



# Pane di S.Francesco

- FARINA DI GRANO TENERO 0-1
- UOVA
- OLIO DI OLIVA
- ZUCCHERO
- MIELE
- NOCI
- MANDORLE
- NOCCIOLINE
- PINOLI
- UVA SULTANINA

## PREPARAZIONE:

PREPARARE UNA FONTANA CON LA FARINA E PORVI ALL'INTERNO UOVA, UONO PER OGNI PANE, UN CUCCHIAIO DI MIELE PER OGNI PANE, ZUCCHERO A PIACERE, OLIO DI OLIVA UN CUCCHIAIO PER OGNI PANE. MESCOLARE IL TUTTO FINO A QUANDO LO ZUCCHERO SI SARA' BEN SCIOLTO E SE E' NECESSARIO FAR RIPOSARE L'IMPASTO PER CIRCA 15 MINUTI.

AL TERMINE AGGIUNGERE IL LIEVITO RAPIDO PER DOLCI MESCOLANDO CON CURA.

AGGIUNGERE A QUESTO PUNTO LA FRUTTA SECCA MESCOLANDO VIGOROSAMENTE AGGIUNGENDO PER GRADI LA FARINA.

NON VI PERDETE D'ANIMO PERCHE' L'APPARENTAMENTO DELL'IMPASTO E' UN PO' DIFFICILE, CON UN PO' DI PAZIENZA E FORZA CI RIUSCIRETE.

FORMATE CON L'IMPASTO OTTENUTO DEI CILINDRI DELLA DIMENSIONE

DI 6/7 CENTIMETRI DI DIAMETRO E DI LUNGHEZZA 18/20 CENTIMETRI E  
INCIDETE LA PARTE SUPERIORE CON UN COLTELLO IN MANIERA  
LONGITUDINALE E TRASVERSALE.

LA COTTURA AVVERA' IN FORNO ALLA TEMPERATURA DI 160° PER UNA  
DURATA DI 40 MINUTI.