



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

Pangiallo



4 Persone

dolci Categoria

media Difficoltà

4 ore Tempo

Attrezzatura : **teglia, frusta**

Ingredienti

- 300 gr di farina
- 100 gr di farina (per preparare la pasta da pane)
- lievito di birra
- 3 uova
- 250 gr di uvetta
- 80 gr di mandorle
- 150 gr di noci
- 100 gr di nocciole
- 150 gr di frutta candita
- 150 gr di fichi secchi
- 50 gr di pinoli
- 100 gr di cioccolato fondente
- 100 gr di miele
- 2 cucchiaini di cacao
- 3 cucchiaini di rum
- 1 cucchiaino di zucchero
- olio extravergine d'oliva
- sale
- pepe

Preparazione Pangiallo

Passo 1.

Formate una fontana con 100 gr di farina, unite acqua tiepida e lievito.

Passo 2.

Impastate e lasciate lievitare per 1 ora.

Passo 3.

Fate rinvenire l'uvetta in acqua tiepida.

Passo 4.

Tagliate le mandorle a metà.

Passo 5.

Sminuzzate i gherigli delle noci.

Passo 6.

Tostate le nocciole e tritatele.

Passo 7.

Tagliate i fichi secchi in pezzetti.

Passo 8.

Una volta pronta la pasta di pane, mettetela in una ciotola ed aggiungete olio, acqua tiepida, la farina restante un uovo.

Passo 9.

Aggiungete la frutta secca che avete preparato mentre la pasta di pane stava lievitando, 1 cucchiaino di cacao, un pizzico di sale e del pepe.

Passo 10.

Fate sciogliere il miele e mescolatelo con il cioccolato grattugiato, aggiungetelo all'impasto insieme al rum.

Passo 11.

Preparate un panetto e fate riposare l'impasto dopo averlo ben lavorato per 1 ora circa.

Passo 12.

Mettete il panetto in una teglia con carta da forno.

Passo 13.

Montate a neve due albumi d'uovo ed aggiungetevi 40 gr di farina, quindi un cucchiaino di cacao ed uno di zucchero.

Passo 14.

Spalmate la glassa ottenuta sopra il panetto.

Passo 15.

Fate cuocere in forno a 180° per 1 ora.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)