

Pangiallo *(Dolci)*

Preparazione

Disporre la farina a fontana sulla spianatoia, aggiungere il lievito sciolto in uno sciroppo di zucchero e acqua tiepida, impastare bene. Deve risultare un impasto un poco più morbido di quello del pane. Unire l'arancia candita, i pinoli, le mandorle, l'uvetta (prima ammollata in acqua tiepida), e un pizzico di cannella. Impastare ancora e formare una pagnotta da far lievitare coperta con un canovaccio, in un luogo caldo, per 12 ore. Poi preparare una pastella con acqua, un cucchiaino di farina, poco olio, un pizzico di zafferano. Spalmare questa pastella sulla pagnotta e metter in forno medio (180°) per 40 minuti. Il pangiallo era un dolce tradizionale, che a roma a natale non doveva mai mancare.

Informazioni

Preparazione 120 minuti

Dosi per 5 persone

Difficoltà Facile

la terra di Puglia



ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP

Autentici prodotti di Puglia solo su
shop.laterradipuglia.it

Sconto del 10%

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

Ingredienti

Farina "00" 300 grammi (bianca)

Lievito di birra 20 grammi

Arance (30 gr di scorza d'arancia candita)

Pinoli 20 grammi

Mandorle (30 gr di mandorle sgusciate e pelate)

Uva sultanina 50 grammi

Cannella (in polvere)

Zafferano

Zucchero

Olio extra vergine di oliva