

PAN CO' SANTI SENESE – Maria Teresa Bianchi

(<https://www.matebi.it> - <https://www.facebook.com/matebi>)

Poco prima delle ore 8.00

Ingredienti

700 g mix di farine Manitoba + farina 0 (metà e metà)

400 ml acqua tiepida

50 g lievito di birra

4 cucchiaini di zucchero

Alla fine un pizzico di sale

PRIMO IMPASTO in BIMBY

temp 37° lievito + acqua 1' vel 1 + zucchero, temp 0 quindi farina vel spiga: impasto a più riprese di circa 1' 30" per volta e facendo freddare un minuto e ribaltando l'impasto (3 volte).

FOTO 1

ore 8.00: in ciotola oleata e coperta con pellicola e sopra canovaccio spesso



FOTO 2 ore 10.00: più che raddoppiato



SECONDO IMPASTO E FORMATURA

Ingredienti

150 ml olio evo e 100 g strutto leggermente scaldati insieme in un pentolino a fuoco dolce per due minuti

400 g di noci tritate grossolanamente

350 g di uvetta precedentemente tenuta a bagno in acqua e vino liquoroso e poi strizzata

un cucchiaino abbondante di pepe nero macinato

FOTO 3-4-5 (fino alle 10.40 circa)

Sgonfiato l'impasto e poi messo in planetaria con foglia; aggiunto molto lentamente i grassi. Aggiunto il pepe nero. Portato ad incordatura con fermo macchina e ribaltamento in ciotola 2/3 volte. Riposo in ciotola di circa 15 minuti.



FOTO 6-7-8-9

Dalle 10.42 alle 11.00 circa. Stesura delicata a rettangolo in spianatoia ed inserimento uvetta e noci.

Arrotolato e impastato delicatamente.





FOTO 10-11-12-13

Peso totale 2260 g: fatto 4 pezzature uguali; pirlatura di ognuna, riposo di circa 20 minuti in teglia con carta da forno, pennellatura con tuorlo d'uovo e latte battuti insieme e taglio a croce.



COTTURA

ore 11.45 circa infornato: in tutto circa 50 minuti.

Forno statico preriscaldato a 180° per 15 minuti e poi ventilato a 160°/170°.

Gli ultimi 10 minuti ho tolto dalla teglia e appoggiato sulla griglia del forno e lasciato lo sportello leggermente aperto .

Eccolo qua! Molto buono, ma si è un po' allargato in cottura ... qualche errore l'ho sicuramente commesso, ma anche il forno non mi aiuta!



NOTE:

- ho seguito questo link: <https://www.nicolanatili.it/dolci-senesi-pan-santi-storia-tradizione-antica-ricetta/>
- mi hanno aiutato i consigli di una cara amica senese
- per l'impasto e le varie fasi ho cercato di far tesoro di ciò che ho visto fare in rete e nei corsi seguiti