



Pan co' Santi



Ingredienti

400 g farina manitoba

75 g uvetta

50 g noci sgusciate

8 g sale

2 g lievito di birra secco

2 g cannella

una macinata di pepe

300 g acqua fredda

Procedimento

Prendere una ciotola capiente, poichè in essa lieviterà l'impasto e mettere tutti gli ingredienti secchi. Mischiare gli ingredienti con un cucchiaio. Aggiungere l'acqua e amalgamare il tutto.

L'impasto rimarrà bagnato. Coprire con la pellicola alimentare e far lievitare 12 ore. Se è possibile arrivare fino a 16 ore.

Trascorso il tempo necessario, versare l'impasto su una spianatoia appena infarinata. Aiutatevi con un cucchiaio perché l'impasto sarà appiccicoso.

A questo punto si dovranno eseguire le "piegature":

1) prendere il lembo superiore e ripiegarlo sull'impasto verso di voi (come se si dovesse chiudere una busta)



Pan co' Santi



Ingredienti

400 g farina manitoba

75 g uvetta

50 g noci sgusciate

8 g sale

2 g lievito di birra secco

2 g cannella

una macinata di pepe

300 g acqua fredda

Procedimento

Prendere una ciotola capiente, poichè in essa lieviterà l'impasto e mettere tutti gli ingredienti secchi. Mischiare gli ingredienti con un cucchiaio. Aggiungere l'acqua e amalgamare il tutto.

L'impasto rimarrà bagnato. Coprire con la pellicola alimentare e far lievitare 12 ore. Se è possibile arrivare fino a 16 ore.

Trascorso il tempo necessario, versare l'impasto su una spianatoia appena infarinata. Aiutatevi con un cucchiaio perché l'impasto sarà appiccicoso.

A questo punto si dovranno eseguire le "piegature":

1) prendere il lembo superiore e ripiegarlo sull'impasto verso di voi (come se si dovesse chiudere una busta)