



## *Panone Valtellinese*



### *Ingredienti:*

200 gr di farina 0

50 gr di farina di grano saraceno

2 uova

60 gr di uvetta sultanina

130 gr di fichi secchi

50 gr di zucchero di canna

60 gr di burro

100 gr di noci sgusciate

40 gr pinoli

1 bustina di lievito

1 goccio di latte

1 bustina e mezza di lievito per dolci

### *Preparazione:*

Tagliare i fichi e le noci a pezzi

Mettere tutti gli ingredienti in una bacinella dove poterli impastare.

Mescolare con le mani finché tutti gli ingredienti si sono amalgamati.

Rovesciare tutto sul tavolo e continuare a lavorare l'impasto con le mani finché il burro è amalgamato.

Quando l'impasto risulta omogeneo (deve risultare piuttosto appiccicoso), è pronto per essere lavorato. Impastare fino ad ottenere una palla.

Nel frattempo scaldare il forno statico a 180°.

Dividere l'impasto in 2 panoni a forma allungata.

Disporre i panoni su una teglia ricoperta di carta forno, cercando di non farli rimanere troppo vicini o lievitando si attaccheranno insieme.

Con un coltello fare dei tagli sopra i panoni per evitare che si rompano durante la cottura.

Infornare per 30/35 minuti.

Al termine spegnere il forno, aprire lo sportello e lasciare i panoni finché si raffreddano.

*Tempi: Preparazione 50 minuti*

*Vino per l'Abbinamento Perfetto: Valtellina Superiore Prugnolo Rainoldi*

*Temperatura di servizio: 16 - 18°C in capaci bicchieri che ne valorizzino il profilo aromatico.*