



## Ricetta per Pane di natale



Per 1 persone

Tempo di preparazione: 120 min

### Ingredienti:

- 500 g farina di grano tenero tipo 00 giallo
- 70 g farina di grano duro fine
- 70 g zucchero
- 10 g gomma di guar
- 12 g lievito secco
- 10 g Sale
- 4 g cannella
- 70 g Burro
- Ca. 250 - 300 g latte

### Preparazione:

Impastare tutti gli ingredienti fino a ottenere un impasto liscio e elastico. Coprire e lasciare riposare per 30 min. Lavorare energicamente e formare i panini a piacere. Lasciare, sempre coperto, riposare per altri 50-60 min. Spennellare con uova oppure acqua e infornare nel forno

preriscaldato.

### **Tempo di cottura:**

20-30 min., secondo la forma del pane a 190°C

Nel forno termoventilato i tempi di cottura e le temperature devono essere adattati.

### **Consiglio:**

A piacere si possono aggiungere all'impasto uvetta, noci o nocciole.