Ricetta per Pane alla frutta

Per 4 persone

Tempo di preparazione: 30 min

Per due pagnotte

Ingredienti:

- 500 g Breatl-Mix RIEPER (temperatura ca. 22°)
- 500 g acqua (40 - 45 °)
- 250 g nocciole spellate e tostate
- 250 g pinoli
- 250 g uvetta
- 250 g fichi secchi o pere secche
- 60 g rum

Preparazione:

Tagliare a listarelle i fichi e macerarli con l'uvetta per 1 ora nel rum. Preparare l'impasto come descritto sulla confezione e incorporarvi tutti i frutti. Fare lievitare l'impasto coperto per 15 min. in luogo tiepido. Ungere e spolverare con farina oppure coprire con carta da forno una placca.

Lavorare brevemente l'impasto e dividerlo in due. Con le mani inumidite formare delle pagnotte ovali alte 2 cm circa e livellare con le mani inumidite. Porre i pani sulla placca e lasciare lievitare per 40 - 50 min. ad una temperatura di circa 30°.

Inserire una teglia piatta con acqua nella parte bassa del forno ed infornare i pani sul secondo ripiano nel forno preriscaldato.

Tempo di cottura:

ca. 30 min. a 230°
Nel forno termoventilato temperatura e tempo di cottura devono essere adattati