

Pan co' santi a lievitazione naturale: per un dolce Novembre...



Non so per voi, ma per me il mese di Novembre è da sempre stato il più triste dell'anno.

Le giornate sempre più corte, le luci spesso accese fin dal mattino, il freddo sempre più pungente e penetrante, la natura ormai spoglia e addormentata e, indirettamente, il suo essere dedicato alla commemorazione dei defunti mi hanno sempre trasmesso una grande malinconia.

Entrare in un centro commerciale e trovarmi davanti una distesa di lumini, impilati gli uni sugli altri, con a fianco vasi e vasi di crisantemi mi fa salire il nodo in gola.

Che poi, a dirla tutta, questi "fiore d'oro" (come derivato dal greco) in Cina, Giappone e nei paesi anglosassoni simboleggiano gioia, vitalità e pace, tanto da essere regalati alle spose (Cina e Giappone) o in occasione delle nascite (Inghilterra).

Ora ve lo immaginate da noi inviare un mazzo di crisantemi ad una ragazza alle soglie del matrimonio o per la nascita di un bebè? Gli scongiuri e i toccaferro si sprecherebbero, con tutta probabilità accompagnati da una generosa quantità di imprecazioni varie!

Eppure questo mese così melanconico si apre con una festa, la nostra festa.

E che scoperta – direte voi – qualunque festa di calendario è una festa collettiva. Verissimo!

Ma ci avevate mai pensato che la festa di Ognissanti celebra in fondo l'onomastico di tutti noi?

Beh io, tarda come al solito, no! Non lo avevo mai fatto fino a quando la mia ex padrona di casa (era il secondo anno di università... 'na vita fa praticamente), la mattina di un lontanissimo 1 novembre, incrociandomi all'uscita dal portone, mi fece gli auguri e io fresca fresca le risposi

“Grazie...ma per cosa?”

Furba eh?E allora scoprii anche che questo giorno, in quel di Siena, viene celebrato con un dolce antichissimo la cui storia risale alla notte dei tempi, un pane simbolico, leggermente dolce e dal sapore intrigante, che unisce il dolce dell'uva passa con il piccante del pepe nero.

E' il **“Pan co' Santi”**, un pane ricco di semi e frutta secca, i “santi”, quei semi che, come ci racconta Paola, pur sembrando un'entità morta, racchiudono in sé la vita, pronta a sbocciare di nuovo, così come i Santi, benché defunti, con il loro esempio, lasciano un messaggio di speranza e di vita eterna.

Ed è proprio con il **Pan co' Santi** che voglio inaugurare questo mese di Novembre, dedicando questo dolce a tutti voi per augurarvi buon onomastico...col mio solito giorno di ritardo accademico!

Ma dopo il panettone “pasqualino” e la colomba “in albis” dovete riconoscere che sto migliorando con i tempi delle ricorrenze comandate.

La ricetta è sempre la sua, quella che mi tiene compagnia fin dall'apertura del blog, ma stavolta frutto di una lenta lievitazione naturale che lo ha reso ancora più profumato e fragrante.

E se poi volete completare il quadretto a dovere, accompagnatelo con un bicchierino di Vin Santo o vino novello e la serata prenderà tutto un altro colore e calore.



[Qui la versione con lievito di birra]

Pan co' santi a lievitazione naturale

Tempo di preparazione	30 minuti
Tempo di cottura	40 minuti
Tempo passivo	12 ore
Porzioni	8-10

Ingredienti per 2-3 pani piccoli

- 140 gr di farina 00
- 100 gr di farina manitoba
- 120 gr di licoli rinfrescato e attivo
- 95 ml di acqua
- 40 gr di zucchero
- 100 gr di noci sgusciate
- 70 gr di uvetta
- 2 cucchiaini di olio evo
- 20 gr di strutto
- 1 cucchiaino scarso di miele
- $\frac{1}{2}$ cucchiaino di sale
- 2 bei pizzichi di pepe nero macinato al momento
- tuorlo e latte per spennellare

Procedimento

1. Setacciare insieme le farine.
2. Sciogliere licoli con l'acqua tiepida e il miele. Aggiungere le farine poco alla volta, alternate allo zucchero e all'olio e, quando sono state del tutto incorporate, unire anche il sale.
3. Lavorare per un po' e quando la pasta comincia ad incordare unire lo strutto morbido poco alla volta. Continuare ad impastare fino a che la pasta risulta liscia ed elastica (circa 20 minuti).
4. formare una palla, coprire con pellicola e lasciar lievitare in luogo tiepido al riparo da correnti d'aria fino a che sarà raddoppiata di volume (circa 8-10 ore).
5. Trasferire l'impasto sulla spianatoia infarinata, sgonfiarlo, unire i "santi" (uvetta rinvenuta in acqua tiepida e ben strizzata e noci tritate in maniera molto grossolana) e il pepe e lavorare in modo da amalgamarli bene.
6. Con la pasta formare 2-3 pagnottine, sigillandole bene sotto, trasferirle sulla placca foderata di carta forno ben distanti una dall'altra e lasciarle lievitare al

raddoppio al riparo da correnti d'aria (circa 4 ore).

7. Quando saranno belle gonfie e soffici, spennellare la superficie con del tuorlo diluito con un po' di latte e cuocere in forno caldo a 190°C per circa 35-40 minuti coprendo con un foglio d'alluminio verso la fine se la superficie dovesse colorire troppo.

8. Sforare e lasciar raffreddare su una griglia.

Note

Per la versione con lievito madre, sostituire licoli con 90 gr di LM rinfrescato e aumentare a 125 ml la quantità di acqua.



Un abbraccio a tutti, alla prossima...