

PANE, PIZZE E LIEVITATI

## Panini con la croce

LUOGO: Europa / Regno Unito

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



### INGREDIENTI

- 1 ¼ tazze di acqua calda
- ½ tazza di zucchero di canna
- 4 cucchiaini di lievito in polvere attivo
- 4 tazze di farina
- 2 cucchiai di latte in polvere
- 2 cucchiaini di spezie miste
- 1 cucchiaino di cannella
- un pizzico di chiodi di garofano macinati
- 1 cucchiaino di sale
- ½ tazza di uva passa
- ½ tazza di uvetta
- ¼ di bucce di frutta mista
- 50g di burro
- 1 cucchiaio d'acqua
- 1 uovo

# PREPARAZIONE

- 1 Mettete dell'acqua calda in una ciotola di media grandezza ed incorporatevi lo zucchero di canna fino a che si sia sciolto. Cospargete con i grani di lievito e mettete da parte. Sciogliete il burro e mettetelo da parte. In una grossa ciotola setacciate la farina, il latte in polvere, le spezie e il sale, quindi aggiungete la frutta secca. Quando il composto con il lievito è schiumoso, aggiungetelo alla farina e alla frutta e incorporate anche il burro fuso. Miscelate il tutto e impastate con le mani per ottenere un impasto morbido, se usate un impastatore impostatelo su 8 minuti. Coprite e mettete da parte fino a che l'impasto non raddoppi di dimensioni oppure mettete nel forno a microonde per 10-15 secondi a massima potenza (questo è un modo per accorciare i tempi). Tagliate l'impasto e formate 15 pagnottelle e mettetele in una teglia calda e ben unta. Sbattete leggermente l'uovo e spennellate leggermente con questo la superficie dei panini. Mettete i panini in un posto caldo in modo tale che continuino la lievitazione per altri 40 minuti. Scaldate, ora, il forno a 200°C. Miscelate 5 cucchiai di farina con circa 1 cucchiaio d'acqua per ottenere un impasto sodo che lavorerete in strisce sottili e disponetele a croce sopra i panini. Spennellate queste strisce di pasta con dell'altro uovo. Infornate per 20 minuti.

## NOTE

I panini con la croce sono precedenti all'arrivo della Cristianità – il marchio a croce rappresenta la ruota del sole pagana. La Regina Elisabetta I li fece, invece, diventare Cristiani e dichiarò che i panini potevano essere mangiati solo durante i funerali, a Pasqua e a Natale.