

Pane con fichi secchi e nocciole

▪ Ingredienti

- 500 gr. di farina 1
- 150 gr. di lievito madre
- oppure 12 gr. di lievito di birra
- 325 gr. di acqua
- 20 gr. di miele
- 10 gr. di sale

per il ripieno

- 150 gr. di fichi secchi
- 75 gr. di granella di nocciole
- q.b. di vino passito di pantelleria

Setacciare la farina in una ciotola aggiungere il lievito madre o il lievito di birra sciolto in un po' di acqua, il miele, l'acqua, lavorare bene il composto e aggiungere infine il sale, continuare a lavorare fino che il composto sia omogeneo, metterlo in una ciotola oliata per bene e lasciarlo lievitare fino a che si raddoppi il volume. Una volta che e' pronto si toglie il composto dalla ciotola, si divide in due parti e ognuna delle quali si stende quasi come una pizza. Prima di fare questo si mettono i fichi spezzati a bagno nel vino passito di pantelleria almeno una mezz'oretta prima di usarli. Si spezzano le nocciole grossolanamente. Quando la pasta e' stata spianata si mettono sopra i pezzettini di fichi scolati dal vino e la granella di nocciole si arrotola la pasta facendo attenzione a infarinare il tavolo nell'ultimo giro affinche' ci sia farina al di sopra del rotolo, in modo che venga bello brunito nella cottura. Porre il rotolo in una teglia foderata di carta da forno e infornare a 180 gradi per 45-50 minuti. Quando sara' cotto levarlo dal forno e metterla su una graticola di ferro per lasciarlo asciugare.