

La mia Bisciola

Mi capita spesso di andare in Valtellina e non c'è occasione migliore per me di provare i piatti e i dolci locali. Uno fra questi è proprio la Bisciola. Me ne innamorai subito. Il suo sapore e la sua consistenza mi conquistarono al primo assaggio.

Parto dal fatto che adoro la frutta secca e i fichi, elementi caratteristici di questo dolce valtellinese. La Bisciola potrebbe sembrarvi un dolce natalizio, simile ad un panettone, ma in realtà è molto diverso.

Secondo la leggenda, la Bisciola venne inventata in Valtellina nel 1797 da un cuoco napoletano. Si racconta che quando le truppe francesi erano in zona, fu Napoleone a chiedere ai cuochi di pensare a un dolce che impiegasse solo ingredienti disponibili in loco. Seguendo la sua richiesta gli Chef crearono questo pane lievitato che combina farina di grano e segale con uova, burro, nocciole, fichi, uva passa, pinoli e noci. Spesso descritto come un panettone basso, questo pane fragrante viene solitamente servito a fette, e prima di essere consumato, viene tradizionalmente immerso nel brandy.

Nella ricetta che sto per proporvi ho utilizzato la farina 00, quella più comune, in sostituzione a quelle tradizionali come la farina di grano saraceno e di segale. Poi ho aggiunti anche la frutta candita (arancia e cedro). Infine ho preferito mettere in ammollo assieme ai fichi e all'uvetta anche la frutta secca. E' una modalità che consiglio vivamente in quanto donerà al dolce un gusto molto particolare. Provate la mia "Bisciola" e non ve ne pentirete!

Ingredienti:

- 250 gr di fichi essiccati morbidi (consiglio quelli della *Noberasco*)
- 200 gr di uvetta sultanina

- 200 gr di frutta secca (noci, mandorle, nocciole e pinoli)
- 50 gr di arancia e cedro canditi tagliate a pezzettini
- mezzo bicchiere di liquore Rhum
- 600 gr di farina 00
- 2 uova intere
- 100 ml di latte intero tiepido
- 120 gr di burro ammorbidito
- 1 scorza grattugiata di un limone non trattato
- 100 gr di zucchero semolato
- 1 bustina di lievito di birra secco (7 gr) – (Se vuoi usare quello fresco: 20 gr)
- 3 gr di sale fino
- miele di acacia q.b. per spennellare

Preparazione:

In una ciotola capiente, versateci dell'acqua tiepida e il Rhum, aggiungete l'uvetta, la frutta secca e i fichi tagliati e lasciate in ammollo per almeno un'ora. Poi scolate e strizzate leggermente.



In un'altra ciotola capiente versate la farina, lo zucchero e

la scorza del limone. Mescolate.

Aggiungeteci il latte tiepido nel quale avrete disciolto il lievito di birra, poi le uova e il burro. Aggiungeteci il mix di frutta secca, fichi e uvetta e l'arancia e il cedro. Per ultimo il sale.

Impastate e formate un panetto, trasferitelo in una ciotola, copritelo e lasciatelo riposare per almeno due ore. Non aspettatevi una grande lievitazione perchè per il tipo di impasto e del suo peso la forza di spinta è davvero minima.



Trascorso il tempo del riposo, dividete l'impasto in due panetti allungati, infarinateli leggermente e trasferiteli su una teglia; spennellateli con il miele (opzionale) e lasciateli riposare per altri 20 minuti. Infornateli in forno statico e preriscaldato a 180° C e cuoceteli per circa 50 minuti, controllando sempre la cottura poiché varia da forno a forno.

Lasciate completamente raffreddare la vostra Bisciola prima di servirla tagliata a fette di pane.

Alla prossima golosa ricetta.

Charles