



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

Pandolce



4 Persone

dolci Categoria

media Difficoltà

3 ore e 30 minuti Tempo

Attrezzatura : **ciotola, terrina capiente, strofinaccio da cucina o pellicola trasparente**

Ingredienti

- 1 kg di farina 00
- 1 cubetto di lievito di birra
- 150 g di zucchero
- 100 g gherigli di noce
- 80 g nocciole sgusciate
- 80 g di pinoli
- 100 g di uvetta
- 1 bicchiere di marsala
- 1 bicchiere di olio extravergine d'oliva
- scorza grattugiata di un limone
- sale

Preparazione Pandolce

Passo 1.

Fate rinvenire l'uvetta mettendola 15 minuti in una ciotola con acqua tiepida.

Passo 2.

In un pentolino fate bollire dell'acqua e mettete a sbollentare per un minuto i gherigli di noce, poi scolateli e tritateli.

Passo 3.

Fate sciogliere il cubetto di lievito in una ciotola con mezzo bicchiere di acqua tiepida e un cucchiaino di zucchero.

Passo 4.

Su una spianatoia disponete a fontana, la farina mischiata con lo zucchero, poi fate un buco in centro ed aggiungete mezzo cucchiaino di sale, i gherigli di noce tritati, metà dell'uvetta, i pinoli, le nocciole, l'olio (tenendone da parte qualche cucchiaino), la scorza grattugiata di un limone e il marsala.

Passo 5.

Impastate tutto energicamente fino ad ottenere un composto omogeneo.

Passo 6.

Mettete l'impasto in una terrina, copritela con uno strofinaccio da cucina o un po' di pellicola trasparente e fate lievitare in forno spento con la luce accesa per 2 ore.

Passo 7.

Disponete l'impasto lievitato in una teglia oleata, disponetevi sopra l'uvetta precedentemente messa da parte e spennellate con qualche cucchiaino di olio.

Passo 8.

Rimettete a lievitare un'ora e poi cuocete in forno caldo a 180° per 40-45.

Passo 9.

Sfornate, fate raffreddare e servite.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 07/10/2018
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)