

PANE, PIZZE E LIEVITATI

# Pane allo zafferano

LUOGO: Europa / Svezia

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



## INGREDIENTI

- ½ grammo di pistilli di zafferano
- ½ tazza di zucchero
- ½ l di latte
- 7 cucchiaini di burro fuso
- 50g di lievito fresco
- 1/8 cucchiaino di sale
- 1 uovo sbattuto
- 5-6 tazze di farina di frumento

## GLASSA

- 1 uovo
- 3 cucchiaini di latte
- uvetta per decorare

## PREPARAZIONE

- 1 Triturare con un mortaio ed un pestello lo zafferano con un cucchiaino di zucchero e

mettere da parte. Scaldate il latte fino a temperatura ambiente, circa 37°C e aggiungetevi il burro fuso insieme al composto di zucchero e zafferano.

Sbriciolate il lievito in una ciotola e versateci sopra circa  $\frac{1}{4}$  tazza del composto di zafferano e latte e mescolate dolcemente.

Cospargete 1 cucchiaio di zucchero e  $\frac{1}{8}$  cucchiaino di sale e fate riposare per 5 minuti.

Aggiungete lo zucchero rimanente, il latte, 3 tazze di farina e l'uovo sbattuto e mescolate con un cucchiaio di legno.

Cospargete  $\frac{1}{4}$  tazza di farina sul composto e impastate il tutto per diversi minuti, aggiungendo più farina se l'impasto risultasse troppo appiccicoso da lavorare.

Formate una palla. Cospargetevi sopra della farina, coprite con un canovaccio pulito e fate lievitare in un posto caldo e asciutto fino a che si raddoppi di volume (circa 60-90 minuti).

Versate l'impasto su di un piano di lavoro infarinato ed impastate per altri 5-10 minuti, aggiungete la farina se necessario.

Dividete l'impasto in piccoli pezzi e, usando le mani, formate con i pezzi d'impasto delle S o altre forme tradizionali.

Incastonate le uvette nell'impasto come desiderato, per decorare i panini.

Mettete i panini su di un foglio di carta forno che sia stato precedentemente imburrato. Coprite i panini con un panno pulito e fate lievitare di nuovo fino a che raddoppi di dimensioni, circa 30 minuti.

Scaldate il forno a 225°C.

Fate la glassa sbattendo un uovo con 3 cucchiaini di latte.

Spennellate la superficie dei panini con la glassa appena prima di infornare.

**2** Infornate per 5-10 minuti e fate raffreddare su di una griglia.