



Pane all'uva - [Visualizza sul sito](#)  
di Happy fairy



eCucinando.it



dolce - forno - frutta

Ingredienti per 6 persone:

500 g di farina  
8 g di sale  
300 g circa di acqua tiepida  
500 g di uva bianca  
25 g di lievito di birra  
1 cucchiaio di zucchero  
50 g di olio  
1 uovo per la finitura

Sciogliere il lievito nel latte.

A parte, miscelare la farina con il sale e lo zucchero ed unire il lievito e l'olio.

Impastare bene fino ad ottenere un impasto liscio e morbido, ma abbastanza sodo.

Metterlo in una ciotola e far lievitare per 2 ore circa.

Versare la pasta su un ripiano e stenderla con il matterello fino ad ottenere un disco di circa 30 - 35 cm di diametro; distribuire sopra metà dell'impasto un terzo dell'uva leggermente infarinata, richiudere e arrotolare. Appiattire di nuovo la pasta con le mani e distribuire, sempre sopra metà della pasta, la metà dell'uva rimasta, richiudere, arrotolare di nuovo e far riposare per 15 min, coperta con un canovaccio.

Stendere di nuovo la pasta con il matterello, cospargere con l'uva rimasta e arrotolare formando un filoncino, chiuderlo premendo bene le 2 punte e ripiegarle sotto il filone stesso.

Adagiare il pane sopra una placca del forno ricoperta di carta forno e farlo lievitare in un luogo tiepido per 50 - 60 min circa.

Passato questo lasso di tempo, passarlo con l'uovo sbattuto e cuocerlo in forno preriscaldato a 200° per circa 40 min. Togliere il pane dal forno e farlo raffreddare completamente su una gratella.

Note

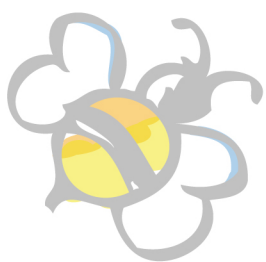
Non è dolce...

Io, infatti ho aggiunto altri 2 cucchiari di zucchero, ma ce ne sarebbero stati bene anche altri 2 - 3!

Tutto dipende dalla dolcezza dell'uva.

Viene grandissimo (quello che vedete in foto a 50 cm di lunghezza e 20 cm di larghezza)...a saperlo ne avrei fatti 2!

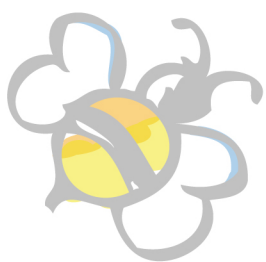




eCucinando.it



eCucinando.it



eCucinando.it