



Pagnotta pasquale romagnola

La colomba pasquale è il dolce tradizionale di Pasqua; abbastanza complesso da preparare per via della lunga lievitazione ma che garantisce un risultato davvero super!

In Romagna la Colomba si chiama pagnotta e presenta alcune variazioni rispetto alla colomba tradizionale.

Secondo la tradizione la pagnotta si consuma la mattina di Pasqua, accompagnata con uova sode ma anche salumi. È perfetta quindi per una colazione dolce o salata!

Vediamo ora come si prepara la Pagnotta Pasquale Romagnola!



[Stampa ricetta](#)

Pagnotta pasquale

Un dolce tipico pasquale, che tanto dolce non è!

Preparazione	1 h 30 min
Cottura	40 min
Tempo totale	2 h 10 min

Portata: Dolci

Cucina: Italiana

Keyword: base per dolci, dolci, dolci pasquali, pagnotta pasquale

Difficoltà: media

Costo: basso

Porzioni: 7 persone

Ingredienti

- 500 g farina di manitoba
- 140 g zucchero
- 3 uova
- 1 bustina vanillina
- 100 g uvetta
- 250 g pasta di pane
- 30 g burro
- 1 limone (arancia) scorza grattugiata
- 20 g lievito di birra fresco
- 1 pizzico sale

Istruzioni

1. Mescolare farina, zucchero, vanillina e scorza grattata.
2. Mettere il tutto a fontana su un tagliere o sul tavolo; poi fare un buco in mezzo e unire uova, burro a tocchetti a temperatura ambiente, lievito sbriciolato e pasta di pane.
3. Amalgamare il tutto, creando un impasto omogeneo.
4. Aggiungere - a piacere - l'uvetta precedentemente ammorbidita sotto l'acqua e continuare a impastare bene.



5. Una volta ottenuto un composto omogeneo, lasciarlo riposare e lievitare per circa 4 ore, a temperatura costante. Va bene anche coprirlo con della pellicola.
6. A fine lievitazione, formare una - o più - pagnotta e adagiarla sulla carta da forno. Spennellare con l'uovo sbattuto - questo permetterà che la pagnotta si dori durante la cottura - e praticare un'incisione sulla superficie.
7. Lasciar lievitare un'altra ora.
8. Sistemare in forno preriscaldato a 180° per circa 30/40 minuti. Ovviamente, tanto più sarà grande la pagnotta, tanto più lenta sarà la sua cottura.



Buon appetito!

[Read More](#)
