



## Pane di Pasqua



2 pani



circa 150 min.

### INGREDIENTI

- 300 g Miscela Oro Prestige agli Agrumi di Sicilia Ori di Sicilia
- 220 g acqua
- 6 g lievito fresco
- 90 g patate bollite e schiacciate
- 45 g uova
- 7 g sale
- 50 g olio d'oliva
- 1 cucchiaino di semi di finocchio

#### per la finitura:

1 uovo

*Buon Appetito!*

### PROCEDIMENTO

Versa nella ciotola della planetaria l'acqua, il lievito e mescola. Unisci l'uovo e poi incorpora la **Miscela Prestige agli Agrumi di Sicilia** e le patate schiacciate.

Impasta per qualche minuto, staccando spesso la pasta dai bordi della ciotola e dalla foglia/gancio e ribaltandola.

Unisci l'olio e il sale e, alla fine, i semi di finocchio.

Ottenuta una pasta omogenea, forma una palla con le mani unte e sistema la pasta in una ciotola unta.

Copri e lascia lievitare per 1 ora.

Trascorso il tempo di riposo, spolvera con farina di riso fine la spianatoia e lavora la pasta per ottenere un grosso salsicciotto.

Dividilo in due parti e forma due salsicciotti di circa 35 cm di lunghezza. Piega un salsicciotto, intreccia le due parti e poi unisci le estremità per formare una corona intrecciata. Ripeti lo stesso procedimento per la seconda porzione.

Metti le due corone intrecciate su una placca coperta di carta da forno, copri con pellicola e lascia lievitare fino al raddoppio.

A seconda della temperatura ambiente, dovrai aspettare 45-60 minuti. Scalda il forno in modalità statica a 200°C.

Pennella i due pani di Pasqua lievitati con l'uovo battuto e cuoci a 200°C per 10 minuti e a 180°C per circa 18 minuti.

Sforna i pani e lascia che raffreddino prima di consumarli.

#### **I Consigli d'Oro**

Sai che puoi consumarlo al naturale o con salumi e formaggi?

Il pane resta morbido a lungo e puoi anche congelarlo.

*Le ricette d'Oro*



- Imburra una teglia antiaderente e rimuovi l'eccesso con un tovagliolo.
- Versa l'impasto in una sacca da pasticceria munita di beccuccio stellato di circa 1 - 1,5 cm.
- Sulla placca forma sei cerchi di circa 5 cm di diametro, fai due passaggi, cioè forma un cerchio e sopra questo rifai un altro cerchio, così le zeppole saranno belle gonfie.
- Distanza le zeppole tra di loro perché gonfiano in cottura.
- Riscalda il forno a 180° in modalità ventilata.
- Inforna le zeppole e lasciale cuocere per circa 40 o 45 minuti, dipende molto dal tuo forno.
- Sforna le zeppole e poggiale su una gratella affinché raffreddino.
- Tira fuori dal frigo la crema pasticcera e lavorala con la frusta così torna liscia e setosa.
- Versa la crema in una sacca da pasticceria con beccucci stellato.
- Taglia a metà le zeppole e farcisci con la crema.
- Rimetti a posto la calotta superiore e decora anche questa con poca crema al centro.
- Decora con un'amarena e spolvera di zucchero a velo.

### **I Consigli d'Oro**

- Sai che puoi lavorare la pasta bigné in planetaria con la foglia?
- Puoi preparare sia la pasta bigné che la crema il giorno prima e conservarli in frigo.
- L'indomani forma le zeppole, cuocile e condiscile.
- Le zeppole resistono in frigo 24 ore oppure, non farcite di crema, fuori dal frigo e in un sacchetto di carta, per 3 giorni.