

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Pandolce biscottato

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [60 min](#) COTTURA: [30 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

NOTE: + *RIPOSO*



Queste fette di pandolce biscottate sono davvero perfette per cominciare la giornata. Ottime per la colazione, per la merenda, per ogni occasione in cui volete un dolcetto sano e buonissimo! I dolci fatti in casa sono ottimi, ed è per questo che vi consigliamo anche la nostra [torta al limone](#), semplice ma ricca di gusto e profumo!

INGREDIENTI

FARINA 400 gr

LATTE INTERO 100 ml

PANNA FRESCA 100 ml

GOCCE DI CIOCCOLATO 80 gr

LIEVITO DI BIRRA fresco - 15 gr

BURRO 50 gr

ZUCCHERO 50 gr

SALE ½ cucchiaini da tè

BURRO per lo stampo -

FARINA per lo stampo -

PREPARAZIONE

1 Ecco gli ingredienti che vi serviranno per realizzare queste ricche fette biscottate.



2 Scaldate il latte e stemperatevi il lievito sbriciolato. Coprite e lasciate riposare in un luogo tiepido per 10 minuti. Scaldate a parte la panna.

Mescolate la farina con lo zucchero e il sale, disponetela a fontana e verste al centro il lievito e metà della panna.





- 3** Iniziate ad amalgamare gli ingredienti aggiungendo a mano a mano la rimanente panna tiepida fino a ottenere un impasto consistente e omogeneo.



- 4** Allargate la pasta sul tavolo infarinato, distribuitevi sopra il burro tagliato a pezzetti e amalgamatelo, lavorando la pasta con energia fino a renderla liscia ed elastica.



5 Coprite e lasciate lievitare in un luogo tiepido per due ore.

Sgonfiate la pasta lavorandola per qualche istante, allargatela, distribuitevi sopra le gocce di cioccolato e amalgamatele.



- 6 Imburrate e infarinate uno stampo a cassetta da due litri e ponetevi l'impasto. Incidetelo sulla sommità con tre tagli in diagonale, coprite con un canovaccio e mettete a lievitare in un luogo tiepido per due ore.



- 7** Scaldate il forno a 210°C. Cuocete il pandolce nel forno già caldo per circa 30 minuti. Sformate il pane, fatelo intiepidire e tagliatelo in fette di circa 1 cm di spessore.



- 8** Fate tostare le fette in forno per circa 1 ora e 30 minuti a 140°C.