

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Pan di ramerino

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

DOSI PER: [9 pezzi](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [30 min](#) COTTURA: [20 min](#) COSTO:

[molto basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)

NOTE: + 3 ORE E 30 MINUTI CIRCA DI LIEVITAZIONE



Il Pan di Ramerino è un [dolce](#) tipico della tradizione toscana, perfetto per la colazione o una pausa caffè.

Il suo **sapore rustico e aromatico**, dato dall'unione del rosmarino con l'uvetta, lo rende un **dolce unico e irresistibile**.

Il pan di ramerino è facile da preparare, non richiede particolari abilità in cucina ed è perfetto anche per i principianti, con i suoi ingredienti semplici, tutti facilmente reperibili in ogni stagione.

Prova il sapore unico del pan di ramerino, il mix dei suoi ingredienti crea un gusto rustico e aromatico

perfetto per ogni occasione. **Segui la nostra ricetta originale toscana e gustati una bella fetta di pan di ramerino.**

Ecco altre ricette che potrebbero interessarti:

[Schiacciata fiorentina](#)

[Pappa al pomodoro](#)

[Cecina](#)

[Budini di riso](#)

[Cantucci alle mandorle](#)

COSA SERVE PER IL PRIMO IMPASTO

FARINA 0 500 gr

ACQUA 200 gr

LIEVITO DI BIRRA FRESCO 10 gr

COSA SERVE PER IL SECONDO IMPASTO

PRIMO IMPASTO 1

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

100 gr

UVETTA 120 gr

SALE 7 gr

ZUCCHERO 75 gr

COSA SERVE PER FINIRE IL PAN DI RAMERINO

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

TUORLO D'UOVO 1

COME SI PREPARA IL PAN DI RAMERINO

- 1 Metti dell'acqua tiepida in una ciotola o in un bicchiere e aggiungi il lievito di birra fresco sbriciolato, mescolalo con una forchetta per farlo sciogliere. In una terrina capiente metti la farina setacciata, versa al centro della farina il lievito sciolto in acqua e mescola con una forchetta.





- 2 Comincia ad impastare dentro alla terrina, poi rovescia il composto sul piano di lavoro, impastalo fino ad ottenere una consistenza liscia e omogenea. Rimetti l'impasto nella terrina, copriilo con la pellicola per alimenti e mettilo a lievitare fino a quando non avrà almeno raddoppiato il volume. Ci vorranno circa un paio di ore di lievitazione in ambiente tiepido e riparato da spifferi d'aria.





3 Mentre l'impasto lievita, metti in ammollo l'uvetta in acqua tiepida, lasciala per circa 5 minuti. In un pentolino metti l'olio e il rosmarino precedentemente lavato ed asciugato.

Fai cuocere 5 minuti, poi togli dal fuoco e lascia riposare 15 minuti in modo che l'olio si insaporisca per bene.



4 Quando l'impasto sarà ben lievitato sgonfialo e mettilo in una ciotola. Aggiungi l'uvetta scolata e strizzata. Filtra l'olio, ripuliscilo dagli aghi di rosmarino e aggiungilo all'impasto. Unisci anche lo zucchero e il sale, fino a che riesci mescola nella ciotola, poi rovescia tutto sul piano di lavoro e impasta energicamente fino ad avere un composto liscio ed elastico.

Riporta l'impasto nella terrina e sigillala con pellicola per alimenti, fai lievitare nuovamente fino al raddoppio, ci vorrà circa un'ora e mezza.





5 Terminata la seconda lievitazione, riprendi l'impasto e sgonfialo, dividilo in pezzi da circa

120 g. a noi sono venute 9 pagnottine di pan di ramerino. Arrotonda bene ogni pagnotta e metti a lievitare nuovamente su una teglia ricoperta con carta forno, per circa un'ora.

Quando i panini saranno ben gonfi, con un coltello o con una lametta forma delle losanghe sulla superficie, spennella con olio extravergine d'oliva e inforna a 180°C, forno statico, per 15 minuti circa.

Sforna il pan di ramerino, spennella con un tuorlo precedentemente sbattuto con un paio di cucchiaini di acqua e riponi in forno per altri 5 minuti.

Fai raffreddare i panini su una griglia da pasticciare e porta in tavola.



