

## La ricetta

# Impastare otto minuti Il segreto è la lievitazione

di Roberto Molinelli \*

**Ingredienti:** 1 kg di farina; 400 g di lievito naturale; 250 g di burro; 400 g di zucchero; 150 g di frutta candita; 150 g di pinoli; 200 g di uvetta; acqua quanto basta per ammorbidire l'impasto.

**Preparazione:** impastare per circa 8 minuti farina, lievito, burro e acqua. Aggiungere lo zucchero e proseguire l'impasto per altri 20 minuti. Ottenuto in questo modo un impasto compatto e setoso, aggiungere poco a poco gli altri ingredienti fino a perfetta integrazione dell'impasto (8 minuti circa). Fare lievitare a 27 gradi con il 70% di umidità per circa 14 ore e far cuocere in forno a 140/150 gradi per 70 minuti circa.



\* Pasticcere Panarello, Genova

**Viaggi** La Dolce vita  
 Una vita a 4 mani di pasta e di farina  
 I segreti di un'antica ricetta per il dessert genovese  
**Pandolce (e mingugli)**  
 Il dessert della Lanterna  
 che divide i genovesi

**Mezacorona**  
 Me di Fontana d'Avola  
 D.O.P. IGT  
 MEZACORONA  
 Il grande dei vini bianchi