

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Pane di Natale norvegese

LUOGO: Europa / Norvegia

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



INGREDIENTI

- 2 bustine di lievito in polvere
- ½ tazza di acqua calda
- 1 cucchiaino di zucchero
- 1 tazza di latte scaldato
- ½ tazza di burro
- 1 uovo sbattuto
- ½ tazza di zucchero
- ½ cucchiaino di sale
- ¾ cucchiaino di cardamomo
- circa 5 tazze di farina
- ½ tazza di succi di cedro
- ½ tazza di ciliegie candite
- ½ tazza di uva passa bianca

PREPARAZIONE

- 1 Sciogliere il lievito e un po' di zucchero in acqua calda. Scaldare il latte e aggiungerci il

burro. Far raffreddare a temperatura ambiente. Aggiungere l'uovo e il composto con il lievito al preparato di latte e burro. Aggiungere lo zucchero, il sale e il cardamomo. Incorporare 2 tazze di farina e miscelare bene. Mescolare la frutta con un po' della farina rimanente così che non si attacchino i vari pezzi l'uno all'altro e aggiungere al composto che stiamo lavorando. Incorporare il resto della farina.

Impastare il composto su di un canovaccio infarinato fino a che diventi omogeneo.

Mettere l'impasto in una ciotola unta. Coprire e lasciar lievitare fino a che raddoppi di volume.

Dividere l'impasto in 2 parti e fare delle pagnotte rotonde. Mettere queste due pagnotte su di un foglio di carta forno e lasciare che lieviti ancora raddoppiando nuovamente il suo volume.

Infernare a 175°C per 30/40 minuti. Mentre sono ancora calde, spennellate le pagnotte con del burro fuso o decoratele con dello zucchero a velo glassato con l'aggiunta dell'aroma di mandorle. Decorate con ciliegie candite e mandorle se lo desiderate.