

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Pan dolce

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **25 min** COTTURA: **20 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



La ricetta del pan dolce che andiamo a proporvi ha origini toscane e ci è stata tramandata da generazioni in generazioni e noi abbiamo voluto consigliarla in quanto è davvero semplice e saporita. La merenda perfetta per grandi e bambini, ma oltre che al pomeriggio può essere anche consumata la mattina a colazione, magari con un velo di marmellata fatta in casa. Bastano davvero pochi ingredienti per farla e di certo riuscirete in men che non si dica a sfornarla come facevano le nonne un tempo. Provate questa versione e fateci sapere se vi è piaciuta! Se amate le ricette semplici di un tempo, provate anche la nostra torta di [mele all'antica](#), un

grande classico che non passa mai di moda!

INGREDIENTI

FARINA 00 250 gr

LIEVITO DI BIRRA 20 gr

ZUCCHERO 30 gr

UOVA 1

LATTE INTERO 125 gr

BURRO 30 gr

SCORZA DI LIMONE 1 cucchiaino da tè

SALE 1 pizzico

PER LA FINITURA

BURRO 100 gr

ZUCCHERO

PREPARAZIONE

- 1 Quando volete fare il pan dolceIntiepidite il latte, sbriciolatevi il lievito con un cucchiaino di zucchero e 4 cucchiaini di farina dal quantitativo di farina a disposizione; amalgamate bene gli ingredienti e mettete a lievitare.



- 2** In una ciotola riunite la farina disponendola a fontana e versate nel centro lo zucchero, il sale, l'uovo ed il burro ammorbidito a fiocchetti.



- 3** Impastate gli ingredienti, quindi unite il composto lievitato.



4 Aromatizzate il composto con le scorze di limone.



5 Lavorate a lungo il composto fino a che avrà preso abbastanza forza da non incollarsi più alle mani.

Mettete il tutto a lievitare in luogo tiepido.

Una volta raddoppiato in volume, rilavorate il composto quindi stendetelo in una teglia di 30x40 cm imburato ed infarinato.



6 Distribuite sulla superficie il burro in fiocchetti e abbondante zucchero semolato.



7 Infornate a 200°C per circa 15-20 minuti.

