

Pane al succo di mela di montagna

con il succo di mela Gravensteiner



Ingredienti:

125 ml di succo di mela
100 gr di burro
3 cucchiaini di miele
1-2 mele
300 gr di farina
200 gr di fiocchi d'avena
1 bustina di lievito in polvere
sale

Preparazione:

Riscaldare il succo di mela e scioglierci dentro burro e miele. Sbucciare le mele e grattugiarle. Mescolare insieme farina, fiocchi d'avena e lievito e impastare insieme al succo di mela, le mele e 1/2 cucchiaino di sale. Eventualmente aggiungere 2-3 cucchiaini di acqua. Coprire l'impasto e riporlo in un luogo caldo per 30 minuti. Riscaldare il forno a 200°C per il forno statico e 180°C per il forno ventilato. Coprire la teglia con carta da forno. Impastare ancora una volta leggermente l'impasto e formare delle pagnotte. Lasciare lievitare ancora per 10-15 minuti. Spennellare la superficie con un po' d'acqua e riporre in forno (a metà) per ca. 30 minuti.