



Bimby: Panpepato - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

Ingredienti:

250 gr. farina, 250 gr. acqua, 80 gr. zucchero, 150 gr. miele, 350 gr. tra mandorle tostate, pinoli, uvetta e frutta candita, 80 gr. cioccolato fondente, ½ cubetto di lievito di birra,, 2 chiodi di garofano, 1 pizzico di cannella, 1 pizzico di sale.

Preparazione:

Tritare le mandorle e il cioccolato: 10 sec. vel. 4. e mettere da parte. Scaldare nel boccale l'acqua a 50°, aggiungere miele e zucchero: 5 sec. vel. 4, e unire farina, lievito di birra e sale: 30 sec. vel. 4. e 50 sec. vel. Spiga. Unire tutti gli altri ingredienti e inserire la spatola: 15 sec. vel. 5. Versare l'impasto nella teglia imburrata e infarinata, lasciare lievitare per circa 1 ora e cuocere in forno caldo a 180° per 35/40 min.

eCucinando.it