

## **PANE SPECIALE ALLA FRUTTA VARIA O AI SEMI**

ricetta di Nereo Cambrosio

### **Ingredienti:**

Pasta di base

500 gr. acqua a 18-20 gradi 20 gr. di sale

70 gr. lievito per panificazione

20 gr. zucchero

30 gr. burro

850 gr. farina bigia ( di frumento )

### **Preparazione:**

impastare con cura e verso la fine della lavorazione,incorporare all'impasto:

800 gr. di uva passa,lavata con acqua fredda,messa a bagno per 20 minuti e poi sgocciolata  
oppure

800 gr. fichi secchi tagliati a pezzetti

oppure

800 gr. mandorle sbucciate tritate,pinoli e pistacchi in parti uguali,leggermente toatati

oppure

800 gr. noci spezzate (non troppo fini) e leggermente tostate

oppure

600 gr. semi di zucca spezzettati e leggermente tostatati

oppure altri ingredienti,anche salati come speck a cubetti,o semi vari,oppure per accostare a formaggi molto piccanti ,una miscela di uva passa,fichi,frutta secca a guscio,calcolando in totale un'aggiunta di 100 gr.

Lasciar riposare la pasta per circa 30 minuti.Pesare in pezzi,per il forno di casa non oltre i 500 gr. al pezzo,e arrotolare.

Lasciar riposare,coperti con panno umido,per circa 5 minuti,dare la forma definitiva voluta e lasciar

lievitare fino al raddoppio del volume e cuocere a 210 gradi