

## **PANPEPATO**

ricetta di Nereo Cambrosio

### **Ingredienti:**

200gr miele  
150gr. zucchero grezzo  
75gr. acqua

riscaldare il tutto fino a circa 45 gradi,rimestando di tanto in tanto  
trasferire in una capiente bacinella e lasciar raffreddare

1 uovo  
40 gr.zucchero grezzo  
35gr. burro  
sbattere leggermente  
aggiungere alla bacinella con acqua,zucchero e miele

25gr. latte  
7gr. ammoniaca

miscelare e aggiungere alla bacinella

600gr. farina bigia di frumento  
7gr. cannella  
8gr. (in totale) di anice, chiodi di garofano, noce moscata, pepe

miscelare accuratamente  
passare al setaccio e versare nella bacinella

### **Preparazione:**

impastare bene  
trasferire la pasta in un sacchetto di plastica  
lasciar maturare al fresco per 10-12 ore  
dopo il riposo impastare di nuovo fino a ottenere una massa plastica e malleabile  
stendere a uno spessore di 4-6 mm  
ritagliare a piacimento e trasferire su una teglia ricoperta con carta da cottura  
adagiare i pezzi progressivamente, per evitare bolle d'aria pennellare con latte  
cuocere(8-10 minuti) in forno preriscaldato a 210-220 gradi  
togliere dal forno e ripennellare con latte  
lasciar raffreddare e ornare con ghiaccia reale(miscelare accuratamente 30gr. albume con  
150gr. zucchero a velo,aggiungere succo di ½ limone e sbattere sino a ottenere una  
massa soffice e bianchissima.Tener coperta con un panno umido.