

Buon anno col pandolce genovese



Pensieri e pasticci



Eccomi qua a salutarvi ed a farvi gli auguri per il nuovo anno 2010...per me si chiude un anno per la verità molto intenso e ricco...oltre a tanti momenti belli, purtroppo ho avuto diversi problemi da risolvere e preoccupazioni legate alla salute mia e dei miei cari. Confido nel nuovo anno, cerco di pensare positivo e spero che sia ricco e proficuo, pieno di cose belle, di salute e di serenità, sia per me che per tutti quelli che mi circondano, voi compresi.

Per farvi gli auguri, voglio mostrarvi il pandolce genovese che ho realizzato sempre da regalare in occasione del Natale, su spunto della [ricetta](#) di [Night](#).

I miei cari hanno apprezzato, ed anche io mi sono sentita soddisfatta di essere riuscita in questa impresa...ero un pò titubante, ma alla fine il risultato mi ha esaltata..grazie dolce [fatina](#)!

Ho seguito alla lettera le sue istruzioni, che vi riporto prese pari pari ...l'unica differenza è che io con questo quantitativo, ne ho fatti 3 piccoli, anzichè uno grande.

PER IL PRIMO IMPASTO

65 g. di lievito naturale attivo

200 g. di farina Manitoba

100 g. di acqua
PER IL SECONDO IMPASTO
300 g. di farina 00
1/2 bicchiere di acqua di fiori d'arancio
125 g. di burro
125 g. di zucchero a velo
1 pizzico di sale
100 g. di uvetta
100 g. di noci (io ho fatto 50 gr. di noci e 50 gr. di pinoli
interi)
100 g. di cioccolato fondente
marsala

Per il primo impasto: unite tutti gli ingredienti e fate lievitare in un luogo tiepido per 12 ore, (il forno spento ma con la luce accesa), coperto da pellicola trasparente.

Per il secondo impasto: riprendete il primo impasto, ormai lievitato, unitevi la farina, l'acqua di fiori di arancio, il burro morbido e lo zucchero. Impastate, fino ad ottenere un composto omogeneo ed elastico.

Unite l'uvetta, precedentemente fatta ammollare nel Marsala, il cioccolato tagliato a pezzetti grossolani e le noci, anch'esse tagliate grossolanamente.

Formate una palla e ponetela a lievitare su un foglio di carta da forno, circondata da un cerchio(eventualmente fatto con carta da forno), che serva a contenere la lievitazione nel senso della larghezza.

Fate lievitare per 12 ore, coperta da pellicola. (qui ho lasciato in prossimità del termosifone).Eliminate la pellicola e il cerchio, incidete un triangolo in superficie e cuocete a 180° per circa un'ora.



Sfornate e lasciate raffreddare.



L'anno scorso mi ricordo di aver fatto dei buoni propositi, che comunque non sono riuscita a portare a termine...quindi ora non ne voglio fare assolutamente.

Voglio però estendere ancora una volta a tutti voi i miei auguri più sinceri...vorrei ringraziare tutte le persone che in quest'anno mi sono state vicine e mi hanno dimostrato affetto ed amicizia, la mia famiglia che mi ha sopportato e tuttora mi sopporta, i miei genitori, i miei parenti...ringrazio tutte le care amiche che per queste festività mi hanno inviato un pensiero, mi hanno scritto, mi hanno pensato.

Vi voglio bene!

Un mondo di auguri, buon 2010!!!!!!!!!!