

## Pane Dolce

giovedì 15 novembre 2007

Ultimo aggiornamento giovedì 15 novembre 2007

### Ingredienti:

Farina 350 gr Zucchero 75 gr Cioccolato 75 gr Burro 75 gr Uvetta 75 gr Pinoli 25 gr Lievito 1/2 cubetto Scorza di 1/2 limone Acqua 100 cc Latte 100 cc

Si scioglie il burro, si riduce la cioccolata in piccole scaglie, e si mette l'uvetta a bagno in acqua calda per ammorbidirla. Si scioglie il lievito in acqua calda (non necessario se si usa 1/2 bustina di lievito in polvere). Si uniscono poi tutti gli ingredienti in un recipiente di dimensioni adeguate cominciando da farina lievito e via via tutto il resto. Si lavora poi l'impasto fino ad inglobare tutti gli ingredienti. Una volta impastato si lascia lievitare non meno di due ore, si fa quindi riposare 90 minuti per la seconda lievitazione e si inforna poi a 160/180 gradi per circa 35 minuti.