



Ingredienti:

600 gr di farina
330 gr di acqua tiepida
170 gr di zucchero
170 gr di cedro candito
85 gr di olio extravergine d'oliva
85 gr di burro
170 gr di uvetta sultanina
170 gr di pinoli
un uovo
25 gr di lievito di birra
semi di anice a piacere

Preparazione:

in una ciotola disporre la farina a fontana, inserire al centro il lievito di birra ed impastare con l'aiuto dell'acqua tiepida. Lavorare la pasta per qualche minuto, riporre la ciotola in un luogo caldo e al riparo dalle correnti d'aria.

Quando la pasta avrà raddoppiato il suo volume, rovesciare l'impasto sulla spianatoia, spianandola leggermente con il palmo della mano.

aggiungere il cedro candito tagliato a dadini, l'uvetta, i pinoli, l'olio, il burro, lo zucchero e due cucchiari di semi d'anice.

Lavorare la pasta per una decina di minuti. A questo punto arrotolarla e dare la forma di ciambella.

Metterla in una tortiera precedentemente imburrata, e lasciare lievitare nuovamente per circa tre ore in un luogo caldo al riparo dall'aria, predisponendo una pentola con acqua bollente per facilitare la lievitazione.

Spennellare la superficie con il tuorlo d'uovo e con la punta del coltello incidere lievemente la pasta con cinque tagli. Cuocere in forno caldo (180°) per 45 minuti circa.

Abbinamento consigliato: Vinsanto umbro.