

PANETTONCINI VEGANI MANDORLE e DATTERI

Panettoncini vegani monoporzione. Il panettone tradizionale l'ho fatto due anni fa, quest'anno grazie allo swap e al contest di daphne m'è venuta s'idea di farlo vegano. Non dobbiamo farci prendere troppo dalla soggezione, in fondo il panettone è un pane dolce, una brioscina, lo dico per quelli che magari non hanno il coraggio di partecipare al contest. A me piace molto fare le cose vegane, si sa, anche se non sono vegana. Mi piace togliere, eliminare ingredienti, a volte neppure li sostituisco con altro. Li tolgo e basta. Non uso per esempio la margarina, neppure gli oli di semi, neppure la panna di soia, trovo che l'olio d'oliva sia perfetto per un sacco di cose anche dolci. Con queste dosi ne ho fatto uno grande (che mi è bruciato) e una decina monoporzione da 100 gr. (che per fortuna non sono bruciati ma se li avessi lasciati 5 minuti di più nel forno sarebbe stato meglio).

900 gr farina manitoba bio
200 gr farina di mandorle (mandorle senza pellicina tritate col macinacaffè)
50 gr olio extra vergine d'oliva
200 gr zucchero di canna scuro bio equosolidale
200 gr pasta madre rinfrescata qualche ora prima
100 gr datteri bio
100 gr mandorle intere con la pellicina
1 presa di sale
1 cucchiaino di malto

La mattina del giorno prima ho rinfrescato la pasta madre e l'ho lasciata qualche ora a lievitare, poi ne ho messo metà in frigo e l'altra metà (200 gr) l'ho usata per il panettone.
Alle 14 circa ho unito a questa pasta madre (200 gr) 150 gr di farina e acqua fino ad ottenere un impasto non appiccicoso. Ho lasciato lievitare.
Alle 17 circa ho unito a questo impasto altri 150 gr di farina, il cucchiaino di malto e acqua fino ad ottenere un impasto non appiccicoso. Ho lasciato lievitare.
Nel frattempo ho sciolto lo zucchero con 100 gr di acqua in un padellino ed ho tagliato a pezzettini i datteri.
Alle 20 circa ho ripreso l'impasto e unito il resto della farina (600 gr), la farina di mandorle, lo zucchero sciolto (fatto raffreddare), i datteri, le mandorle intere, l'olio e il sale. Ho impastato 20 minuti a mano da quando gli ingredienti si erano amalgamati. Ho messo nelle forme di carta da panettone facendo prima le pieghe (prendendo i lembi di pasta dal bordo e portandoli verso il centro) e poi girando le palline con le pieghe sotto. Ho lasciato tutta la notte nel forno spento a lievitare. Ne vengono due grandi oppure una ventina monoporzione.
La mattina dopo ho portato il forno a 200 gradi, appena è stato a temperatura ho infornato quelli piccoli 25 minuti, coprendoli con un foglio di carta forno e abbassando a 180 dopo 10 minuti. Sarebbe stato meglio lasciarli ancora 5 minuti. Li ho avvolti in uno strofinaccio mentre si raffreddavano. Si conservano parecchi giorni in un sacchetto di plastica. Sono più buoni dopo un paio di giorni.

