

## Pinza di natale (Dolci)



### Preparazione

In una ciotola capiente mettete la farina precedentemente setacciata, il lievito, lo zucchero. Mescolate ed aggiungete il burro freddo tagliato a tocchetti. Aggiungete le uova ed impastate velocemente fino ad ottenere un impasto compatto. Avvolgete il composto con la pellicola e lasciate riposare in frigorifero per 30 minuti. Estraete dal frigorifero la palla d'impasto.

Suddividetela in 4 parti, 2 più abbondanti e 2 più scarse.

Consiglio di utilizzare le parti più abbondanti per il fondo e lo strato finale, mentre le parti più scarse per i due strati interni.

Aiutandovi con un mattarello stendete la pasta tra 2 fogli di carta da forno.

Imburrate ed infarinate una tortiera di 26 cm di diametro.

Una volta stesa la pasta, stendetela con la carta da forno direttamente nella tortiera. (abbiate cura di tagliare la carta da forno a misura della tortiera)

Praticate con una forchetta dei fori sul fondo della pasta.

In un'altra ciotola mescolate i vari tipi di marmellata ed i pinoli.

Suddividete la marmellata in modo che sia sufficiente per farcire tre strati.

Farcite il primo strato, lasciando un paio di cm dal bordo.

Disponete il secondo strato, bucherellate con una forchetta e farcite.

Mettete il terzo strato, fate dei fori con la forchetta e ricoprite di marmellata.

Chiudete la pinza con l'ultimo strato.

Bucherellate la superficie e sigillate i bordi premendo con le dita.

Mettete in forno a 180° (ventilato) per 40/45 minuti.

Lasciate raffreddare, capovolgete, eliminate la carta da forno dal fondo e mettete su un piatto da portata.

### Consigli

La versione bolognese della Pinza prevede l'uso della Mostarda Bolognese, una marmellata che viene preparata con la mela cotogna.

### Curiosità

La Pinza è uno dei dolci tra i più apprezzati durante il periodo natalizio in modo particolare in provincia di Bologna.

### Informazioni

**Preparazione** 20 minuti

**Cottura** 45 minuti

**Dosi per** 12 persone

**Difficoltà** Difficile

la terra di Puglia



**ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP**

Autentici prodotti di Puglia solo su

[shop.laterradipuglia.it](http://shop.laterradipuglia.it)

**Sconto del 10%**

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

### Ingredienti

**Farina** 500 grammi

**Burro** 250 grammi

**Zucchero** 240 grammi (extrafine)

**Uova** 2 unità

**Lievito per dolci** (1 bustina di lievito per dolci vanigliato)

**Marmellata** 100 grammi (di more)

**Marmellata** 300 grammi (di ciliegie)

**Marmellata** 200 grammi (mele)

**Marmellata** 150 grammi (pesche)

**Pinoli** 45 grammi