

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Pupurati

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Puglia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) COSTO: [basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

2 kg farina
500 g patate lesse
350 g di mosto cotto
3 cucchiaini di cacao amaro
1 busta di cannella
½ busta di chiodi di garofano
2 dadi di lievito di birra
700 gr di zucchero
buccia d'arancia.

PREPARAZIONE

1 La sera prima dai 2 kg di farina togliere 500gr e con 1 dado di lievito impastare formando la pasta lievitata o biga.

Il giorno dopo impastare tutti gli ingredienti (il mosto cotto scioglierlo con un po' di farina a parte presa sempre dai 2 kg e unirlo a tutta l'altra pasta).

Far lievitare l'impasto x 3/4 ore.

Dopo di ciò formare dei filoncini di 7/8 cm metterli sulla placca forno e farli lievitare ancora x altre 3/4 ore coperti con la pellicola trasparente.

Infernare a 180° x 15/20 minuti togliendo logicamente la pellicola.

Spero di essere stata chiara.