

Putizza al dragoncello (Pehtranova potica)



Per la pasta:

60 gr di tuorlo, 500 gr di farina, 50 gr di lievito, 100gr di burro, 120 gr di zucchero, 200 gr di latte, buccia grattugiata di un limone e di una arancia, un pizzico di sale

Per il ripieno:

250 gr di panna da cucina, 120 gr di zucchero, 120 gr di burro, 120 gr di albume, 100 gr di dragoncello fresco (o equivalente secco), 60 gr di tuorlo

Finitura: 1 uovo

Setacciare la farina, intiepidirla e metterla in una ciotola riscaldata. Sciogliere il lievito nel latte tiepido ed aggiungere un cucchiaino di zucchero e far lievitare per 15 minuti. Montare, fino ad avere un composto cremoso, i tuorli con lo zucchero, il burro, il sale, e la buccia degli agrumi. Versare questa crema nella farina, aggiungere il lievito sciolto. Lavorare e con impastatrice a gancio, o a mano, l'impasto per farlo incordare. Coprire con un canovaccio e far lievitare al caldo.

Preparare il ripieno: in una terrina lavorare a crema i tuorli con il burro e lo zucchero. Aggiungere gli albumi montati a neve ferma e la panna. Mescolare delicatamente dal basso verso l'alto per non smontare l'impasto.

Dividere la pasta lievitata in due parti e stendere ciascuna ad uno spessore di mezzo centimetro. Spalmarvi il ripieno e cospargere il dragoncello tagliuzzato. Avvolgere il dolce dal lato lungo aiutandosi con un canovaccio (come fosse uno strudel) e poi attorcigliare ancora su se stesso a ciambella. Spennellare le due putizze con l'uovo sbattuto, far lievitare. Cuocere in forno caldo a 180° per un'ora.

Nel ripieno, al posto della panna o anche in sostituzione parziale, si può mettere della ricotta setacciata che permette di mantenere più umida la putizza.