



## ***Pane alle castagne***

### **Ingredienti**

700 g	Farina tipo "0"
140 g	Farina di castagne
120 g	Latte
100 g	Burro
70 g	Farina di mandorle
50 g	Mandorle tritate
50 g	Uvetta
30 g	Lievito di birra fresco (oppure 20 disidratato granulare)
25 g	Sale
n° 2	Uova

### **Preparazione**

1. Sciogliere 20 g di lievito (15 se disidratato) in 25 g di acqua tiepida.
2. Unire 120 g di farina di castagne e amalgamare fino ad ottenere una pastella omogenea; lasciar riposare per 60 minuti al caldo coperta con pellicola trasparente.
3. Sciogliere il burro nel latte, ritirare dalla fiamma e unire il restante lievito, avendo cura che il latte non sia troppo caldo per non pregiudicare il lievito.
4. Versare il resto della farina sulla spianatoia, formare una fossetta al centro e spargere tutto attorno il sale.
5. Unire l'impasto lievitato, l'uovo e 1 tuorlo e iniziare a impastare; unire a poco a poco la farina e versare gradualmente il latte con il lievito.
6. Impastare il tutto fino ad ottenere un composto liscio e omogeneo non appiccicoso.
7. Metterlo in una terrina infarinata e lasciarlo lievitare per 2 ore.
8. Trascorse le 2 ore lavorare nuovamente l'impasto per alcuni minuti, formare circa 30 piccoli bocconcini e disporli sulla teglia da forno rivestita con carta forno.
9. Coprirli con un telo e lasciarli lievitare per circa 30 minuti in ambiente caldo.
10. Infornare in forno preriscaldato a 190 °C per circa 20 minuti.



