

Pain d'épices: it rains...



Il cielo continua ad essere grigio e l'aria adesso si è fatta davvero fredda.

Piove.

Con qualche momento di tregua ma la settimana passata è stata all'insegna della pioggia.

E il sole, con qualche veloce capolino, ha deciso di restarsene in vacanza anche nel tanto atteso weekend.

Eppure stranamente il ticchettio sul lucernaio e le gocce d'acqua che scivolavano lungo i vetri stavolta non mi hanno reso nervosa.

La domenica grigia e fredda non mi ha reso intrattabile facendomi imprecare per i vetri puliti da poco e di nuovo imbrattati di schizzi.

Ma si sa, è un classico no?

Lavi la macchina?

E piove...anche fossimo ad agosto!

Pulisci i vetri.

E piove.

Ma siamo a dicembre e forse tanto strano non è!

Forse strana la scorsa settimana lo ero io.

Freddolosa, freddolosissima, esagerata direi.

Eppure l'aria pungente quasi mi faceva piacere (sto cominciando a preoccuparmi per questo!) e il ticchettio della pioggia sul lucernaio suonava come musica per le mie orecchie.

Ieri volevo solo godermi la domenica restandomene accoccolata sul divano, avvolta nella mia copertina di pile, abbandonata ad una piacevole malinconia che sembrava quasi abbracciarmi.

Perché a volte anche la malinconia può essere piacevole e fare compagnia.

In una fredda domenica di inizio dicembre avevo solo voglia di (ri)scoprire il piacere di stare in casa lasciandomi coccolare da un buon libro, una tazza di tè caldo e il profumo delle spezie sprigionato dal forno.

Un soffice e profumatissimo pan d'epices è il dolce ideale per scaldare il cuore in una grigia domenica di pioggia e per scaldare l'atmosfera del Natale che a grandi passi si avvicina. Non trovate?



Pain d'epices

Tempo di preparazione 20 minuti

Tempo di cottura 45 minuti

Tempo passivo

—

Porzioni

8-10 persone

Ingredienti per uno stampo da plum cake 20×10 cm

- 100 gr di farina integrale
- 75 gr di farina di segale
- 75 gr di farina 00
- 200 ml di latte
- 100 gr di miele d'arancio (o d'acacia)
- 50 gr di zucchero di canna (per me Demerara BRONsugar di D&C)
- 50 gr di marmellata d'arance
- 2 cucchiaini di misto spezie (cannella, zenzero, chiodi di garofano, noce moscata, anice stellato, cardamomo, pimento)
- scorza grattugiata d'arancia
- 12 gr di lievito per dolci
- sale

Procedimento

1. sciogliere miele e zucchero nel latte caldo e lasciar intiepidire.
2. In una ciotola capiente setacciare insieme le farine con il lievito, aggiungere le spezie, la scorza grattugiata d'arancia, un pizzico di sale e mescolare. Unire la marmellata, il latte e lavorare con una frusta fino ad ottenere un impasto liscio e omogeneo, senza grumi.
3. Trasferire il tutto in uno stampo imburrato e infarinato e infornare a 200°C per i primi 5 minuti; abbassare la temperatura a 180°C e proseguire la cottura per altri 40 minuti circa, coprendo con un foglio d'alluminio negli ultimi minuti se la superficie dovesse colorire troppo.
4. Verificare sempre la cottura con la prova stecchino.
5. Sforare, sformare e lasciar raffreddare il pan di spezie su una griglia da pasticceria.

Note

Un riposo di ventiquattro ore permetterà ai sapori di amalgamarsi e fondersi tra loro, rendendo il pan di spezie più gustoso e profumato.



“Potrà piovere lì fuori, sulla terra, sulla strada, sulle cose... non temere la pioggia che bagna, ma quella che porta la tristezza nel tuo cuore.

Se piove, indossa il migliore impermeabile, il tuo SORRISO.

Una cosa è certa, la pioggia passerà, ed il sole, lui è sempre presente dietro le nuvole. SEMPRE.”

[Aforismi – Stephen Littleword]

Scusate se ne fine settimana sono stata un po' assente e non sono riuscita a ricambiare tutte le vostre visite. Ma ogni tanto ho bisogno di allentare pa presa. Pian pianino arrivo...

Un abbraccio e buona settimana a tutti con un sorriso.