



# LEDIVINE

## PER NATALE

### POVITICA BREAD

di Tiziana Ricciardi

#### Ingredienti per l'impasto:

g	300	<b>farina tipo 00 "leDivine – Anna" Molino Dallagiovanna</b>
g	30	burro fuso
g	70	zucchero semolato
ml	140	latte
n	1	uovo
g	8	lievito di birra fresco
pz	½	baccello di vaniglia
		un pizzico di sale

#### Ingredienti per il ripieno:

g	280	gherigli di noci
g	60	burro
ml	60	latte intero
pz	½	baccello di vaniglia
g	100	zucchero semolato
g	15	cacao in polvere
n	1	uovo
n	¼	cucchiaino di cannella

#### Altri ingredienti:

q.b.	burro fuso
q.b.	zucchero a velo

#### Procedimento per il ripieno:

1. Mettete il burro e il latte in una casseruola e scaldate a fuoco basso fino a quando il burro si sarà sciolto. Spegnete e fate raffreddare.
2. Mettete le noci, i semi di vaniglia, lo zucchero, il cacao in polvere e la cannella nella ciotola di un robot da cucina e frullate fino a ottenere una polvere sabbiosa. Aggiungete l'uovo, il latte e il burro e frullate sino ad ottenere un composto omogeneo. Mettete da parte.

#### Procedimento per l'impasto:

1. In una ciotola fate sciogliere il lievito di birra nel latte fatto leggermente intiepidire. Mettete la farina nella ciotola di una planetaria dotata di gancio per impastare. Versate a filo il latte, unite l'uovo, i semi di una bacca di vaniglia ed iniziate ad impastare. Unite ora lo zucchero, il burro fuso ed infine il sale continuate ad impastare sino ad ottenere un composto liscio ed omogeneo.
2. Mettete l'impasto in una ciotola leggermente unta, coprite con della pellicola e lasciate lievitare per 1 ora. Trasferite la ciotola in frigorifero e lasciate per tutta la notte dalle 8-12 ore.
3. La mattina seguente tirate dal frigorifero l'impasto e tenetelo a temperatura ambiente per circa un'ora.
4. Sgonfiate l'impasto ed infarinate un piano di lavoro. Stendete l'impasto aiutandovi con un matterello sino a formare un rettangolo di circa 50\*40 cm, l'impasto deve essere steso molto sottile, fate attenzione a non strappararlo.

**MOLINO DALLAGIOVANNA G.R.V. srl**

Località Pilastro, 2  
29010 Gragnano Trebbiense (PC)  
t. 0523.787155  
f. 0523.787450

**leDivine**  
**da grano italiano**

dallagiovanna.it  
shopdallagiovanna.it



# LEDIVINE

## PER NATALE

5. Spennellate la superficie con un po' di burro fuso e distribuite il composto di noci e cacao preparato precedentemente distribuendolo uniformemente.
6. Arrotolate delicatamente l'impasto partendo dal bordo più lungo.
7. Imburrate ed infarinate uno stampo da plumcake. Piegate il rotolo cercando di formare una S.
8. Lasciatelo lievitare sino al raddoppio lontano da correnti. Spennelate con del burro fuso.
9. Preriscaldare il forno a 180°C ed infornate per 15 minuti, poi abbassate la temperatura a 150°C e continuare la cottura per ulteriori 45 minuti circa o fino a doratura.
10. Sfornate e lasciate raffreddare nello stampo per 30 minuti poi fatelo raffreddare su una gratella.
11. Spolverizzate con dello zucchero a velo

---

### Riferimenti blog:

Deliziosa virtù

<https://www.deliziosavirtu.it/>

**MOLINO DALLAGIOVANNA G.R.V. srl**

Località Pilastro, 2  
29010 Gragnano Trebbiense (PC)  
t. 0523.787155  
f. 0523.787450

**leDivine**  
**da grano italiano**

dallagiovanna.it  
shopdallagiovanna.it