

PANE AL MIELE

Ingredienti per 4 persone:

- 1000 g di farina,
- 30 g di lievito di birra,
- 6 cucchiaini di miele,
- 2 bicchieri di panna acida,
- 1 cucchiaio di zucchero,
- sale fino.

In un bicchiere di acqua tiepida sciogliete il lievito insieme allo zucchero.

Intanto fate intiepidire la panna e, in una terrina, mescolatela al miele, a un pizzico di sale e a un quarto della farina. Aggiungete, ora il bicchiere col lievito e il resto della farina a pioggia, lavorando energicamente.

Coprite il recipiente con un panno pulito e fatelo riposare per mezz'ora.

Trascorso questo tempo lavorate l'impasto sulla spianatoia per qualche minuto, dategli la forma che desiderate e mettetelo in una teglia unta, coprite ancora e fate lievitare fino a che raddoppia di volume.

A questo punto mettete in forno a temperatura massima per il primo quarto d'ora e poi abbassate e fate cuocere per mezz'ora.

Appena sfornato spennellate la superficie con del miele liquido.