

PANE DI NATALE ALLA NAPOLETANA



INGREDIENTI:

- 100 g passolini
- 200 g Zucchero velo
- 100 g Pinoli
- 100 g Burro
- 200 g Mandorle
- 100 g Nocciole
- 200 g Canditi
- q.b. Sale
- 100 g Fichi secchi
- 300 g Marmellata
- 100 g Cioccolato a pezzi
- 50 g Cacao
- q.b. Latte
- 30 g Lievito di birra
- 500 g Farina bianca tipo 0

Tritate grossolanamente la frutta secca, i fichi e il cioccolato.

Lavorate tutto insieme e amalgamate bene tutti gli ingredienti in modo da avere un impasto elastico ed omogeneo, che lascerete per almeno 45 minuti a lievitare coperto da un panno pulito in un luogo asciutto e non esposto a correnti d'aria.

Foderate la placca del forno con carta da forno, adagiatevi il pane di Natale, cuocete in forno caldo 180° per circa 30 minuti o fino a quando la superficie è dorata.

Sfornate il pane di Natale lasciatelo raffreddare e degustatelo anche dopo qualche giorno