



PAN PEPATO

INGREDIENTI:

g. 140	farina 0
g. 360	farina di segale
g. 150	mandorle grattugiate
g. 10	lievito in polvere
g. 200	miele
g. 200	zucchero
n. 2	uova
n. 50	burro fuso
n. 1	bustina zucchero vanigliato
n. 1	puntina scorza di limone grattugiato
n. 2	cucchiaino succo di limone
n. 1	cucchiaino rum
n. 1	cucchiaino cannella
n. 1	puntina chiodi di garofano in polvere

inoltre: latte per spennellare, mandorle o nocciole intere per decorare.

Mescolare la farina, la farina di segale, le mandorle e il lievito in polvere.

Scaldare leggermente il miele e lo zucchero, quindi impastare le uova, il burro fuso, lo zucchero vanigliato, la scorza e il succo di limone, il rum, i chiodi di garofano in polvere e il composto ottenuto in precedenza, fino ad ottenere una massa compatta.

Coprire e far riposare in frigorifero per almeno 12 ore.

Impastare di nuovo leggermente, stendere la pasta con uno spessore di circa 1 cm., ritagliare delle forme a piacere e spennellarle con del latte, eventualmente decorare con mandorle o nocciole e cuocere nel forno preriscaldato.

Temperatura di cottura: 180°C

Tempo di cottura circa 6/7 minuti.



1862 - 2012