

PANE AL CIOCCOLATO

Ingredienti:

- 500g. di farina,
- mandorla 75g.,
- 75g. di gocce di cioccolato,
- 300ml. di acqua,
- 20g. di lievito,
- 5g. di zucchero,
- 25g. di burro,
- 10g. di sale.,

Disponete tutta la farina a fontana, mettetevi al centro l'acqua tiepida in cui avrete sciolto il lievito, le mandorle e il cioccolato già tritati, il burro, lo zucchero, il sale e impastate a lungo.

Ungete quindi la superficie della pasta con olio d'oliva, copritela con della pellicola e lasciatela riposare 45 minuti.

Dividetela poi in panetti, disponeteli su una teglia imburata e lasciateli lievitare ancora per 45 minuti.

Cuoceteli in forno caldo a 220° per 20 minuti circa.