

Rotolo lievitato alla confettura di fichi e pinoli



[Piattino e tovagliolo Greengate](#)



In questi giorni alcuni fatti personali mi stanno un pò scombusolando...

Il buonumore che ha caratterizzato i giorni scorsi si è un pò rabbuiato.

Nulla di grave, per carità, però devo ammettere che ho bisogno di rimettermi un pò in sesto.

Rifletto, cerco di capire e trovare soluzioni...non è facile, ma la vita è come una continua scalata...si cade e ci si rialza, o almeno ci si prova!

Dopo lo sconforto iniziale e lo scoramento...(non ce la farò mai!) sta pian piano subentrando il ...beh ci voglio provare.

Sorridiamo alla vita, che nonostante tutte le prove che ci dà, merita sempre di essere vissuta appieno!

Per tirarmi su, so che ci vuole un bel dolce.

Per me è la terapia migliore...forse non la più adatta dal punto di vista dietetico, quello è certo, ma sicuramente un balsamo per l'anima... e per lo stomaco, of course!

In uno dei primissimi miei post (mamma mia se penso a come postavo e fotografavo...!! Tragedy! che ne dite, sono migliorata?!), mi ricordo, parlavo del cibo come consolazione...e dicevo che quando sono un pò in crisi, nulla mi tira su più di una [brioche](#).

(E devo ammettere che, mentre ero al telefono con una cara [amica](#), ieri pomeriggio...me ne sono pappate ben 2...sigh!)

Così ho aperto la mia scatola delle ricette...scatola dove appunti, stampe, ritagli link sono un pò sparsi alla rinfusa...certa di trovare quello che cercavo. E infatti eccola qua: la ricetta della bravissima [Marifra](#), che da tempo mi ero salvata e stampata.

Un rotolo meravigliosamente invitante, farcito di sublime marmellata ai fichi, il frutto dolce per eccellenza, sicuramente perfetto al mio scopo.

E quindi...mani in pasta...o meglio mani al mio nuovo [aiutante rosso](#), (grazie a me e a Esselunga!) fiammante e trionfante sul piano cucina, pronto a mostrarmi la sua bravura e tutta la sua potenza.

Beh, devo dire che le ricette di [Marifra](#) non si smentiscono mai...

Risultato: un dolce sofficissimo ma dalla crosta croccantina, dal ripieno dolcissimo e goloso, sublime inzuppato nel latte freddo, ma anche mangiato così, accompagnato da una tazza di the...

Ci credete che è stata la mia cena?!



Ingredienti:

250 gr farina 00 per me antigrumi [Molino Chiavazza](#)

60 gr zucchero

60 gr latte

50 gr burro

1 uovo

mezzo cubetto di lievito di birra

buccia grattugiata di un limone biologico

1 cucchiaino di vaniglia bourbon in polvere

un pizzico di sale

una manciata di pinoli

1 vasetto di [Confettura extra di fichi Le tamerici](#)

Preparazione:

Lavorare nel K.a (o in un'impastatrice o nel robot...) il burro morbido con l'uovo e lo zucchero utilizzando la frusta piatta; unire la vaniglia, il sale e la buccia grattugiata del limone, poi pian piano versare il latte intiepidito leggermente dove è stao sciolto il lievito con un cucchiaino di zucchero.

Impastare il tutto per qualche minuto...mettere il gancio per impastare e unire pian piano la farina, impastando il tutto per una decina di minuti.

Deve risultare un impasto morbido e sodo.

Lasciare lievitare (io nella ciotola del K.a, coperto con un panno e al tiepido) per circa una bella oretta e mezza.

Dopodichè stenderlo per bene col mattarello formando un rettangolo...spalmarlo con la marmellata di fichi e coi pinoli aggiunti qua e là, e poi molto delicatamente arrotolare e chiudere poi le estremità su sè stesse formando un grosso anello.

Unire le due estremità spennellandole con del latte, e successivamente tutta la superficie.

Sistemare il rotolone tondo su una teglia ricoperta di carta forno, e infornare a 180° (preriscaldato) per circa 30-40 minuti (dipende dal forno...). Deve dorarsi ben bene.

Lasciar raffreddare, tagliare e gustare.

Magari assaporando una buona musica in sottofondo.....



Buona giornata!

Simona