

PANE, PIZZE E LIEVITATI

Pane dolce con lievito madre

di: *oztralia*

LUOGO: *Europa / Italia*

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



INGREDIENTI

250 g di farina manitoba
150 g di farina 00
50 g di zucchero di canna
175 g di latte caldo
60 g di burro a pezzetti
130 g di lievito madre almeno 24 ore dal rinfresco
1 pizzico di sale
1 uovo
1 tuorlo
farina di cocco a piacere
1 cucchiaino di aroma a piacere
scorzette 1/2 arancia e limone preferibilmente non trattati
1 manciata di uvetta ammorbidita nel latte caldo.

PER LA COPERTURA

1 albume rimasto
1 cucchiaino di latte

1 cucchiaio di zucchero di canna
zucchero in granella a piacere.

PREPARAZIONE

- 1 Mettere nell'impastatrice il lievito madre con lo zucchero, la farina ed il latte tiepido. Aggiungere un pò alla volta il latte. Unire le scorzette, il burro a pezzetti, le uova, l'aroma o altro ed infine il sale. Lavorare bene, il risultato è un impasto elastico e, se appiccica, infarinare le mani per lavorarla ancora un po', lasciare lievitare per almeno 2 ore.



- 2 Riprendere l'impasto e lavorarlo ancora con le mani infarinate, dividerlo in 3 parti uguali.



3 Formare una treccia e adagiarla nella teglia infarinata ed imburrata.





- 4 Lasciare lievitare tutta notte (circa 12 ore o fino a che triplichi il volume). Infornare a 200°C per circa 15-20 minuti, poi abbassare a 150°C per per altri 10-15 minuti.



5 x

Per la copertura sbattere l'albume con zucchero e granella e metterlo, poi, con un pennello, sopra la ciambella.





NOTE