

605. PANE BOLOGNESE

Questo è un pane che farà onore alla classica cucina bolognese perché gustoso a mangiarsi solo e atto a essere servito per inzupparlo in qualunque liquido.

Farina di grano, grammi 500.

Zucchero a velo, grammi 180

Burro, grammi 180.

Zibibbo, grammi 70.

Pinoli tritati all'ingrosso, grammi 50.

Cedro candito a piccoli filetti, grammi 30.

Cremor di tartaro, grammi 8.

Bicarbonato, grammi 4

Uova, n. 2.

Latte, decilitri 1.

Mescolate lo zucchero con la farina e fatene un monte sulla spianatoia; nella buca che gli farete poneteci il burro, le uova e il latte, ma questo tiepido con le due polveri, dentro, le quali già vedrete che cominciano a fermentare. Impastate ogni cosa insieme e quando il pastone è divenuto omogeneo apritelo per aggiungervi i pinoli, il candito e l'uva.

Rimaneggiatelo, onde queste cose vengano sparse egualmente per formarne due pani a forma di spola alti poco più di un dito, dorateli col rosso d'uovo e cuoceteli subito al forno od anche al forno da campagna.