



Spianata dolce romagnola



[Stampa ricetta](#)

Spianata dolce romagnola

Dolce della tradizione romagnola

Preparazione	20 min
Cottura	30 min
	30 min
Tempo totale	1 h 20 min

Portata: Dessert, Dolci

Cucina: Italiana, Romagnola

Keyword: brioche, dessert, torta

Difficoltà: media

Costo: basso

Porzioni: 4

Ingredienti

- 250 g farina 00
- 250 g farina manitoba
- 80 g burro morbido
- 50 g zucchero
- 1 uovo
- 8 g sale
- 20 g lievito di birra
- 1 bustina vanillina
- 1 buccia di limone grattugiata
- 250 ml acqua tiepida
- 125 g uvetta ammollata

Istruzioni

1. Versare nella ciotola della planetaria le farine, il sale, l'uovo e gli aromi.
2. A parte sciogliere in 200 ml di acqua tiepida il lievito e lo zucchero e unirli alle farine poco per volta impastando e aggiungere il burro morbido (non fuso).
3. Aggiungere la rimanente acqua, impastare ancora (ci vorranno circa 5').
4. Unire in ultimo l'uvetta.
5. Versare sulla spianatoia infarinata, formare una palla e coprire con pellicola alimentare. Lasciare riposare 30 minuti.
6. Stendere in una teglia imburrata e formare delle fossette con le dita; coprire e lasciare lievitare fino al raddoppio.
7. Spennellare la superficie con burro fuso, cospargere con abbondante zucchero e infornare a 170 gradi per 25 / 30 minuti fino a doratura.

Chef: Paola Paola

[Read More](#)
