



PINZA TRIESTINA CON LIEVITO NATURALE...grazie Coccinella

PINZA (Versione “pastamadrizzata” dal libro La cucina triestina)

I impasto (ore 14:00)

200 gr pasta madre 100 gr di acqua 100 gr di farina (io ho usato 350W) 1 cucchiaino di zucchero 1 cucchiaino di malto liquido (se non l'avete usate il miele)

OPPURE PER CHI USA IL LICOLI 140 di licoli 160 di farina 100 gr di acqua 1 cucchiaino di zucchero 1 cucchiaino di malto d'orzo liquido (se non l'avete usate il miele)

Impastare il “lievitino” molliccio e liquido e lasciare riposare 3 ore al caldo (io nel forno con la luce accesa)

II impasto (ore 17:00)

325 gr di Manitoba 100 gr di zucchero 25 gr di burro morbido 1 tuorlo 2 uova

Si impasta il tutto e di nuovo al caldo in forno per altre 4 ore

III impasto (ore 21:00)

500 gr di farina (00 o manitoba, o 00 mista a W350) 200 gr di zucchero 50 gr di burro morbido 125 dl di tuorli (6 tuorli) 125 dl di uova (2 uova) 50 gr di ruhm (1 tazzina di caffè) vaniglia buccia di 2 arance grattugiate buccia di 2 limoni grattugiati 1 pizzico di sale

Impastare fino a che non si incorda aggiungendo gli ingrediente un po' alla volta affinché si incorporino bene. Certe volte ho aggiunto un paio di cucchiaini di farina in più.

Pirlare, dividere in 4 (o in quanti pezzi si vuole a seconda della grandezza) fare le palle e mettere a lievitare tutta la notte coperte da un canovaccio. Io uso il metodo del forno con la luce accesa. Alla mattina (io di solito alle 10) accendere il forno a 150 gradi, statico. Spennellare le pinze con un uovo intero sbattuto. Solo un istante prima di infornare praticare i tagli con le forbici, iniziando dall'esterno verso l'interno. Cottura circa 30 minuti.

A chi non ha un'impastatrice professionale o di potenza adeguata consiglio di dimezzare le dosi. Con queste vengono 4 belle pinze, ma se facciamo il conto della farina sui 2 impasti siamo a quasi 1 kg più tutte le uova e il resto...il che mette a dura prova il motore dell'impastatrice. Comunque ognuno conosce la sua fidata amica

***per chi fa metà dosi: nel secondo impasto è previsto un tuorlo : si può metterlo tutto e metterne uno di meno nel terzo

***farine : Mi raccomando NON VI STRESSATE con le farine La pinza é un dolce semplice, la facevano le nonne, non é come la colomba, la pinza "sopporta" molti errori. Io vi ho dato delle indicazioni di massima sulle farine, ma non sono regole auree. L'importante é che non mi facciate tutti gli impasti con la 00!! Per il resto direi:

○ Primo impasto la farina più forte che avete a casa, consigliata 350W o 400W ○ Secondo impasto manitoba anche quella del supermercato. ○ Terzo impasto metà 00 (che è debole, per quello viene messa per ultima, ma dona sofficità all'impasto) e metà una farina forte, quella che avete (manitoba o 350W)

“TIPS AND TRICKS”

■ se non trovate il malto d'orzo liquido (io l'ho trovato da Natura si) potete sostituirlo con un cucchiaino di miele, aiuta la spinta della lievitazione.

■ Per le lievitazioni rispettate i tempi del primo e secondo impasto, non serve aspettare il raddoppio reale, tanto poi si distrugge tutto aggiungendo ulteriori ingredienti. La vera e propria lievitazione finale è l'ultima. Consiglio forno con luce accesa o una prolunga con una lampadina attaccata da mettere nel forno per chi ha i forni moderni dove la lampadina si accende solo col forno acceso ma dipende dal forno, se il vostro forno arriva a 40 gradi non va bene! Prima di andare a letto aprite il forno e controllate che non sia troppo caldo, se sentite con la mano clima tropicale chiudete la luce prima di andare a letto, magari la riaccendete domattina quando vi svegliate...

■ Se vi piace la pinza dolce aggiungete 20-30 grammi di zucchero all'ultimo impasto. (la pinza originale è poco dolce, si può anche accompagnare al cotto caldo cotto nel pane che è tipico sotto Pasqua

■ Siate coraggiose con le forbici!!