



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

Uva passa – farina di segale

250 gr. di farina di segale
250 gr. di farina tipo 0
25 gr. di lievito di birra
200 gr. di uvetta ammollata nel brandy
250 cc. di latte
un pizzico di sale
1 cucchiaio di zucchero
una noce di burro

Io ho ammollato l'uva passa un giorno prima, ma potete farlo anche alcune ore prima, magari intiepidendo leggermente le uvette in ammollo per un minuto al M.O.
Impastare, lasciare lievitare fino al raddoppio, sagomare, lasciare lievitare ancora e infornare.



Sono i pani grandi e scuri nella parte alta del cesto.