

# Pan-bacio. Per l'Epifania il panbabà di Adriano remix



Il fantastico pan babà di Adriano lo avevo sperimentato già lo scorso anno e ne ero rimasta folgorata: soffice, leggero, profumato...insomma una goduria!!!

E per di più era il "segno" (credevo io!) della ripresa dopo una misteriosa catena di fiaschi con i lievitati dolci, ricette fatte e rifatte con successo che hanno miseramente cominciato a fallire (non so quanti tentativi di schiacciate di Pasqua sono finiti nella pattumiera, e non solo quelle!), per cui potete immaginarvi la soddisfazione e la gioia.

In quell'occasione però "repetita NON iuvat" perchè il bis a distanza di qualche settimana finì anche lui nel secchio dopo un estenuante quanto inutile tentativo di recupero dell'impasto che da ben incordato che era, proprio non gradì l'ultimo tuorlo (per non parlare del burro fuso) tanto da trasformarsi in una "brodaglia" da ciambellone (con tutto il rispetto per la ciambella).

E' stato da lì che mi son data alle focacce e sono tornata zitta zitta alle bustine di lievito Bertolini...fino a ieri!

Passato il 2009 spero sia passata anche la "maledizione" perchè io 'sta cosa del "pane-focacce sì e brioche no" NON la digerisco mica poi tanto!!!!

E allora, mi son rimessa alla calza della Befana, sperando di non trovarci cenere e carbone ma un bel pan babà alto e soffice perchè io son di quelle brave a complicarsi un po' la vita e se dovevo ricominciare, meglio prendere il toro per le corna e buttarsi su qualcosa di non troppo semplice (così, in caso di flop potevo sempre rimettermi alla scusante della ricetta complicata!!!!!!).

E giacchè c'ero, perchè non provare anche a cambiare qualcosina?!?!?!?

Arancia e cannella binomio di festa e una nota di cioccolato (^\_\_\_^) ce la vedevo bene.

Sono andata a ricercare qualche impasto al cacao e ho pensato che forse forse, una puntina non avrebbe creato grossi problemi (la prossima volta però ne metterò un po' di più).

Ci sarebbero state anche le gocce di cioccolato ma non mi sentivo di azzardare l'aggiunta la sera e al mattino non volevo rimaneggiare troppo, ma credo che anche questa la proverò!

Insomma, per non farla troppo lunga, il mio attimo di panico l'ho avuto anche stavolta, però dopo aver aggiunto un altro cucchiaino di farina verso la fine, l'incordatura si è ripresa bene e ho cominciato a sperare.

Certo la nottata è stata di semi-veglia, con sbirciatina al frigo ad intervalli quasi regolari ma alla fine ce l'ho fatta ed eccolo qui il mio pan ba-cio della Befana.

Peccato solo che un po' per la giornata uggiosa, un po' per le mie scarsissime doti fotografiche le immagini non rendano granché!



## Pan-bacio

Print

Prep time

10 hours

Cook time

35 mins

Total time

10 hours 35 mins

Per 8-10 persone

Author: Federica

Recipe type: Lievitati dolci

Serves: 8-10

Ingredienti

- 280 gr di farina W 350 (ho usato la manitoba Lo Conte)
- 80 gr di latte intero fresco
- 90 gr di zucchero
- 110 gr di burro
- 180 gr di uova intere
- 4-5 gr di cacao amaro
- 8 gr di lievito di birra fresco
- 5 gr di sale
- scorza grattugiata d'arancia
- 2 cucchiaini di Grand Marnier
- 1 cucchiaino di miele d'acacia (avevo il millefiori)
- cannella in polvere
- granella di zucchero
- granella di nocciole
- zucchero a velo

## Procedimento

1. La sera verso le 21.00 mescolare il latte appena tiepido con il lievito, il miele e 70 gr di farina.
2. Coprire e lasciar riposare per una mezz'ora (il poolish deve gonfiare).
3. Far fondere 40 gr di burro e lasciarlo intiepidire.
4. Lavorare i restanti 70 gr con il cacao setacciato, la cannella e la scorza d'arancia e tenere da parte.
5. Quando il poolish è pronto, unire il resto della farina, gli albumi e mescolare con la
6. foglia a vel. 1.
7. Unire il sale, il liquore, portiare lentamente a vel. 2 e incordare (ci vorranno 5-10 minuti). Ridurre a vel. 1,5 e unire il primo tuorlo.
8. Lasciarlo assorbire bene e alla ripresa dell'incordatura aggiungere il secondo con la metà dello zucchero.
9. Riprendere l'incordatura e unire l'ultimo tuorlo con il resto dello zucchero.
10. Incordare bene.
11. Montare il gancio, avviare a vel. 1 e serrare l'incordatura.

12. Cominciare ad aggiungere il burro fuso un cucchiaino alla volta portando a vel. 1,5.
13. Incordare, aggiungere il burro al cacao a pezzetti e incordare di nuovo: alla fine l'impasto dovrà presentarsi lucido e ben legato.
14. Trasferire in un recipiente da frigo, lasciar puntare per 40 minuti a temperatura ambiente (in modo che parta la lievitazione) e porre in frigo a 6-7°C (reparto frutta) per l'intera notte.
15. Al mattino verso le 7.30 tirare l'impasto fuori dal frigo e lasciarlo a temperatura ambiente per una mezz'ora.
16. Rovesciare l'impasto sulla spianatoia ben infarinata e dare le pieghe di tipo 2: si deve ottenere una massa compatta.
17. Con la chiusura sotto arrotondare e trasferire in uno stampo da soufflè di 21 cm di diametro.
18. Coprire con della pellicola e lasciar lievitare nel forno spento con la lampadina accesa fino a che raggiunge il bordo dello stampo (a me ci son volute 3 ore piene).
19. Spennellare delicatamente la superficie con dell'albume leggermente sbattuto e spolverare una prima volta con zucchero a velo.
20. Una volta assorbito ripetere l'operazione, cospargere con la granella di zucchero e quella di mandorle e infornare a 180°C per 30-35 minuti (seconda tacca dal basso, perché cresce parecchio), controllando di frequente affinché lo zucchero non bruci (dopo circa 15 minuti ho coperto con un foglio d'alluminio).
21. Sfornare, dopo 10 minuti togliere dallo stampo e lasciar raffreddare completamente su una gratella.



Un bacio a tutti, alla prossima..