



Ricetta per Pane speziato



Per 8 persone

Tempo di preparazione: 720 min

Ingredienti:

- 500 g farina RIEPER di grano tenero tipo 00 giallo, tipo 00 blu o farina RIEPER universale
- 500 g farina RIEPER di segale
- 250 g zucchero
- 6 uova
- 500 g miele
- 10 g polvere di cannella
- 10 g chiodi di garofano
- 30 g di bicarbonato di sodio

Preparazione:

Lavorare brevemente con poca farina e stendere la pasta non troppo sottile. Tagliare con appositi stampini e a piacere decorare con mandorle spellate.

Tempo di cottura:

ca. 10 – 12 min. a 180°C

Nel forno termoventilato temperatura e tempo di cottura devono essere adattati.