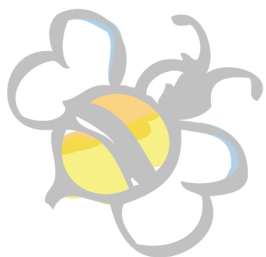




Pane di segale all'uvetta e spezie - [Visualizza sul sito](#)  
di Cristina



eCucinando.it



dolce - aromi - panpepato - uvette

Farina di segale 350 grammi

Farina "00" 150grammi

Latte 260 cc.

Uvetta 300 grammi

Liquore liquirizia q.b.

Miele 2 cucchiaini colmi

Lievito di birra 25 grammi

Sale 4 grammi

Burro 50 grammi

Aromi: semi d'anice, noce moscata, cannella, zenzero, 4 épices

Ammollare per alcune ore l'uvetta nel liquore liquirizia. Procedere poi regolarmente all'impasto, sciogliendo il lievito nel latte e impastando le farine miscelate e il miele (il mio era di limone).





eCucinando.it



eCucinando.it



eCucinando.it