PAN DE MEJ
o anche Pan Meino

INGREDIENTI (18 Pan de Mej)

- 200 gr farina gialla grana fine (Fioretto)
- 100 gr farina gialla*
- 100 gr farina bianca
- 50 gr farina di mandorle
- 150 gr burro 150
- 3 uova
- 100 gr zucchero
- 1/2 bustina di lievito per dolci**
- 1 cucchiaio di fiori di SanBuco essiccati
- Zucchero a velo vanigliato q.b.
- Un pizzico di sale fino
- Latte q.b.

** ideale quella della polenta a cottura veloce*
*** o 15 gr di lievito di birra*

1

Impastare le farine con il burro fuso (a bagnomaria o con microonde) 3 uova intere, il lievito*, lo zucchero, una presa di sale fino e i fiori di Sambuco.

Se l'impasto è troppo asciutto aggiungere un goccio li latte freddo.

** Se si usa il lievito di birra scioglierlo preventivamente in un goccio di latte tiepido.*

È possibile ridurre il burro sostituendone 50 gr con l'equivalente di olio di semi.

2

Quando tutti gli ingredienti sono bene amalgamati l'impasto è pronto ed è possibile formare una palla.

- Se si è utilizzato il lievito per dolci avvolgere l'impasto con la pellicola trasparente per alimenti e riporre in frigo a riposare per 30 min.
- Se si è utilizzato il lievito di birra: riporre l'impasto in una ciotola e coprire con con panno. Lasciare lievitare l'impasto per un paio di ore nel forno spento (se il forno lo prevede accendete solo la luce all'interno per aiutare la lievitazione).

3

Terminato il riposo dell'impasto stenderlo con uno spessore di 1 cm circa e con l'aiuto di un coppa pasta* o di u bicchiere formare tanti dischi uguali.

Fare una palla con ciascun disco e schiacciarla a formare una mezza cupola.

**Con un coppa pasta da 6 cm di diametro vengono circa una quindicina di dischi.*

4

Prima di cuocere spolverare con lo zucchero a velo*. Quindi riporre su una teglia foderata con carta forno.

Cuocere per 30 min a 190° in modalità statica.

- Se si è utilizzato il lievito per dolci infornare con forno a temperatura
- Se si è utilizzato il lievito di birra infornare a forno freddo aggiungendo 10 min di cottura.

** se si spolvera prima di mettere in teglia si evita di bruciare lo zucchero fuori dall'impasto.*

5

Biscotti tradizionali Milanesi solitamente preparati il 23 aprile, giorno di San Giorgio.

Si gustano ammorbiditi con il latte o, meglio, accompagnati con panna montata.

Puoi servire.

Lasciar raffreddare completamente prima di consumare.

BUON APPETITO

Ricette Orizzontali

www.RicetteOrizzontali.it

ricetteorizzontali

www.RicetteOrizzontali.it