

Pan di zucca

La zucca sta bene dappertutto! Decisamente una regola di vita per me! Ben amalgamata all'impasto di un buon pane casalingo, conferma i miei solidi principi. Questa preparazione è caratterizzata da una soffice e aromatica mollica che si tinge con i colori della zucca e sorprende per il suo sapore delicato. Come dice mio marito, crea dipendenza. Avvicinarsi al pane in cassetta appena sformato o a graziose treccine calde e fragranti è letteralmente pericoloso, si finisce col mangiarne grandi quantità e la nota croccante dei semi di zucca tostati in superficie completa l'opera.

INGREDIENTI:

- 200 g di polpa di zucca cotta in forno
- 125 ml di latte parzialmente scremato
- 60 g di burro
- 1 + 1/2 cucchiaini di sale
- 1 + 1/2 cucchiaio di zucchero
- 1 cucchiaio di miele d'acacia
- 470 g di farina 0
- 1/2 bustina di lievito di birra in polvere (circa 10 g)
- Semi di zucca per guarnire.

PROCEDIMENTO:

Lavare la zucca sotto l'acqua corrente per eliminare tutti i residui di terra. Tagliarla a spicchi e cuocerla in forno a 180 gradi, possibilmente con funzione ventilata, senza privarla della buccia, per circa 25-30 minuti. Sarà cotta al punto giusto quando i rebbi della forchetta affonderanno nella polpa senza difficoltà.



Lasciare raffreddare. Con l'aiuto di un cucchiaio separare la polpa dalle bucce, poi lavorarla bene, fino ad ottenere una purea. Unire lo zucchero, il miele. Il sale, il burro ammorbidito e il latte tiepido, mescolare bene. Per ultimi incorporare la farina setacciata e il lievito. Amalgamare bene gli ingredienti, poi impastare a lungo con le mani sulla spianatoia infarinata. Formare un panetto e mettere in forno statico a 50 gradi per circa 1 ora e 1/2 a lievitare. Trascorso questo tempo, estrarre il composto, impastare nuovamente e dare la forma scelta. Guarnire con una manciata di semi di zucca.

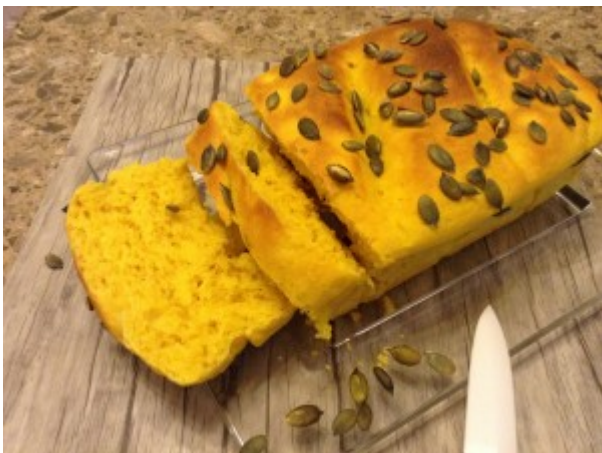


Rimettere in forno a 50 gradi per proseguire la lievitazione. Dopo circa 1 ora, quando avrà quasi raddoppiato il suo volume, il pane è pronto per la cottura.



Alzare la temperatura del forno a 180 gradi e cuocere per 15 minuti circa per forme di piccola pezzatura come le treccine o 25-30 minuti per il pane in cassetta. Delizioso appena

sfornato e ottimo sulla tavola per accompagnare il pasto.



CONSIGLIO: per poter apprezzare al 100% la dolcezza della zucca e il suo sapore, proseguire la cottura dei tranci in forno, non solo fino a quando la polpa risulterà morbida, bensì fino a che i lembi inizieranno a scurire appena. Così arrostita/caramellata, sprigionerà tutta la sua bontà e diventerà la vera protagonista del piatto.

Questa ricetta si adatta molto bene anche alla cottura con la macchina del pane. Basterà scegliere un ciclo con lievitazione prolungata e aggiungere i semi di zucca, durante l'ultima fase di lievitazione, che precede la cottura.