

Pane del vescovo



di LUCA GUASTINI –

Il pane del vescovo è un dolce tradizionale della Tuscia del periodo delle feste natalizie che pare venisse preparato in origine per essere regalato appunto al vescovo. Gli ingredienti usati sono quelli tradizionali dei dolcetti locali come nocciole, uva sultanina e cioccolato con alcune varianti tra un comune e l'altro della provincia. La ricetta di oggi è la versione Viterbese.

Ingredienti:

200 g di farina
100 g di zucchero
200 g di nocciole
100 g di uvetta
200 g di cioccolato fondente
2 uova
mezza bustina di lievito per dolci.

Procedimento:

Per prima cosa preparare le nocciole, tostarle nel forno per poter togliere la pellicina e tagliarle a pezzettini, tagliare anche il cioccolato fondente sempre a pezzi piccoli e mettere a bagno l'uvetta nel vino. Batte ora le uova insieme allo zucchero e unire a poco a poco la farina insieme alla mezza bustina di lievito unire anche le nocciole, l'uvetta e il cioccolato, impastare bene e formare il pane scegliendo di fare o un unico pane o più pagnottelle più piccole. Mettere su un testo rotondo oppure su una leccarda da forno imburrata oppure passata con olio, spennellare la superficie con la

chiara dell'uovo sbattuto con poco zucchero e infornare a 180° per circa mezz'ora.