

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Pane allo zucchero

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

- 320 g di farina
- 120 g di granella di zucchero
- 15 cl di acqua
- 20 g di lievito di birra
- 125 g di burro fuso freddo
- 15 g di zucchero semolato
- 2 tuorli
- 1 pizzico di sale.

PREPARAZIONE

- 1 Mettere nel robot la farina, lo zucchero semolato, i tuorli, il pizzico di sale, il burro fuso freddo.



2 Unire il lievito di birra sciolto in 15 cl di acqua tiepida.



3 Lavorare per poco gli ingredienti con il robot.



4 Continuare, quindi, ad impastare a mano per circa 10 minuti.



5 L'impasto dovrebbe risultare elastico, nel caso aggiungere ulteriore farina. Dividere l'impasto in 2 parti: una da circa 500 g e una da 150 g-180 g.



6 Lasciar riposare coperto con pellicola per 15 minuti.



7 Prendere la porzione di impasto più grande ed incorporarvi 100 g di granella di zucchero e riformare una palla. Prestare attenzione a non schiacciare troppo la granella mentre si incorpora così nella cottura si scioglierà e si formeranno delle zone umide e zuccherose.



8 In un panetto più piccolo, aggiungere anche cioccolato al latte a scaglie.



- 9 Stendere con il mattarello il panetto più piccolo e formare, quindi, un involucro per il panetto con aggiunta la granella di zucchero.



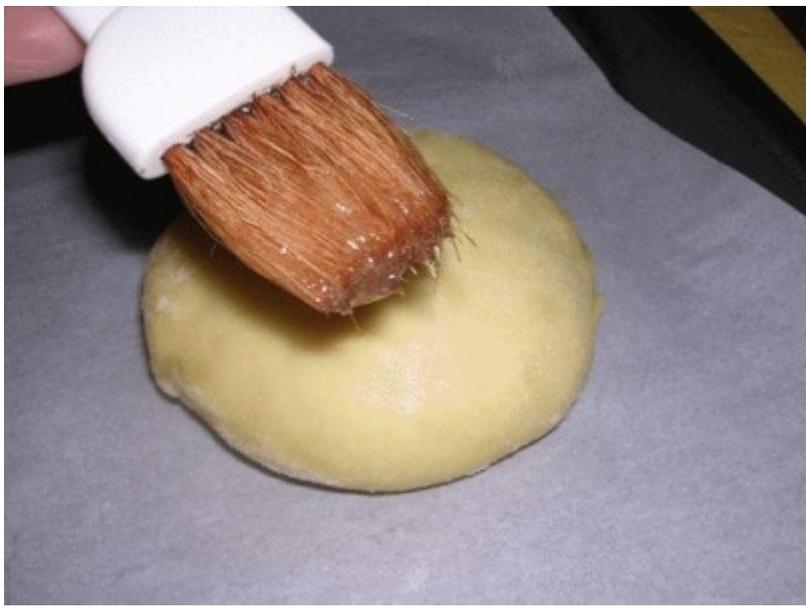
- 10 Chiudere.



11 Sistemare il panetto con la chiusura verso il basso e lasciarlo lievitare 1 ora.



12 Quindi, spennellare con un po' di albume.



13 Praticare un'incisione a croce nella quale mettere la restante granella di zucchero.



14 Infornare a 200°C per circa 30-35 minuti (fino a doratura).



NOTE
Si tratta di un pane dolce tipico del Belgio, loro lo chiamano Craquelin.