

Fugassa veneta. Tu che m'hai preso il cor !



Buongiorno ragazzi, buon inizio settimana a tutti!

L'appuntamento con la pioggia sembra ormai quasi fisso la domenica e anche ieri non ci siamo fatti mancare la "benedizione" settimanale con tanto di maglione, dopo un sabato in cui il bel tepore primaverile ci aveva concesso una passeggiata in maniche di camicia!

Mi sa tanto che di questo passo aspetterò ancora un po' per il cambio di stagione...

E ovviamente, domenica in casa chiama pasticci in cucina, ma prima di raccontarvi gli esperimenti di ieri devo ancora svelarvi cosa c'era di misterioso a lievitare pian pianino il giorno di Pasqua quando per ingannare l'attesa mi sono data al Dulce de leche.

Vi ricordate? Beh, eccola qui...

Quando l'ho vista da Morena la prima cosa che ho pensato è stata "ora che lei l'ha trovata, io NON posso certo lasciarmela scappare" e al volo ho segnato la ricetta con l'intenzione di prepararla proprio per il giorno di Pasqua!

E tanto per non correre il rischio di ripensamenti, invogliata da sole e gite fuori porta, il tempo è stato un ottimo alleato a far sì che il modo più dolce per ingannare la giornata chiusa in casa fosse impastare questa "fugassa" a dir poco

strepitosa.

Non avevo mai assaggiato prima questo dolce, quindi non posso dire se sia o no quella vera, la vera “fugassa veneta”.

Posso dire solo che un lievitato così soffice e delicato mi è capitato molto raramente e di diritto è entrato nella top ten dei miei preferiti.

Certo, Pasqua è passata, ma se avete occasione e tempo...**PROVATELA!**

Magari farebbe strano mangiare la colomba a novembre o il panettone a giugno ma questa “fugassa”, anche se dolce tradizionalmente pasquale, secondo me va bene sempre, in qualunque stagione e in qualsiasi momento della giornata...è **troppo buona**

^
_



[Qui la ricetta originale]

Fugassa veneta

Print

Prep time

24 hours

Cook time

60 mins

Total time

25 hours

Per uno stampo da 1 Kg

Author: Federica

Recipe type: Lievitati dolci

Serves: 12-14

Ingredienti

- – per il lievito
- 135 gr di farina manitoba
- 25 gr di zucchero
- 80 gr di latte
- 15 gr di lievito di birra fresco
- – per il 1° impasto
- 260 gr di farina manitoba
- 2 uova
- 1 tuorlo
- 95 gr di zucchero
- 80 gr di burro
- – per il 2° impasto
- 275 gr di farina manitoba
- 2 uova
- 1 albume
- 95 gr di zucchero
- 80 gr di burro
- 8 gr di sale
- scorza grattugiata d'arancia e limone
- 6-7 cucchiaini di spuma d'oro (sostituita con qualche goccia di olio essenziale di arancia e di limone)
- – per la copertura
- zucchero semolato
- granella di zucchero

Procedimento

1. Nel pomeriggio verso le 16.30 preparare il lievito.
2. Sciogliere il lievito nel latte appena tiepido con lo zucchero e la farina, formare un panetto, coprire e lasciar lievitare fino al raddoppio (ci vorrà circa un'ora).
3. Verso le 17.45 si dovrebbe poter procedere al 1° impasto.

4. Nella ciotola dell'impastatrice cominciare a lavorare la farina con le uova intere, il tuorlo e lo zucchero.
5. Unire il lievito e lavorare fino a che viene completamente assorbito (non si devono più vedere striature bianche) e l'impasto prende corda.
6. Aggiungere il burro morbido un pezzetto alla volta (aspettare sempre che sia ben assorbito prima di aggiungerne dell'altro) e incordare molto bene, fino a che la pasta diventa bella lucida ed elastica; ci vorrà circa una mezz'ora (ho lavorato a vel. 1,5 spingendo ogni tanto fino a vel. 2 per pochi minuti).
7. Coprire la ciotola con pellicola e lasciar lievitare fino al raddoppio in luogo tiepido.
8. Alle 21.00 la pasta dovrebbe essere pronta per il 2° impasto.
9. Sgonfiare l'impasto, aggiungere metà della farina e avviare l'impastatrice.
10. Quando la farina è assorbita, aggiungere le uova intere e l'albume, alternate allo zucchero e al resto della farina.
11. Far sempre assorbire bene dopo ogni aggiunta.
12. Unire gli aromi di arancia e limone e lavorare fino a che l'impasto prende corda.
13. Aggiungere il sale e poi il burro a pezzetti, poco alla volta, facendo sempre assorbire molto bene prima delle aggiunte successive.
14. Ci vorranno circa 30-40 minuti prima che la pasta risulti incordata bene, lucida ed elastica, e si stacchi dalla ciotola in un blocco unico.
15. Anche se molto morbida, deve risultare setosa al tatto e non appiccicosa.
16. Coprire con pellicola e lasciar lievitare a temperatura ambiente per tutta la notte.
17. Al mattino verso le 7.30, sgonfiare la pasta, formare una palla (ho fatto un giro di
18. pieghe tipo 2) e mettere nello stampo, coprire e lasciar lievitare in un luogo caldo.

19. Ci vorranno circa 4 ore perchè l'impasto arrivi al bordo.
20. prima di infornare, incidere delicatamente la superficie con una lametta o un coltello affilatissimo formando un taglio a croce.
21. Mettere nei tagli e sparsi qua e là dei pezzetti di burro, cospargere con una dose generosa di zucchero semolato e con lo zucchero in granella e infornare a 170°C per circa 50-60 minuti, coprendo con un foglio di alluminio appena la superficie prende colore.
22. Una volta fredda incartare con la plastica trasparente: rimane soffice per giorni...?!?!?!?
23. Garantisco fino alla mattina del terzo, oltre non ci è arrivata!

Note

La prossima volta voglio provare a spennellare la superficie con dell'albume o del latte prima di cospargere con lo zucchero perchè gran parte mi è scivolato via, essendo la superficie asciutta, e si è formata solo una leggera crosticina croccante.



Un abbraccio a tutti, alla prossima...