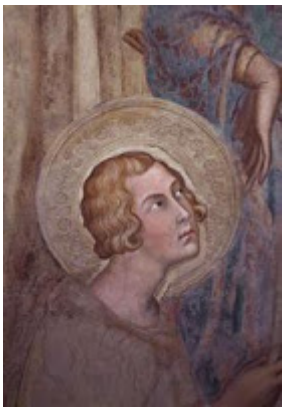
1 Dicembre….per S. Ansano il Pan Fruttino



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

1. 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 tipo1 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.