



## Pan di ramerino

### **Ingredienti**

500 g di farina 0  
250 g di farina di Manitoba  
20 g di lievito di birra  
10 g di sale  
300 g di acqua  
75 g di latte  
30 g di uova (circa 1)  
50 g di zucchero  
38 g di olio  
un rametto di rosmarino  
200 g di uvetta

Ingredienti per la copertura:

un uovo  
un poco di latte  
zucchero semolato

La ricetta di oggi è una tipica ricetta regionale toscana. Il Pan di ramerino si mangia a Firenze il giovedì santo ed è un panino dolce e salato di origine medievale.

Miscelare le farine e fare la fontana, mettere il sale in un angolino e sciogliere il lievito nell'acqua tiepida che, comincerete a versare al centro delle farine. Unire uno alla volta tutti gli ingredienti lasciando per ultimi il rosmarino e l'uvetta che nel frattempo avrete fatto rinvenire in acqua fredda.

Prima di aggiungere il rosmarino tagliato con una mezzaluna e l'uvetta, armatevi di santa pazienza e lavorate almeno 10/15 minuti l'impasto fino a che secondo voi si è incordato bene, quindi aprirlo leggermente per aggiungere gli ultimi ingredienti e ricominciare a lavorare. Formare una palla e mettere a lievitare fino al raddoppio del volume.

Trascorso tale tempo riprendere l'impasto e lavorarlo ancora qualche minuto quindi formare tanti panini che metterete direttamente sulla teglia coperta con carta forno distanti fra di loro e lasciar lievitare ancora un'oretta.

Quando sono pronti con un coltello incidere ogni panino sulla superficie come per fare una grata.

Sbattere leggermente uno uovo con un poco di latte e spennellare ogni panino per lucidarli, a piacere potete mettere qualche cucchiaino di zucchero sui panini e porre in forno già caldo a 200° per circa 15/20 minuti, comunque quando saranno ben dorati.

Foto di Ilaria /Iaia70