

# Gubana del Friuli



## Ingredienti

Ingredienti per l'impasto:

300 g farina 00

200 g farina forte (manitoba)

1 busta di lievito di birra disidratato

100 g zucchero

1 busta di vanillina

1 limone grattugiato

mezzo cucchiaino di sale

3 uova

75 g burro

150 ml latte tiepido (37-40° C)

Ingredienti per farcire:

125 g uvetta

50 ml marsala

100 g gherigli di noci tritati grossolanamente

100 g mandorle intere e poi tritate

50 g arancia candita

100 g cioccolato fondente tritato (75%)

100 g fichi secchi tritati grossolanamente

1 limone grattugiato

1 arancia grattugiata

50 g zucchero

3 uova medie

50 g burro

1 cucchiaio di pangrattato molto fine

Questo dolce tipico friuliano ha tratto ispirazione in tempi non sospetti dal ricettario della Panenageli, come già in altre occasioni, per cui non avendo come riferimento altre versioni professionali mi sono attenuto alle indicazioni "istituzionali" riportate nel sito della casa dolciaria, apportando quelle piccole variazioni che ritenevo più opportune a me. Non avendo la mano del pasticcere le mie versioni hanno sempre un tocco di rusticità in più che è comunque all'occorrenza un ottimo alibi a qualche mancanza estetica. C'è da dire inoltre che gli ingredienti del ripieno vanno pesati e combinati con giudizio in modo da non dare un sapore stucchevolmente zuccherino alla preparazione.

Due cose restano di questo dolce più di altre: la pasta è molto soffice e con una consistenza da brioche. La seconda è il profumo che resta nelle narici e nella mente. Non posso provarlo con certezza ma con il passare del tempo ... più il dolce si assestava e tanto meglio era...

Setacciare la farina in una terrina larga e mescolarvi il lievito. Al centro del mucchio praticare una

buca e versarvi zucchero, vanillina, limone grattugiato, sale, uova ed il burro liquefatto tiepido.

Amalgamare il tutto con una forchetta, aggiungendo un po' per volta il latte tiepido.

Lavorare l'impasto sul piano del tavolo infarinato per almeno 10 minuti, allargandolo con i pugni chiusi, riavvolgendolo e sbattendolo sul tavolo. Rimettere l'impasto nella terrina infarinata, coprirlo con un canovaccio umido e porlo a lievitare in luogo tiepido, fino a quando il suo volume sarà raddoppiato (1 ora e mezza circa).

Lavare l'uvetta, asciugarla e lasciarla macerare nel marsala per almeno 30 minuti. Mescolare in una terrina gherigli di noci, mandorle, canditi, cioccolato a scaglie, fichi secchi, l'arancia ed il limone grattugiato, zucchero, 2 tuorli e l'uvetta.

Sciogliere il burro in un pentolino, farvi rosolare per qualche minuto il pangrattato ed unirlo al ripieno. Mescolare bene il tutto ed infine incorporare delicatamente 2 albumi montati a neve durissima.

Con un matterello stendere l'impasto in una sfoglia rettangolare (75×25 cm), distribuirvi il ripieno, arrotolare la sfoglia dal lato più lungo e chiudere le estremità del rotolo così ottenuto, ripiegandone i lembi.

Avvolgere il rotolo a spirale, porlo sulla lastra del forno foderata con carta da forno e lasciare nuovamente lievitare in luogo tiepido per 50 minuti.

Spennellare la gubana con un uovo sbattuto e cuocere per 30-40 minuti nella parte media del forno preriscaldato (elettrico e a gas: 160-180°C, dipende ovviamente dal vostro forno).

Ricetta di **GAMBETTO**

Fonte: Ricettario Paneangeli