

PANE, PIZZE E LIEVITATI

## Pane alla birra

LUOGO: Europa / Svezia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: molto bassa    REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



### INGREDIENTI

- 2 tazze di birra leggera
- 50g di lievito
- 2 cucchiaini di sale
- 7 tazze di ragsikt (farina di segale setacciata)
- 50g di burro
- ½ tazza di melassa
- 1 cucchiaio di bucce d'arancia
- 1 cucchiaino di chiodi di garofano
- 1 cucchiaino di zenzero
- 2/3 tazza di uvetta

### PREPARAZIONE

- 1 Scaldare la birra a 37°C. Sciogliete il lievito in una piccola quantità di liquido. Miscelate la birra, il lievito, il sale e la farina. Impastate. Lasciate lievitare fino a che raddoppi di

volume.

Portate il burro, la melassa e le spezie a bollore, fate raffreddare e versateci dentro l'impasto.

Aggiungete, ora, l'uvetta, fate lievitare altri 30 minuti. Impastate, dividete in due pezzi il composto.

- 2 Mettete il composto negli stampini. Fate lievitare altri 30 minuti, dopodiché infornate a 170°C per 40-50 minuti. Si tratta di un pane piuttosto denso ma umido, ricco di aroma.

### NOTE

Questo pane viene utilizzato in Svezia per preparare un piatto tradizionale di Natale chiamato Dopp i grytan. Si tratta di brodo, ottenuto dalla cottura di prosciutto o salsiccia, addensato e messo sul fuoco. Il pane viene utilizzato immergendolo in questo brodo e mangiato con, per esempio, dei piatti di carne.