



Pane di Sant'Andrea

Ingredienti

550 g di farina
250 g di latte
50 g di olio di mais
1 cucchiaio di zucchero
10 g di sale
1 cubetto di lievito di birra
1 uovo + 1 tuorlo per spennellare.
100 g di gocce di cioccolato fondente

Il 30 novembre si festeggia Sant'Andrea che è il patrono di Castel Maggiore, la città dove risiedo con la mia famiglia. Da una decina d'anni circa, si è instaurata la tradizione del "pane di Sant'Andrea" che i fornai di Castel Maggiore offrono la sera, all'uscita della chiesa parrocchiale, dopo la Messa in onore del Patrono.

Da dove provenga questa tradizione, se questa ricetta sia originale o inventata dai nostri panificatori per l'occasione, francamente non lo so. Certamente è entrata a far parte delle tradizioni di questa cittadina e io ho provato a farlo per i miei ragazzi ai quali piace tanto.

Ovviamente la ricetta dei nostri fornai è top secret, ma con questa ci sono andata proprio vicinissima e la voglio condividere con voi.

Ottimo per la colazione o per una sana merenda!

Il procedimento descritto prevede l'utilizzo del Bimby, ma ovviamente la ricetta può essere seguita anche senza.

Nel boccale riscaldare il latte 1 min., 37° vel. 1; unire olio, zucchero, uovo e lievito: 5 sec. vel. 2.

Aggiungere farina e sale: 3 min. vel. Spiga. Deve risultare un'impasto morbido.

Togliere dal boccale, formare una palla, copirla e metterla nel forno spento (ma precedentemente riscaldato a 50°) e lasciare lievitare per 1 ora.

Trascorso questo tempo smontare l'impasto, dividerlo - se si desidera - in pagnotte, poi aggiungere le gocce di cioccolato; preriscaldare il forno a 200° e nel frattempo lasciate lievitare direttamente sulla leccarda del forno ricoperta di carta-forno. Spennellare a questo punto con l'uovo sbattuto e mettere in forno per circa 30 min.