

PANE, PIZZE E LIEVITATI

Pane greco natalizio

LUOGO: Europa / Grecia

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



INGREDIENTI

- 1 cucchiaio di lievito secco attivo
- ¼ tazza di acqua calda
- 1/3 tazza zucchero
- 1 cucchiaino di cardamomo macinato
- ¼ cucchiaino di sale
- 1 uovo
- ¼ tazza di latte
- ¼ tazza di olio vegetale
- 1 ½ tazza di farina integrale
- 1 tazza di farina bianca
- ¼ tazza di uvetta
- ¼ tazza noci tritate

PREPARAZIONE

- 1 Sciogliete il lievito in acqua calda. Miscelate lo zucchero, il cardamomo, il sale, l'uovo, il latte e l'olio in una grossa ciotola. Miscelate bene.

Aggiungete il composto di lievito, la farina, l'uvetta e le noci e miscelate bene.

Aggiungete sufficiente farina extra per formare un impasto morbido.

Prendete l'impasto e mettetelo su di una superficie infarinata ed impastate fino a che diventi liscio ed elastico (circa 5 minuti). Date forma all'impasto di pagnotta tonda.

Mettete l'impasto in uno stampo per torte da 20 cm. Coprite lo stampo con uno strofinaccio bagnato e lasciate lievitare in un luogo caldo fino a che non si raddoppi di volume – circa 1 ora.

2 Infornate, quindi, per 35-40 minuti a 175°C o fino a doratura.