

# ***IL GIUSTO GUSTO ... a cura di D. Distasi***

---

## **FIORELLINI DI ZUCCA**



### **Ingredienti:**

- 200 gr di zucca pulita
- 1 cucchiaino di zucchero di canna
- 1 cucchiaino di succo di limone
- 2 cucchiaini di lievito di birra secco
- 270 gr di farina tipo 0
- 1 cucchiaino di sale
- 1 tazzina da caffè (50 ml) di acqua tiepida
- 80 gr di farina di farro
- 1 cucchiaio di strutto (o burro o olio d'oliva)

Chi non ama il pane di zucca? In questa versione è proposta a forma di fiore spolverato con un po' di sale grosso. Seguite le istruzioni step by step e potrete ottenere un delizioso fiorellino da utilizzare come segnaposto in una cena di festa o tra amici.

### **Procedimento**

Cuocete a vapore la zucca. Quando sarà diventata morbida, frullatela e prelevate un volume di 180 ml: sarà il quantitativo che vi servirà per l'impasto del pane.

Lasciatelo intiepidire.

Stemperate il lievito assieme allo zucchero nella tazzina di acqua tiepida.

Se utilizzate la macchina del pane: versate nel cestello la purea tiepida di zucca, il sale, il succo di limone, le farine miscelate insieme, lo strutto (o il burro o l'olio d'oliva) e il lievito precedentemente miscelato con acqua e zucchero. Selezionate il programma "solo impasto".

Se invece impastate a mano o con l'impastatrice: versate in un recipiente o nell'apposita ciotola dell'impastatrice le farine mescolate, il composto d'acqua, zucchero e lievito, la purea di zucca, il succo di limone, lo strutto (o il burro o l'olio) e il sale.

Mescolate (o azionate l'impastatrice al livello più basso di velocità) e incominciate a impastare il tutto, fino a ottenere un composto omogeneo o liscio. Formateci una palla, riponetela in una ciotola, coprite e lasciate lievitare per 3 ore in un luogo caldo e lontano da correnti di aria.

Terminata la lievitazione, infarinate la spianatoia e stendete l'impasto con un mattarello. Con un coppa pasta, ricavate tanti piccoli cerchi. Dividete i cerchi a metà con un coltello. Posizionate una decina di semi cerchi in fila, sovrapponendoli leggermente. Arrotolate. Disponete i fiorellini su teglie rivestite di carta forno. Coprite e lasciate lievitare per circa 40 minuti in un luogo caldo al riparo da correnti d'aria.

Scaldate il forno a 200°C.

Spennellate i fiorellini di zucca con un po' di latte e spolverateli con un po' di sale grosso. Infornateli e cuoceteli per 15-20 minuti fino a quando non saranno dorati. Lasciateli raffreddare prima di servire.