

Panini dolci alla zucca



I panini lievitati con purea di zucca sono perfetti per Halloween e sono ottimi per tutta la stagione autunnale, sia a colazione che a merenda.

La preparazione dei panini richiede un po' di tempo, ma è un'attività autunnale carina che può piacere anche ai bambini. Se non avete un robot da cucina, lavorate l'impasto semplicemente a mano: in questo caso il tempo di lavorazione raddoppia. I panini sono più gustosi se sono freschi di giornata, ma si prestano anche bene ad essere congelati.

Per conferire alla pasta l'aspetto di una zucca, si può usare lo spago da cucina. Ma attenzione: non può essere sostituito da nessun altro tipo di spago, perché molti sono sintetici e si sciolgono o bruciano nel forno, il che non solo è poco gradevole ma può anche essere dannoso per la salute. Con lo spago da cucina si va sul sicuro.

- 130 g di purea di zucca (acquistata oppure 130 g di zucca Hokkaido cotta e ridotta in purea)
- 100 ml di latte, tiepido
- 40 g di margarina, sciolta e raffreddata, più un altro po' per spennellare
- 1 uovo, sbattuto
- 2 cucchiaini di pasta di vaniglia
- 2 prese di sale
- 100 g di zucchero fino cristallizzato
- 1 bustina (7 g) di lievito secco
- 470-500 g di farina bianca
- Spago da cucina
- Un po' di olio neutro
- 4 noci pecan, tagliate a metà nel senso della lunghezza

1. Preriscaldare il forno a 30 gradi e spennellare una ciotola grande con dell'olio.
2. Mescolare nella ciotola del robot da cucina la purea di zucca, il latte, la margarina, 30 ml dell'uovo sbattuto, la pasta di vaniglia, il sale e lo zucchero fino cristallizzato.
3. Aggiungere il lievito e metà della farina. Mescolare con il gancio per impasto del robot da cucina, aggiungendo lentamente la farina rimanente fino a formare un impasto omogeneo.
4. Lasciare che il robot da cucina lavori l'impasto per 5 minuti, quindi finire di impastare a mano per altri 2 minuti.
5. Coprire l'impasto nella ciotola unta precedente e lasciarlo lievitare nel forno a 30 gradi per circa 1 o 2 ore fino al raddoppio del volume.

6. Mettere un po' di olio neutro in una piccola ciotola. Tagliare lo spago da cucina in pezzi lunghi 80 cm e metterli nella ciotola in modo che lo spago assorba l'olio.
7. Lavorare di nuovo bene l'impasto, dividerlo in 8 pezzi uguali e formare delle palline rotonde.
8. Avvolgere lo spago da cucina in maniera non troppo stretta intorno alle palline (non deve incidere perché i panini lieviteranno un po') e disporle su una teglia foderata con carta da forno.
9. Coprite l'impasto e lasciatelo riposare per ½ ora. Negli ultimi 10 minuti preriscaldare il forno a 180 gradi con resistenza superiore e inferiore.
10. Con un bastoncino o qualcosa di simile, creare una piccola cavità al centro per i «piccioli». Mescolare l'uovo rimanente con 1 cucchiaio d'acqua e spennellarlo sui panini.
11. Infornarli per circa 17-20 minuti fino a doratura. Togliere e lasciare raffreddare leggermente.
12. Rimuovere con attenzione lo spago, spennellare con un po' di margarina fusa (questo conferisce ai panini una bella lucentezza) e infilare una mezza noce pecan in ogni panino come picciolo.

Tempo di preparazione : circa 1 ora e 20 minuti (escluso il tempo di riposo dell'impasto)

Carmelin Petite Arvine du Valais AOC

Giallo limone chiaro. Aromi di pompelmo rosa, agrume e frutto della passione. Al palato risulta ben equilibrato con una piacevole dolcezza fruttata. Retrogusto minerale.

[Visualizzare nello Shop Vini](#)_____

