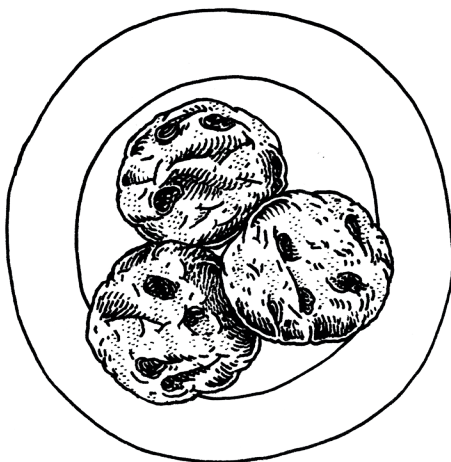


# #19

Expo 2015  
Regione Liguria  
Cooking



## Pandolce basso

### *Genoa Christmas shortbread cake*

#### **Ingredients** (6 serves)

*500 g Italian “00” flour, 25-30 g fresh brewer’s yeast, 150-170 g sugar, 150/170 g butter, 1 small glass Marsala white wine – or another similar fortified wine – (approx. 80 ml), 70 g Italian pine nuts, 220 g raisins (drenched in lukewarm water and squeezed), 100 g candied citron, diced (or 100 g candied orange zest), anise seeds (or fennel seeds), 1 egg (or 2), powdered sugar, a pinch of salt.*

Dissolve the yeast in lukewarm water. Make a well in the flour on your kneading board and pour the blend in. Add the sugar, the butter (soft), the Marsala and a pinch of salt. Knead well, slowly adding lukewarm water till the dough forms a round loaf. Flour, cover with a dishcloth and let rest for 30 minutes in a tepid place. Then press it, knead again into a ball and allow to rise in a bowl (covered) for 12 hours into the fridge in order to manage the action of yeast. Add the raisins, the pine nuts, the candied fruit and the anise seeds. Ingredients are to be evenly distributed. Shape the dough into a round loaf, butter and flour an oven pan, place in your pandolce and let raise for another 2 hours. Make a cross-shaped cut on the summit of the mound, brush with the beaten egg and bake for around 60 minutes in preheated oven, 180° C is the ideal temperature. Sprinkle with powdered sugar and decorate with the traditional bay bough.

- ⌚ 2 h + leavening phases (14 hours)
- ⚖️ hard
- 🍷 DOC Cinque Terre Sciacchetrà

**Ingredienti** (6 porzioni)

*500 g di farina debole '00', 25-30 g di lievito di birra, (150-)170 g di zucchero semolato, (150(-170) g di burro, 1 bicchierino di vino Marsala bianco o altro liquoroso secco (circa 80 ml), 70 g di pinoli italiani, 220 g di uvetta ammollata e strizzata, 100 g di cedro candito a dadini (o 100 g di scorze d'arancia), semi di anice, 1 uovo(o 2), zucchero a velo, sale qb.*

Setacciare la farina. Creare una classica fontana, dove versare il lievito di birra già frantumato e bagnato in acqua tiepida. Unire zucchero, burro ammorbidito, Marsala, e una presina di sale. Impastare bene, via via incorporando acqua tiepida sino ad ottenere un amalgama soffice e pieno. Ricavarne una palla, infarinarla, ripararla con un panno e metterla a riposo circa 30 minuti in luogo tiepido. Dopo di che sgonfiarla, lavorarla ancora, ricavarne di nuovo una palla, e lasciarla lievitare 12 ore, in frigo a +6°C (fuori frigo lievita un po' fuori controllo). Ripresa la pasta, incorporare l'uvetta, i pinoli, i canditi e l'anice. Ora formare una pagnotta tonda, e poggiarla in una tortiera imbrattata e infarinata, facendo lievitare indicativamente ancora 2 ore. Al termine, incidere la sommità con un taglio a croce e spennellare con l'uovo sbattuto. La cottura in forno è un'oretta, anche meno, a 160-180°. Tagliarlo sopra un tagliere di legno e, quando si serve, si può spolverare con zucchero a velo. Fasciato con pellicola, e chiuso nelle scatole di latta alla maniera antica, il pandolce si conserva bene per lungo tempo.