

PANE, PIZZE E LIEVITATI

Pane alla birra

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Svezia*

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



INGREDIENTI

- 2 tazze di birra leggera
- 50g di lievito
- 2 cucchiaini di sale
- 7 tazze di ragsikt (farina di segale setacciata)
- 50g di burro
- ½ tazza di melassa
- 1 cucchiaio di bucce d'arancia
- 1 cucchiaino di chiodi di garofano
- 1 cucchiaino di zenzero
- 2/3 tazza di uvetta

PREPARAZIONE

- 1 Scaldare la birra a 37°C. Sciogliete il lievito in una piccola quantità di liquido. Miscelate la birra, il lievito, il sale e la farina. Impastate. Lasciate lievitare fino a che raddoppi di

volume.

Portate il burro, la melassa e le spezie a bollore, fate raffreddare e versateci dentro l'impasto.

Aggiungete, ora, l'uvetta, fate lievitare altri 30 minuti. Impastate, dividete in due pezzi il composto.

- 2 Mettete il composto negli stampini. Fate lievitare altri 30 minuti, dopodiché infornate a 170°C per 40-50 minuti. Si tratta di un pane piuttosto denso ma umido, ricco di aroma.

NOTE