1 Dicembre...per S. Ansano il Pan Fruttino



1 Dicembre! A distanza di un mese dal giorno di tutti i Santi, a Siena è di nuovo festa, la festa del patrono Sant'Ansano. Figlio di un nobile romano, Ansano fu condotto al battesimo dalla madre Massima e per questo denunciato dal padre.

Arrestato e torturato durante la persecuzione di Diocleziano, riuscì a fuggire ed a raggiungere Siena, dove la sua opera di evangelizzazione gli valse il titolo di "battezzatore dei senesi". La persecuzione però seguì Ansano anche nella città toscaca: fatto arrestare dal proconsole Lisia, fu torturato e condannato al rogo ma fu salvato miracolosamente dalle fiamme che si spensero non appena fu gettato sul fuoco. Alla fine fu decapitato il 1 Dicembre del 303 d.C. fuori della città sulle rive del fiume Arbia. Per Siena la festa di S. Ansano segna l'inizio dell'Anno Contradaiolo e con una solenne processione che parte da Piazza del Campo, i rappresentanti delle 17 contrade si recano in Duomo dove, presso l'altare del santo, l'arcivescovo della città celebra la Santa Messa (nella foto: particolare della "Maestà" di Simone Martini: S. Ansano).

Per la festa del 1 Novembre avevo preparato, come da tradizione, il "Pan co' Santi" ma per la festa del patrono non credo esista un dolce "ad hoc" se non ancora pan co' santi, panforte e ricciarelli, insomma i classici dolci senesi. Ma il fine settimana è il mio momento di sfogo in cucina e avevo voglia di pasticciare qualcosa di più "coinvolgente" di un semplice ciambellone.

E che c'è di meglio di un lievitato?

Ho ripreso in mano la ricetta del pan co' santi ma più la rileggevo e più la testa cominciava con le sue divagazioni…se sostituissi questo con questo? e se mettessi quest'altro? e se invece di…facessi in quest'altro modo?

Insomma, se non si fosse ancora capito, ripetere la stessa ricetta sempre nello stesso modo per me è un'impresa titanica!!!!

Se poi ci aggiungi anche il pupo che si entusiasma ai cambiamenti, il gioco è fatto! Tra un rimaneggiamento e l'altro questo è quanto è uscito dal forno…



Pan Fruttino

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

- 250 gr di farina manitoba
- 175 gr di farina 00
- 75 gr di farina di farro integrale
- 100 gr di zucchero di canna
- 1 tuorlo d'uovo
- 12 gr di lievito di birra

- 30 gr di strutto
- 150 ml di acqua
- 140 ml di latte intero (meglio fresco)
- 100 gr di prugne secche denocciolate
- 100 gr di albicocche secche denocciolate
- 80 gr di pinoli
- scorza grattugiata d'arancia
- 1 cucchiaino di malto d'orzo (o miele o zucchero di canna)
- 1 cucchiaino abbondante di miscela 5 spezie (cannella, noce moscata, chiodi di garofano, zenzero, pimento)
- •8 gr di sale

Procedimento

- Preparare un poolish con 1,5 gr di lievito sciolto nell'acqua tiepida insieme ad un cucchiaino di malto, e 150 gr di farina manitoba, ottenendo una pastella morbida.
- 2. Lasciar fermentare a temperatura ambiente per circa 4 ore, fino a che la diventerà gonfio e la superficie piena di bolle.
- 3. Setacciare insieme il resto delle farine con il mix di spezie.
- 4. Una volta pronto il poolish preparare il primo impasto.
- 5. Nella ciotola dell'impastatrice lavorare la restante farina con il latte appena tiepido, in cui sarà stato sciolto il resto del lievito, e il poolish.
- 6. Quando il tutto prende corda, aggiungere prima lo zucchero e la scorza d'arancia, poi il tuorlo d'uovo, continuando a lavorare fino a che è ben amalgamato.
- 7. Unire il sale e per ultimo lo strutto morbido a pezzetti.
- 8. Lavorare ancora fino ad ottenere una pasta morbida ed elastica, ben incordata.
- 9. Coprire la ciotola con pellicola e mettere a lievitare in frigo per l'intera notte.
- 10. Al mattino riportare la pasta a temperatura ambiente

- (circa un'ora) e nel frattempo tagliare la frutta a pezzetti (se è bella morbida non occorre farla prima rinvenire).
- 11. Sgonfiare l'impasto ed incorporare la frutta a pezzetti ed i pinoli, cercando di distribuirli in maniera omogenea.
- 12. Spezzare in 3-4 parti, formare i panetti (dare un giro di pieghe del tipol e ripiegare le estremità con la chiusura in basso), spennellarli con un po' di latte e lasciarli lievitare in luogo tiepido per circa un'ora e mezzo: devono raddoppiare di volume
- 13. Quando i pani sarnno belli gonfi, spennellarli a piacere con del tuorlo d'uovo sbattuto con un po' di latte, cospargerli con dello zucchero di canna e infornare a 180°C per circa 40 minuti. Lasciar raffreddare i "pan fruttini" su una gratella e conservarli in un sacchetto di plastica per mantenerli morbidi.



"Basta un poco di lievito" per questo Pan fruttino con cui partecipo alla golosa raccolta di Betty.