

# Pandolce (plumcake) ai semi di papavero

Ecco una ricetta della famosa Magnolia Bakery di New York, come proposta sul loro libro.

E' un plumcake dolce ai semi di papavero, ideale per la colazione.

Ho lasciato le dosi in cups della ricetta americana; consiglio sempre di procurarsi i dosatori sia per le cups che per cucchiaini/cucchiaini, ma ho comunque indicato tra parentesi le equivalenze (le trovate comunque anche nell'articolo qui). Vediamo come si prepara:



Ingredienti per un plumcake grande (teglia di circa 40×20):

- 2 cups e  $\frac{1}{2}$  di farina 00 (350 gr)
- 1 cucchiaino e  $\frac{1}{2}$  di lievito per dolci
- $\frac{1}{4}$  di cucchiaino di sale
- 1 cup e  $\frac{1}{4}$  di olio di semi (250 gr)
- 1 cup e  $\frac{1}{4}$  di zucchero semolato (290 gr)
- 3 uova grandi intere, a temperatura ambiente
- 1 cup di latte evaporato (200 gr), **vedi nota in fondo.**
- $\frac{1}{3}$  di cup di latte intero (90 gr)
- 1 cucchiaio di estratto di vaniglia
- $\frac{1}{4}$  di cup di semi di papavero (40 gr)

Preriscaldare il forno (statico) a 190°. Imburrare e infarinare uno stampo grande da plumcake (io solitamente ungo lo stampo, poi foderò soltanto il fondo con un rettangolo di carta da forno, premo bene, e poi infarino bene i lati dello stampo).

In una ciotola setacciare la farina, il lievito e il sale, e tenere a parte.

In una seconda ciotola unire lo zucchero e l'olio di semi mescolando bene. Aggiungere le uova e sbattere con una frusta elettrica o a mano, incorporando bene ogni uovo prima di aggiungere il successivo.



Aggiungere il latte evaporato, il latte intero, e l'estratto di vaniglia.

Versare tutti gli ingredienti secchi ed amalgamare bene con la frusta, controllando che non rimangano grumi. Per ultimo, versare i semi di papavero ed incorporarli.



Trasferire il composto nello stampo ed infornare per 45 minuti, o finché uno stecchino inserito in più punti esce con attaccate alcune briciole di torta umide (fare la prova dopo 35 minuti e ripetere se necessario dopo 5 minuti).

Lasciare raffreddare nello stampo per 10 minuti dopodiché sformare e fare raffreddare completamente su una gratella.



E' buono anche servito tiepido.

Questo pandolce, come tutti i bread dolci (lo zucchini bread o il banana bread ad esempio) è perfetto da affettare e congelare (meglio però interporre ad ogni fetta un quadretto di carta forno); al momento di consumare basta scongelare le fette singole nel microonde per pochi secondi per gustarlo come appena sfornato, anche dopo molte settimane.

NOTA: Tra gli ingredienti è presente il **latte evaporato** (evaporated milk), in pratica un latte condensato senza zucchero (ha una consistenza più liquida però), non è molto facile da trovare in commercio perchè normalmente non si trova al supermercato. Io l'ho reperito in un negozio di alimentari dal mondo, ma se non lo trovate immagino si possa utilizzare il latte condensato in sostituzione, dimezzando la dose di zucchero e aumentare un poco il latte (5-6 cucchiari in più).

