PAGNOTTA DOLCE DI PASQUA

l'ombelico di Venere

PAGNOTTA DOLCE DI PASQUA

- 250 g di farina manitoba
- 250 g di tipo 2 macinata a pietra buratto
- 3 uova medie
- 100 latte
- 80 g di ribes rossi
- 100 di burro
- 150 zucchero g di zucchero di canna
- 15 g di pasta madre essiccata di frumento bio baule volante
- ½ cucchiaino abbondante di lievito di birra secco (circa 1,5 grammi)
- scorza di 1 limone bio
- 5 g di sale fino
- granella di zucchero

1. Accendete la luce del forno. Mescolate la pasta madre con il lievito di birra secco e 10 grammi di zucchero, unite il latte tiepido e mescolate.
2. Aggiungete 30 grammi di farina e fatela amalgamare.
3. Coprite con la pellicola per alimenti e fate lievitare nel forno chiuso con la luce accesa per circa 2 ore.
4. Nell’impastatrice mettete l’impasto lievitato, unite una parte della farina rimasta, qualche cucchiaio di zucchero rimasto ed un uovo e lavorate con il gancio impastatore finché l’uovo sarà assorbito. Ripetete l’operazione fino a terminare gli ingredienti.
5. Unite ora il burro morbido a pezzetti, la scorza di

limone ed il sale fino, mescolate bene.

6. Infine unite i ribes rossi.
7. Trasferite la pasta su un piano di lavoro leggermente infarinato e lavoratelo fino a formare una palla liscia.
8. Ponete la pasta in un contenitore alto e soprite con la pellicola.
9. Fate raddoppiare l’impasto, circa 3 ore in base alla temperatura.
10. Riprendete la pasta e dividetela in 4 parti.
11. Fate raddoppiare ben coperto con un canovaccio.
12. Spennellate le pagnotte con del latte e praticate un taglio a croce, lasciate riposare ancora 15 minuti, ricoprite con la granella di zucchero e cuocete in forno caldo 180°C per 18/20 minuti.
13. Sfornate e lasciate raffreddare, a piacere lucidate con della gelatina di albicocche e conservate le pagnotte all’interno di un sacchetto di plastica.

l'ombelico di Venere

Pombelão di Venere

l'ombelico di Venere

l'ombelico di Venere

l'ombelico di Venere