



Gallo Rosso

PASTICCINI

Pane del contadino alla frutta

Questa ricetta di pane dolce diffonde una fragranza speciale in cucina. Spalmato di burro, esprime al meglio la sua squisitezza.

Ingredienti

1 PAGNOTTA	180 MIN.
250 ml	acqua
250 ml	latte
35 g	burro
40 g	lievito
400 g	frutta secca (mele, pere, prugne)
500 g	farina
250 g	farina di segale
20 g	Sale
10 g	zucchero
1/2	cannella in polvere
cucchiaino	
da tè	
50 g	noci

www.roterhahn.it

Preparazione - Pane del contadino alla frutta

1. Unite e intiepidite l'acqua, il latte, il burro e il lievito.
2. Tagliate la frutta secca a pezzi di medie dimensioni, sbollentatela brevemente in 1 l di acqua, scolate e fatela raffreddare.
3. Aggiungete farine, sale e zucchero al composto di latte e lievito tiepidi e mescolate bene.
4. Aggiungete la frutta secca raffreddata, la cannella e le noci. Lasciate tutto a lievitare in una ciotola coperta per circa 2 ore.
5. Date all'impasto la forma che preferite e cuocetelo in forno preriscaldato a 175° C per circa 30 minuti.

Buona fortuna



Verena Komiss

Contadina dei prodotti di qualità del Gallo Rosso
NEUFELDHOF A BOLZANO