

LA PIGNA DI FORMIA

Ingredienti per 6 - 8 persone:

- 700 g di farina bianca,
- 250 g di burro a temperatura ambiente,
- 7 uova,
- 40 g di lievito di birra,
- 1,440 kg di zucchero,
- un uovo,
- zucchero vanigliato,
- latte,
- sale,

Per la placca:

- burro,
- farina.

Sciogliete il lievito sbriciolato in qualche cucchiaino d'acqua tiepida, setacciate a fontana 170 g di farina sulla spianatoia, versatevi il lievito sciolto e impastate, aggiungendo, poco per volta, altra acqua fino a ottenere una pasta di giusta consistenza.

Formate una palla, mettetela in una terrina leggermente infarinata, praticate in superficie due tagli a croce, coprite e lasciate lievitare in luogo tiepido, senza correnti d'aria, finché avrà raddoppiato il volume.

Setacciate sulla spianatoia la rimanente farina con un pizzico di sale e mischiatela con lo zucchero e formate la fontana. Fate un incavo nel centro e sgusciatevi le uova.

Impastate energicamente, sollevando la pasta e sbattendola contro la spianatoia finché si staccherà intera da questa e dalle mani.

Riprendete il panetto lievitato e tritatelo, allargandolo.

Mettetelo sopra la pasta e lavorate entrambi finché si saranno ben amalgamati.

Appiattite leggermente l'impasto ottenuto con le palme delle mani e distribuite il burro morbido a fiocchetti.

Piegate in due la pasta e impastate ancora finché il burro sarà tutto assorbito e si sarà formata una pasta elastica, vellutata e che si staccherà in un solo pezzo dalla spianatoia.

Formate una palla, deponetela in una terrina leggermente infarinata, copritela e lasciatela lievitare ancora per circa un'ora in luogo tiepido.

Quando la pasta avrà cominciato a gonfiarsi, abbassatela; premendola con il palmo della mano, poi copritela di nuovo con un piatto o con un coperchio e lasciatela in luogo fresco o in frigorifero per almeno 6-7 ore o per tutta la notte.

Imburrate e infarinate la placca del forno eliminando l'eccedente.

Dividete la pasta in 3 parti, arrotolate ognuna sulla spianatoia con le mani infarinate, formando tre rotoli con le punte affilate.

Trasferiteli sulla placca e intrecciateli tra di loro, fermando le punte.

Coprite la treccia e lasciatela lievitare finché sarà ben gonfia.

Accendete il forno con il termostato a 200 gradi.

Sbattete leggermente l'uovo, pennellate la superficie della treccia e, appena asciutta, infornatela per circa 40 minuti.

Sfornate la "pigna" quando sarà dorata in superficie e lasciatela raffreddare.

Spolverizzatela con abbondante zucchero vanigliato fatto scendere da un colino.