



Pane di Pasqua



2 pani



circa 150 min.

INGREDIENTI

300 g Miscela Oro Prestige
agli Agrumi
di Sicilia Ori di Sicilia
220 g acqua
90 g patate bollite e schiacciate
45 g uova
7 g sale
50 g olio d'oliva
1 cucchiaino di semi di finocchio

per la finitura:

1 uovo

Buon Appetito!

PROCEDIMENTO

Versa nella ciotola della planetaria l'acqua, il lievito e mescola. Unisci l'uovo e poi incorpora la **Miscela Prestige agli Agrumi di Sicilia** e le patate schiacciate. Impasta per qualche minuto, staccando spesso la pasta dai bordi della ciotola e dalla foglia/gancio e ribaltandola. Unisci l'olio e il sale e, alla fine, i semi di finocchio. Ottenuta una pasta omogenea, forma una palla con le mani unte e sistema la pasta in una ciotola unta. Copri e lascia lievitare per 1 ora. Trascorso il tempo di riposo, spolvera con farina di riso fine la spianatoia e lavora la pasta per ottenere un grosso salsicciotto. Dividilo in due parti e forma due salsicciotti di circa 35 cm di lunghezza. Piega un salsicciotto, intreccia le due parti e poi unisci le estremità per formare una corona intrecciata. Ripeti lo stesso procedimento per la seconda porzione. Metti le due corone intrecciate su una placca coperta di carta da forno, copri con pellicola e lascia lievitare fino al raddoppio. A seconda della temperatura ambiente, dovrai aspettare 45-60 minuti. Scalda il forno in modalità statica a 200°C. Pennella i due pani di Pasqua lievitati con l'uovo battuto e cuoci a 200°C per 10 minuti e a 180°C per circa 18 minuti. Sforna i pani e lascia che raffreddino prima di consumarli.

I Consigli d'Oro

Sai che puoi consumarlo al naturale o con salumi e formaggi? Il pane resta morbido a lungo e puoi anche congelarlo.

Le ricette d'Oro