



Il Pan del Doge

Per una tortiera da 24 cm di diametro, 12 porzioni

Ingredienti

- 250 g di farina 0
- 3 uova
- 100 g zucchero semolato
- 5 g di lievito istantaneo per dolci
- 100 g burro
- 100 g uvetta sultanina
- 100 g frutta secca mista (noci, pinoli, nocciole, mandorle)
- 50 g miele
- 1 bicchierino vino passito (o marsala, rum)

Per la finitura:

- 1 noce di burro (facoltativa)
- zucchero a velo q.b.

Per accompagnare (facoltativo):

- 4 arance
- 75 g marmellata di arance

Istruzioni

1. Mettete in ammollo l'uvetta in acqua tiepida per farla rinvenire, poi scolatela e asciugatela bene.
2. Tritate grossolanamente la frutta secca e mescolatela in una ciotola con la farina e il lievito.
3. Fate fondere il burro, meglio se a bagnomaria, aggiungete lo zucchero, lavorate un po' con le fruste, poi aggiungete le uova intere una alla volta e continuate a mescolare con le fruste in modo da creare una crema densa e spumosa.
4. Versate poi il composto in una planetaria, unite il miele, il vino, la frutta secca tritata, la farina con il lievito, per ultime le uvette strizzate e asciugate, e lavorate l'impasto con la foglia nella planetaria (o con i ganci per impastare se usate il frullino elettrico) fino ad ottenere un composto omogeneo.
5. Foderate la tortiera con carta da forno, o con burro e farina, versate l'impasto, livellarlo bene (a piacere si possono distribuire dei pinoli interi sulla superficie) e cuocete in forno già caldo a 180°C statico per circa 30-40 minuti (fate sempre la prova stecchino per verificare che sia ben cotto internamente).
6. Una volta pronto, fate raffreddare la pagnotta, ungete la superficie con una noce di burro e infine cospargete con zucchero a velo.
7. Si può mangiare anche subito, ma secondo me è meglio gustarla il giorno dopo, in questo modo i vari sapori si amalgamano meglio. Conservare in una scatola di latta.

Per la salsa di accompagnamento:

1. Sciogliete in un pentolino a fuoco basso la marmellata di arance allungata col succo delle arance stesse e mescolate bene.
2. Servite la salsa in una salsiera lasciando che ogni commensale se ne prenda quanto desidera oppure versatela a specchio sul piattino da dolce e adagiatevi sopra una fetta di Pan del Doge.

Buon appetito!!!!