

PANE, PIZZE E LIEVITATI

Pane di ricotta

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **6 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **20 min** COTTURA: **60 min** COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + 3 ORE DI LIEVITAZIONE



Pane di ricotta: una ricetta perfetta se vi è venuta voglia di servire dei salumi...Questo pane è l'ideale per accompagnarli.Morbido e umido grazie alla ricotta nell'impasto e stuzzicante per via del pepe... Decisamente da provare! Voglia di arricchire la tavola con qualche altra pietanza rustica? Ecco per voi allora la ricetta del [danubio](#) mix!

INGREDIENTI

FARINA 500 gr
RICOTTA DI PECORA 400 gr
SALE abbondante - 1 cucchiaio da tè
PEPE NERO 1 cucchiaio da tavola
SEMI DI ANICE 1 cucchiaio da tavola
ZUCCHERO scarso - 1 cucchiaio da tavola
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 1,5
cucchiari da tavola
UOVA 1
LIEVITO DI BIRRA 25 gr
LIMONE scorza grattugiata - 1
ARANCE scorza grattugiata - 2
UOVA sbattuto per spennellare - 1

PREPARAZIONE

- 1 Per fare il pane di ricotta, preparate il lievitino: aggiungete al lievito sbriciolato in una ciotola, un cucchiaino scarso di zucchero e incominciate a mescolare con una forchetta finché non diventa liquido; quindi aggiungete 100 ml di acqua e mescolate nuovamente.



2 Lasciate riposare il composto fino a quando inizieranno ad apparire delle bolle in superficie.

Nel frattempo, distribuite la farina a fontana sul piano di lavoro e aggiungeteci la ricotta sbriciolata, l'anice, il pepe, la scorza di limone grattugiata, la scorza di arancia, l'olio extravergine di oliva e mescolate per amalgamare tutti gli ingredienti.



3 Aggiungete l'uovo e mescolate.



- 4 Aggiungete, a questo punto, il lievitino e incominciate ad impastare il pane di ricotta fino ad ottenere un composto omogeneo, morbido ma non più colloso.



- 5 Riponete l'impasto a lievitare in un posto riparato dalle correnti d'aria dopo aver inciso sulla sua superficie una croce.



- 6 Quando l'impasto avrà raddoppiato il suo volume, riprendetelo dalla ciotola e lavoratelo velocemente sul piano di lavoro. Formate con l'impasto lievitato un filone.



7 Incidete la superficie del filone con dei tagli incrociati così da creare dei rombi.



8 Rimettere il filone a lievitare fino a quando risulterà ben gonfio.

Spennellate il pane di ricotta con un uovo sbattuto.



9 Infornate, a questo punto, il pane di ricotta a 180°C per circa un'ora.

Sfornate il pane, lasciatelo raffreddare, tagliatelo in fette e servitelo con un'assortimento

di salumi.



CONSIGLIO

Quanto tempo si conserva?

Puoi conservarlo per un paio di giorni in un sacchetto di carta.

Mi è avanzata della ricotta, cosa potrei farci?

Puoi fare la [pasta con pistacchi](#) e ricotta.