



DOLCI

Piada dei morti

Ricetta per 4-6 persone

Primo impasto

- 20 gr di lievito di birra
- 150 gr di farina Manitoba
- 100 gr di latte intero Coop
- 1 cucchiaino di miele

- 80 gr di zucchero, preferibilmente di canna
- 100 gr di uva sultanina Vivi verde
- una presa di sale

Coop

- 1 uovo
- 3 cucchiaini di latte
- 1 cucchiaino di zucchero
- 4 cucchiaini di mosto

Secondo impasto

- 80 gr di mosto d'uva
- 2 uova
- 80 gr di olio di semi
- 400 gr di farina Manitoba
- 40 gr di latte intero Coop

Finitura

- 100 gr di noci sguosciate Origine Coop
- 100 gr di mandorle pelate Origine Coop
- 50 gr di pinoli sguosciati Origine



Sciogli nel latte tiepido il miele, poi il lievito e aggiungili alla farina. Impasta fino a ottenere un composto elastico. Copri e fai lievitare fino al raddoppio del volume (1 o 2 ore)

Sciogli il primo impasto nel latte tiepido, poi aggiungi il mosto. Unisci il composto alla farina, metti al centro le uova e lo zucchero e impasta versando l'olio e da ultimo il sale. Lavora a lungo fino a quando l'impasto non risulterà elastico. Aggiungi farina nel caso sia necessario. Incorpora l'uvetta e fai lievitare per 2/4 ore.

Sgonfia l'impasto, dividilo in tre parti e stendilo allo spessore di un paio di centimetri in 3 differenti teglie dal diametro di 22 oppure 24 centimetri. Distribuisci equamente noci, pinoli, mandorle premendo sull'impasto. Spennella con un uovo e il latte sbattuto e lascia lievitare ancora per un'ora fino a ottenere il raddoppio dell'impasto. Cuoci in forno a 180° per 25 minuti. Caramella lo zucchero con poca acqua, unisci al mosto e spennella le piade per un tocco finale. Lascia raffreddare prima di servire.

Questa ricetta è a cura della redazione di



Scarica la cover di "Buoni tutti" a questo link e confeziona il ricettario delle tue ricette preferite.

