

# Pandolci con zucca e cardamomo

Questi panini dolci, morbidissimi e leggeri, sono anche molto belli da vedere perchè la loro forma ricorda quella di una zucca. Si possono gustare al naturale oppure ripieni con crema o marmellata. Sono soltanto leggermente dolci, quindi si possono farcire, volendo, anche con ingredienti salati, a piacere.



In questo caso alcuni panini sono a forma di zucca, altri li ho volutamente lasciati semplicemente tondi. Il risultato è comunque molto piacevole.

## Ingredienti:

- una bustina di lievito di birra disidratato (oppure un panetto di lievito di birra fresco)
- 60 g latte tiepido
- 1 uovo intero
- 180 g di zucca (al netto di buccia e semi)
- 15 g di burro
- 400 g farina di forza (1/3 Manitoba, 2/3 00)
- 60 g zucchero di canna scuro, tipo Muscovado
- 5 g sale fino
- 1 pezzetto di zenzero fresco grattugiato
- i semi di 2 bacche di cardamomo verde
- 1 spruzzata di curcuma per esaltare il colore della zucca
- per decorare:
  - semi di sesamo bianco
  - 10 piccioli di mela
  - 1 tuorlo d'uovo per spennellare

- 1 goccio di latte per spennellare

Pulire la zucca e tagliarla a cubetti, dopodiché metterla in un piatto, coprire con pellicola e cuocere alla massima potenza al microonde per circa 7-8 minuti. Schiacciarla con una forchetta fino ad ottenere una purea.

Portare il burro a temperatura ambiente e tagliarlo a cubetti. Preparare e pesare tutti gli altri ingredienti.



Sciogliere il lievito nel latte tiepido e lasciare riposare per 4-5 minuti.

Nella ciotola dell'impastatrice, montando direttamente il gancio per impasti, aggiungere le farine, lo zucchero di canna, lo zenzero grattugiato, i due semi di cardamomo schiacciati e possibilmente passati al mortaio, una punta di curcuma e l'uovo leggermente sbattuto. Iniziare ad amalgamare poi unire la purea di zucca e il lievito sciolto nel latte, quindi lavorare a velocità media per circa 1 minuto. Unire il sale e proseguire la lavorazione per altri 7-8 minuti. Infine, iniziare ad unire il burro un cubetto alla volta mentre l'impastatrice lavora. Attendere che il cubetto di burro sia ben incorporato prima di aggiungere il successivo. Al termine dell'aggiunta del burro, attendere che la pasta si incordi nuovamente (cioè si stacchi dalle pareti della ciotola per attaccarsi interamente al gancio) quindi spegnere il motore.

Formare una palla con l'impasto, mettere in una ciotola leggermente unta, coprire con pellicola e fare lievitare nel forno spento con la luce accesa per circa un'ora.



Riprendere la pasta, dividerla in 10 parti e da ciascuna formare una pallina. Su un tagliere infarinato appoggiare una pallina, fare un leggero incavo al centro e posizionarvi un picciolo, poi praticare 8 tagli verticali ben distanziati, profondi circa 1 cm ciascuno, come in foto. Disporre uno ad uno i panini sulla teglia ricoperta con carta forno, ben distanziati.



A piacere, potete lasciare alcuni panini semplicemente tondi, oppure dare altre forme (in alcuni ho usato lo stampino per dare la forma della rosetta, per esempio). Spennellare ogni panino con il tuorlo sbattuto ed unito ad un goccio di latte, poi decorare con i semi di sesamo.



Coprire la teglia con pellicola e lasciare lievitare per un'altra ora, nel forno spento. Togliere la teglia e preriscaldare il forno a 180° (statico)

quindi infornare i panini per 20 minuti.  
Lasciare raffreddare su una gratella.