi abbondanti di pepe nero macinato al momento

Procedimento

1. Sciogliere il lievito in 100 ml di acqua calda insieme a 1 cucchiaino di zucchero.
2. Quando si forma una schiuma, circa 10 minuti, impastarlo con 100 gr di farina formando un pastello morbido e lasciarlo fermentare circa 40 minuti.
3. Intanto preparare i "Santi" cioè la frutta secca, tagliando a pezzetti le noci e facendo rinvenire l'uvetta in acqua tiepida.
4. Preparare l'impasto sciogliendo il panetto con dell'altra acqua tiepida (circa 200 ml), unendo poi lo zucchero, il miele, l'olio e lo strutto morbido.
5. La pasta dovrà essere ben lavorata, almeno 20 minuti, e morbida.
6. Farla lievitare per un'ora e mezza – due ore.
7. A questo punto, sgonfiarla ed unirvi la frutta secca, il pepe e l'anice.
8. Lavorare per amalgamare ogni cosa e formare dei panetti grossi quanto un pompelmo.
9. Farli lievitare un'ora.
10. Quando saranno gonfi e soffici, pennellarli con 1 uovo sbattuto e infornarli a 200-220°C per 20 minuti o poco più.
11. IO HO FATTO COSI': ho setacciato insieme le farine e nel

pomeriggio (circa le 17.00) ho preparato un poolish sciogliendo 2 gr di lievito in 200 ml di acqua tiepida con un cucchiaino di miele e impastando con 200 gr di farina; ho ottenuto una pastella morbida che ho lasciato fermentare per circa 4 ore (la superficie deve risultare piena di bolle). Verso le 21.00 ho preparato il primo impasto: nella ciotola dell' impastatrice ho lavorato i restanti 400 gr di farina con 70 ml di acqua tiepida in cui avevo sciolto il resto del lievito, e il poolish, dopo qualche minuto ho aggiunto gli altri 30 ml di acqua e quando è stata assorbita ho unito il sale. Ho lasciato impastare a bassa velocità per un buon quarto d'ora, fino a che la pasta è risultata bella liscia e morbida, ho coperto con della pellicola trasparente e riposto in frigo tutta la notte. Al mattino ho lasciato la pasta lievitata a temperatura ambiente per un'oretta e nel frattempo ho preparato i "Santi". Ho sgonfiato la pasta, ripreso l'impasto a bassa velocità e aggiunto in successione prima lo zucchero, poi l'olio e lo strutto morbido a pezzetti, le noci e l'uvetta (ben strizzata e asciugata) e il pepe. Ho spezzato la pasta in 4 parti e formato i panetti. Ho lasciato lievitare nel forno spento intiepidito per un paio d'ore abbondanti, quasi tre, fino a che i panetti sono raddoppiati di volume, li ho spennellati con del latte e infornati a 190°C per circa 35-40 minuti.

Note

IO HO FATTO COSI'

Ho setacciato insieme le farine e nel pomeriggio (circa le 17.00) ho preparato un poolish sciogliendo 2 gr di lievito in 200 ml di acqua tiepida con un cucchiaino di miele e impastando con 200 gr di farina.

Ho ottenuto una pastella morbida che ho lasciato fermentare per circa 4 ore (la superficie deve risultare piena di bolle). Verso le 21.00 ho preparato il primo impasto: nella ciotola dell' impastatrice ho lavorato i restanti 400 gr di farina con 70 ml di acqua tiepida in cui avevo sciolto il resto del

lievito, e il poolish, dopo qualche minuto ho aggiunto gli altri 30 ml di acqua e quando è stata assorbita ho unito il sale.

Ho lasciato impastare a bassa velocità per un buon quarto d'ora, fino a che la pasta è risultata bella liscia e morbida, ho coperto con della pellicola trasparente e riposto in frigo tutta la notte.

Al mattino ho lasciato la pasta lievitata a temperatura ambiente per un'oretta e nel frattempo ho preparato i "Santi". Ho sgonfiato la pasta, ripreso l'impasto a bassa velocità e aggiunto in successione prima lo zucchero, poi l'olio e lo strutto morbido a pezzetti, le noci e l'uvetta (ben strizzata e asciugata) e il pepe.

Ho spezzato la pasta in 4 parti e formato i panetti.

Ho lasciato lievitare nel forno spento intiepidito per un paio d'ore abbondanti, quasi tre, fino a che i panetti sono raddoppiati di volume.

li ho spennellati con del latte e infornati a 190°C per circa 35-40 minuti.



Il Pan co' Santi è ancora più gustoso se lasciato riposare per una giornata prima di consumarlo, magari accompagnato da un bicchiere di buon vin santo.

Un abbraccio a tutti, alla prossima...