



Ricetta per Pane di Pasqua dell'Alto Adige



Per 4 persone

Tempo di preparazione: 120 min

Ingredienti:

- 400 g farina di grano tenero RIEPER tipo 00 blu
- 200 ml latte
- 40 g burro
- 60 g zucchero
- 1 cubetto di lievito
- 2 cucchiaino di sale
- 2 cucchiaio di anice

Preparazione:

Impastare tutti gli ingredienti e lavorare molto bene l'impasto fino ad ottenere una pasta uniforme. Coprire e lasciare lievitare per 20 min. Creare una pagnotta rotonda e lasciare lievitare per altri 10 min nello stampo da forno. Schiacciare la pagnotta per ridurne lo spessore. Lasciare lievitare per altri 40 - 50 min. Abbellire la superficie con il disegno della stella e spennellare con acqua. Inserire nel forno preriscaldato.

Tempo di cottura:

Ca. 25 min. a 200°C

In forni termoventilati la temperatura deve essere di 180°C

Il colore e la superficie del pane possono essere diversi che sulla foto.