

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Pupurati

di: *annetta68*

LUOGO: **Europa** / **Italia** / **Puglia**

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



### INGREDIENTI

2 kg farina  
500 g patate lesse  
350 g di mosto cotto  
3 cucchiaini di cacao amaro  
1 busta di cannella  
½ busta di chiodi di garofano  
2 dadi di lievito di birra  
700 gr di zucchero  
buccia d'arancia.

### PREPARAZIONE

**1** La sera prima dai 2 kg di farina togliere 500gr e con 1 dado di lievito impastare formando la pasta lievitata o biga.

Il giorno dopo impastare tutti gli ingredienti (il mosto cotto scioglierlo con un po' di farina a parte presa sempre dai 2 kg e unirlo a tutta l'altra pasta).

Far lievitare l'impasto x 3/4 ore.

Dopo di ciò formare dei filoncini di 7/8 cm metterli sulla placca forno e farli lievitare ancora x altre 3/4 ore coperti con la pellicola trasparente.

Infernare a 180° x 15/20 minuti togliendo logicamente la pellicola.

Spero di essere stata chiara.