

PANE CON L'UVA PASSA

INGREDIENTI

700g farina di grano tenero
2,5 dl di latte
500g di burro
150g di uva passa
la scorza grattugiata di 1 limone
25 g di lievito di birra
olio extra vergine d'oliva
35 g di zucchero

PREPARAZIONE

Fate sciogliere il lievito in poca acqua aggiungendo un cucchiaino di zucchero. Lasciate l'uva passa in ammollo in acqua tiepida, scolatela, asciugatela con cura e quindi infarinatela leggermente. Mescolate a questo punto tutti gli ingredienti tra loro e impastateli accuratamente con l'aiuto del latte tiepido mescolato ad acqua fino ad ottenere un composto compatto. Formate una palla con l'impasto, coprire bene con un telo e lasciate lievitare per un'ora in un luogo tiepido. Impastate nuovamente il composto con delicatezza e poi lasciatelo riposare per altri 45 minuti. Suddividete l'impasto nelle forme desiderate, disponetele in una teglia unta d'olio e cuocete il tutto in forno a 200°C per 30-40 minuti.

