

## La pignarella o pigna con la planetaria.

Il dolce simbolo per eccellenza della Pasqua di un tempo: ricoperto di “naspro e riavulilli” mette gioia solo a guardarlo. E' diffuso in tantissime regioni con nomi e aromi diversi.

Per il lievito da preparare 18/24 ore prima:

- 250 g di farina manitoba
- 250 g di acqua a temperatura ambiente
- 1 g di lievito di birra fresco

Per l'impasto:

- 400 g di farina
- (metà 00 e metà manitoba)
- 16/20 g di lievito di birra fresco
- 250 g di zucchero
- 3 uova medie
- 1 tuorlo
- 60 g di latte
- 30 g di succo d'arancia
- 75 g di burro
- 5 g di sale
- buccia d'arancia e di limone grattugiata
- aroma vaniglia oppure liquore

Rispetto alla ricetta pubblicata nel video di due anni fa in cui impasto a mano, ho diminuito la dose di lievito nell'impasto del lievito.

Rispettando la ricetta di Tettella avrei dovuto metterne, così come ho fatto nel vecchio video, 7 g. Ma, riflettendo, ho capito che questo lievito dopo le 24 ore, diventa quasi inattivo, perché esso andrebbe usato nel momento della sua massima potenza, cioè nel caso dei 7 grammi dopo pochissimo tempo.

Perciò, ho pensato che il lievito serva solo per aromatizzare e per donare alla pigna quell'aroma unico e particolare che si sviluppa durante le lunghe ore di fermentazione. Infatti, dopo aver fatto una prova, l'aroma della pigna viene anche con un grammo di lievito. Pertanto, ho aumentato, di poco, la dose di lievito nel secondo impasto.

L'anno prossimo impasteremo la pigna con il lievito madre oppure con la pasta di riporto.

### **Procedimento.**

Per iniziare prepariamo il lievito, mettendo la farina in una ciotola e aggiungendo il lievito sciolto nell'acqua a temperatura ambiente. Mescoliamo per un minuto, copriamo con pellicola e lasciamo riposare per un tempo da 18 a 24 ore.

Il giorno dopo, versiamo nella ciotola della planetaria con la foglia, metà farina prevista nel secondo impasto (ca. 200 g), il lievito, il latte leggermente intiepidito in cui avremo sciolto il lievito (possiamo mettere anche tutto insieme in planetaria senza prima sciogliere). Iniziamo ad impastare ad una velocità media. Quando dopo poco sarà raccolto a palla, iniziamo ad aggiungere un poco delle uova battute, qualche cucchiaino di zucchero, qualche cucchiaino di farina. Prima di inserire altri ingredienti, aspettiamo che l'impasto si raccolga a palla intorno alla foglia. Ricordiamoci ogni tanto di ribaltare l'impasto.

Conserviamo un cucchiaino di farina per aggiungere, una volta terminati gli ingredienti precedenti, poco alla volta il succo d'arancia e l'estratto di vaniglia o un cucchiaino di liquore.

Infine, poco alla volta, aggiungiamo il burro morbido a temperatura ambiente insieme al sale. Ribaltiamo ogni tanto. Infine, aggiungiamo la buccia d'arancia e di limone grattugiata.

Mettiamo il tutto in una capiente ciotola imburrata coperta con pellicola e mettiamo a lievitare fino al triplo o quasi.

Potremo impiegare intorno alle 5/6 ore ma potrebbe volerci anche di più.

Una volta pronto, metteremo l'impasto in una o due teglie.

Otterremo con questa dose circa 1,600 Kg di impasto. Potremo fare una ciambella grande in uno stampo con il buco da 30/32 cm di diametro imburrato e infarinato oppure due ciambelle più piccole o ancora in uno stampo come il mio da 24 cm molto alto e svasato.

Facciamo lievitare di nuovo e poi inforniamo a 170° per 45/60 minuti. Dipenderà dalla grandezza ma soprattutto dall'altezza, per quello a ciambella saranno sufficienti un 45 minuti.

Non facciamo cuocere eccessivamente altrimenti il dolce si asciuga troppo.

Facciamo raffreddare per un poco nello stampo (se è a ciambella basteranno una decina di minuti, se è come il mio un'ora almeno) e poi capovolgiamo sulla gratella.

Facciamo raffreddare e poi decoriamo con glassa e confettini colorati.

E' possibile usare sia lo zucchero fondente che la glassa a caldo.

Per le ricette cliccate qui:

<https://www.antoniettapolcaro.it/zucchero-fondente/>

<https://www.antoniettapolcaro.it/glassa-di-zucchero-a-caldo-videricetta/>