

PAGNOTTA DOLCE DI PASQUA



Candela di Venere

PAGNOTTA DOLCE DI PASQUA



- 250 g di farina manitoba
- 250 g di tipo 2 macinata a pietra buratto
- 3 uova medie
- 100 latte
- 80 g di ribes rossi
- 100 di burro
- 150 zucchero g di zucchero di canna
- 15 g di pasta madre essiccata di frumento bio baule volante
- $\frac{1}{2}$ cucchiaino abbondante di lievito di birra secco (circa 1,5 grammi)
- scorza di 1 limone bio
- 5 g di sale fino
- granella di zucchero

1. Accendete la luce del forno. Mescolate la pasta madre con il lievito di birra secco e 10 grammi di zucchero, unite il latte tiepido e mescolate.
2. Aggiungete 30 grammi di farina e fatela amalgamare.
3. Coprite con la pellicola per alimenti e fate lievitare nel forno chiuso con la luce accesa per circa 2 ore.
4. Nell'impastatrice mettete l'impasto lievitato, unite una parte della farina rimasta, qualche cucchiaino di zucchero rimasto ed un uovo e lavorate con il gancio impastatore finché l'uovo sarà assorbito. Ripetete l'operazione fino a terminare gli ingredienti.
5. Unite ora il burro morbido a pezzetti, la scorza di

limone ed il sale fino, mescolate bene.

6. Infine unite i ribes rossi.
7. Trasferite la pasta su un piano di lavoro leggermente infarinato e lavoratelo fino a formare una palla liscia.
8. Ponete la pasta in un contenitore alto e soprite con la pellicola.
9. Fate raddoppiare l'impasto, circa 3 ore in base alla temperatura.
10. Riprendete la pasta e dividetela in 4 parti.
11. Fate raddoppiare ben coperto con un canovaccio.
12. Spennellate le pagnotte con del latte e praticate un taglio a croce, lasciate riposare ancora 15 minuti, ricoprite con la granella di zucchero e cuocete in forno caldo 180°C per 18/20 minuti.
13. Sfornate e lasciate raffreddare, a piacere lucidate con della gelatina di albicocche e conservate le pagnotte all'interno di un sacchetto di plastica.



L'ambasciata di Venere



Pambelco di Venere



Confecciao di Venere



Lombello di Venere



Confeccie di Venere

BISCOTTI INTEGRALI CON AVENA RIBES E MANDORLE

I **biscotti integrali con avena ribes e mandorle** sono l'ideale per le vostre colazioni e merende. Dal sapore rustico, poco dolci e croccantini. Il tempo di cottura potete variarlo in base a quanto volete ottenere croccanti i biscotti. Questi biscotti si conservano per una settimana se ben chiusi in un contenitore di alluminio o in un vaso di vetro.



Lambello di Venere

BISCOTTI INTEGRALI CON AVENA RIBES E MANDORLE



- 200 g di farina integrale
- 50 g di fiocchi d'avena
- 1 uovo
- 30 g di miele millefiori
- 100 g di burro
- 90 g di zucchero di canna
- 60 g di ribes rossi
- 60 g di mandorle
- 1/3 di cucchiaino di bicarbonato di sodio

1. Tritate le mandorle grossolanamente.
2. In una ciotola lavorate assieme tutti gli ingredienti, il burro morbido, fino ad ottenere un composto omogeneo.
3. Formate un cilindro di circa 5 centimetri di diametro ed avvolgetelo nella pellicola per alimenti.
4. Riponete in frigorifero per almeno due ore.
5. Tagliate il rotolo a fette larghe 0.7 millimetri e disponeteli su una teglia ricoperta di carta forno distanziati tra loro.
6. Cuoceteli a 180°C per circa 15-18 minuti o fino a doratura.
7. Il tempo di cottura dipende anche da quanto li vorrete croccanti.



Candela di Venere



Lombello di Venere



Amaltea di Venere



Cantieri di Venere

