



TORCOLO DI SAN COSTANZO

INGREDIENTI per 2 torcoli :

400g di farina 0 + 300g di farina manitoba
350g di acqua tiepida
40g di lievito di birra
160g di zucchero
15g di sale
85g di burro
100g d' olio d' oliva
220g di uvetta
170g di cedro candito a cubetti
140g di pinoli
20g di semi d'anice
1 uovo

Procedimento

Mettete le farine a fontana sul piano da lavoro o in una grande ciotola; sciogliete il lievito di birra nell'acqua tiepida. Versate l'acqua con il lievito, all'interno della fontana e impastate bene. Una volta pronto l'impasto, create una palla, adagiatela in un recipiente infarinato, fate una croce con il coltello, coprite con un canovaccio e fate riposare finché l'impasto raddoppia il suo volume (ca 30 min.), nel frattempo mettete a bagno in acqua tiepida l'uvetta e i semi d'anice.

☒ Una volta che l'impasto ha raddoppiato il suo volume, stendetelo sul piano da lavoro. In una ciotola emulsionate, con una frusta, lo zucchero insieme al sale, all'olio d'oliva e un po' di acqua tiepida. Unite all'impasto ed aggiungete anche il burro ammorbidito.

☒ Amalgamate bene e poi aggiungete: l'uvetta strizzata, l'anice scolato, il cedro candito e i pinoli. L'impasto risulterà appiccicoso, non vi preoccupate e continuate ad impastare, col passare del tempo l'impasto inizierà a staccare dal piano da lavoro. L'impasto dovrà risultare di consistenza non troppo dura ma abbastanza incordato

☒ Una volta pronto, dividete l'impasto nelle pezzature che più vi piacciono, quindi arrotondate i vari pezzi e fate riposare coperti con un canovaccio per circa 1/2 ora.

☒ Trascorso questo tempo, andate a formare il torcolo allungando la pasta con il palmo delle mani, quindi appoggiate le mani alle due estremità e torcete la pasta muovendo le mani in senso contrario, a questo punto non resta che sovrapporre le due estremità e appoggiare il torcolo su una placca con carta da forno. Fate lievitare in un luogo caldo e umido, occorrerà circa 1 ora.

☒ Quando il torcolo è lievitato, lasciatelo all'aria per almeno 10 minuti, nel frattempo sbattete l'uovo e accendete il forno statico regolato a 170°. Trascorsi i 10 minuti, praticate dei tagli sulla superficie del torcolo, spennellate con l'uovo sbattuto e cuocete per circa 40 minuti. Il tempo di cottura dipende dal forno utilizzato.