



Pane alla zucca

Ingredienti per 4 persone

400 g	Farina di tipo "0"
200 g	Farina di mais
250 g	Polpa di zucca
20 g	Lievito di birra
n° 1	Cucchiaino di zucchero
n° 4	Cucchiaini di semi di zucca sgucciati
n° 1,5	Cucchiaino di bicarbonato
n° 2	Cucchiaini di latte
n° 4	Cucchiaini olio di semi di girasole
q.b.	Sale

Preparazione

1. Intiepidire il latte in un pentolino.
2. Setacciare la farina bianca e versarla a fontana in un'ampia terrina.
3. Sbriciolare il lievito nella cavità centrale.
4. Aggiungere lo zucchero e stemperarlo con il latte quindi amalgamare finchè l'impasto diventerà liscio e morbido.
5. Coprire la terrina con un canovaccio pulito e lasciar lievitare per 30 minuti.
6. Lessare la polpa di zucca in acqua salata.
7. Scolarla e schiacciarla con una forchetta riducendola in purea.
8. Versare la purea nella terrina con l'impasto.
9. Unire l'olio, il sale, la farina di mais, il bicarbonato e i semi di zucca, amalgamare bene gli ingredienti con le mani.
10. Coprire e far lievitare per un'ora.
11. Imburrare uno stampo a cassetta e spolverizzarlo di pangrattato
12. Versare l'impasto e infornarlo in forno preriscaldato a 200 °C per 45 minuti.
13. Togliere dallo stampo e lasciar raffreddare.
14. Servirlo affettato.

