

La veneziana, facile e alla portata di tutti

I grandi lievitati sono sempre, per un cucinatore dilettante come me, delle mete pressoché irraggiungibili.

Però con un po' di fantasia ogni tanto riesco a ottenere delle imitazioni molto apprezzate da amici e vicinato!

Come per la mia versione, molto semplificata, della veneziana...

Una versione ridotta al minimo che non prevede canditi, gocce di cioccolato o altro: solo l'essenziale.

Si tratta comunque di una preparazione abbastanza lunga da cominciare nel tardo pomeriggio e che, dopo una lievitazione a temperatura ambiente va passata per una una notte in frigo.

Quindi va nuovamente lavorata a freddo e, appena si lascia lavorare, trasferita nello stampo .

E dopo almeno due ore di nuova lievitazione (deve crescere a riempire lo stampo) la si può finalmente infornare.

E ora, cominciando come sempre dagli ingredienti, iniziamo a cucinare!

Ingredienti:

- Per l'impasto:	forma Ø	cm. 24	cm. 20
farina Manitoba	g.	500	250
lievito di birra fresco (v. nota)	g.	10	5
zucchero	g.	100	50
burro	g.	120	60
uova	pz.	2	1
latte	ml.	200	100
sale	g.	5	3
scorza d'arancia (<i>oppure</i>)		1	½
scorza di limone		1	½
vaniglia		QB.	QB.
- Per la decorazione:			
uovo	pz.	1	1
granella di zucchero	g.	QB.	QB.
zucchero a velo	g.	QB.	QB.

SUGGERIMENTI E NOTE:

- Lievito di birra: può essere sostituito, per una miglior riuscita, con 200 g. di pasta madre.
- Scorza d'arancia e scorza di limone, così come la vaniglia, dipendono molto, come dosaggio, dal gusto personale.

Preparazione:

Per prima cosa sciogliere il burro a bagnomaria (*o in un pentolino a fuoco bassissimo*) e lasciarlo intiepidire.

Sciogliere il lievito nel latte appena tiepido.

In una ciotolina mettere le uova intere con lo zucchero e montarle a lungo (possibilmente con la frusta elettrica), come per preparare una pasta genovese, fino a raddoppiarne il volume; l'ideale sarebbe avere le uova a temperatura ambiente e montarle tenendo la ciotola vicina a una fonte di calore o addirittura tenuta sospesa per i primi due minuti sopra una pentola con l'acqua che bolle.

Versare il burro fuso oramai raffreddato e mescolare ancora con la frusta.

Completare con il latte in cui è stato sciolto il lievito, mescolare e...

... possibilmente passare nella ciotola dell'impastatrice (gancio a foglia) aggiungendo poco a poco la farina mescolata con il sale e ben setacciata.

Appena la farina sarà stata assorbita passare via via a una velocità sempre più alta (ci vorrà una decina di minuti) fino a che l'impasto tenderà a staccarsi dalla ciotola (in pratica sarà ben incordato).

Raccogliere l'impasto a palla e metterlo in una ciotola almeno tre volte il volume dell'impasto precedentemente unta con dell'olio.

Coprire bene con della plastica (io uso un sacchetto di plastica sigillato con una molletta...) e lasciar lievitare in luogo tiepido e al riparo da correnti d'aria per almeno un paio d'ore: l'impasto dovrà minimo raddoppiare.

Passare la ciotola in frigo per la notte.

Al mattino togliere la ciotola dal frigo e rovesciare l'impasto sul piano di lavoro spolverato di farina e lavorarlo con le mani (o meglio con dei tarocchi) dando due o tre giri di pieghe.

Formare una palla e metterla nello stampo rivestito di carta forno, coprire con plastica e metterla per un paio d'ore nel forno spento. Dovrebbe lievitare fino a raggiungere i bordi dello stampo.

Tirar lo stampo fuori dal forno e prepararsi a decorare la veneziana mentre si scalda il forno (statico) a 200°.

Sbattere un uovo in una ciotola e usarlo per spennellare tutto l'impasto (l'uovo avanzato lo si può aggiungere a una frittata).

Coprire generosamente di granella di zucchero

e appena il forno è a temperatura infornare abbassando immediatamente la temperatura a 180°C.

Lasciare cuocere per 45 minuti.

Se a un certo punto la superficie tendesse a colorarsi troppo, appoggiarvi sopra un foglio d'alluminio.

Trascorso il tempo di cottura, provare con uno steccolino che l'impasto sia ben cotto.

Toglierlo dal fondo e lasciarlo intiepidire su di una gratella.

Appena possibile, toglierlo dallo stampo e, se risultasse troppo umido ai bordi o sul fondo, metterlo sulla placca del forno lasciando il forno a 100°C per una decina di minuti.

Spolverare, se piace, di zucchero a velo, e aspettare, prima di affettare, che si sia raffreddato!

La consistenza dell'impasto sarà morbida, leggera e spugnosa

Con questo impasto si possono anche preparare tante piccole veneziane nelle formine di carta da dieci centimetri.

Oppure utilizzando uno stampo più largo per la stessa quantità di impasto, una veneziana più bassa e dall'aspetto più classico.

Buon divertimento e buon appetito!