

DOLCI E DESSERT

Pane rustico alla frutta secca

DOSI

6 persone

PREPARAZIONE

15 min

COTTURA

1 h

Ingredienti per 6 persone

Farina bianca	250 g
Farina gialla	150 g
Lievito di birra liofilizzato	1 bustina
Zucchero	100 g
Mandorle sgusciate	50 g
Nocciole sgusciate	50 g
Gherigli di noci	50 g
Burro	50 g
Miele	
Latte	15 cl
Sale	1 pizzico

Preparazione

- 1 Mescolate i due tipi di farina con lo zucchero. Unite il lievito, il burro fuso, un pizzico di sale e il latte tiepido. Lavorate gli ingredienti finché l'impasto si stacca dalle mani.
- 2 Trasferitelo sul piano di lavoro infarinato, unite quasi tutta la frutta secca tritata (tenetene due cucchiaini da parte) e continuate a impastare fino a ottenere un composto elastico.
- 3 Formate una palla. Incidete l'impasto con un taglio a croce e mettetelo in una terrina. Coprite con un canovaccio e lasciate lievitare in un luogo tiepido per circa un'ora.
- 4 Dividete l'impasto in due stampi da plumcake leggermente imburattati. Spennellate la superficie con del miele e distribuiteci sopra la frutta secca rimasta.
- 5 Lasciate riposare per 30 minuti. Infornate gli stampi a 220 gradi per circa un'ora. Lasciate intiepidire il pane, sformatelo e servitelo affettato con una buona marmellata.