

I pancake di Dario Bressanini

Ora non ci resta che prepararli; cominciando come sempre dagli ingredienti!

Ingredienti, per una decina di pancake:

farina 00 per dolci	g.	200
zucchero	g.	50
sale	ct.	½
lievito per dolci	bustina	½
succo di limone	ml.	15
burro	g.	45
latte	ml.	350
uova	pz.	2
padella per crêpes (v. nota)		

Preparazione:

Preparare tutti gli ingredienti sul piano di lavoro: quando poi si comincia è meglio che siano già lì, pesati e misurati.

In mancanza del latticello, come scritto sopra, far *cagliare* il latte necessario con un cucchiaino da tavola di succo di limone.

Mescolare la farina con lo zucchero, il lievito per dolci e il sale e setacciarla.

Rompere le uova separando i tuorli dagli albumi.

Cominciare a sciogliere il burro a bagnomaria o, con molta attenzione, in un pentolino.

Montare a neve ferma gli albumi e versarvi il latte mescolando delicatamente (tenendone da parte tre CT per raffreddare il burro fuso).

Versare il latte tenuto da parte nel burro fuso per raffreddarlo e mescolarlo ai tuorli appena sbattuti.

Aggiungere, sempre mescolando delicatamente, la ciotola di tuorli e burro fuso al composto di latte e albumi a neve.

Versare tutta la miscela ottenuta nel ciotolone che contiene la miscela di farina mescolando con cura ma il più brevemente possibile:
bisogna evitare la formazione di glutine!

Riporre tutto in frigo a riposare per almeno una trentina di minuti (o coperto anche per tutta una notte).

Riprendere il composto da frigo e scaldare una padella da crêpes sul fornello e quando è a temperatura - calda ma non bollente - spennellare con un'idea di olio e versarvi un mestolo (io ne uso uno da 50 ml.) di impasto lasciandolo distendere dolcemente, senza schiacciarlo e senza tirarlo sottile (come altrimenti si farebbe per delle crêpes!).

In meno di un minuto sarà possibile sollevarlo con una paletta e girarlo per farlo colorare anche sull'altro lato.

Metterlo su di un piatto, coprire con un canovaccio, e preparare il pancake seguente.

Appena pronti, non resta che metterli in tavola e mangiarli, cosparsi abbondantemente di sciroppo d'acero o anche, semplicemente, di zucchero!

Sono leciti anche accostamenti con marmellata o salse al cioccolato.

Buon appetito!