

Da “StoriediPane” la ricetta  
del Pan Rustico di Anella  
Santoro



## **Pan Rustico**

### **Ingredienti**

- 300 g di farina manitoba
- 300 g di farina 00
- 10 g di sale
- 10 g di zucchero
- 50 g di olio
- 1 uovo intero
- 250 ml di latte
- 20 g di lievito di birra
- 100 g di noci
- 200 g formaggio Ortler
- 200 g formaggio cacioricotta cilentano
- 200 g Caciocavallo Silano

### **Procedimento:**

Lavorare tutto insieme la farina con il latte e l'uovo, il sale, l'olio, lo zucchero ed il lievito. Una volta che l'impasto si è amalgamato bene, dividetelo in due parti, in una aggiungete le noci mentre nell'altra i tre formaggi, tagliati in precedenza a cubetti.

Lavorateli bene e poi formate due filoni, il più possibile simili nella lunghezza. Iniziate ad intrecciarli fissando bene i due capi. Imburrate e infarinate una teglia su cui mettete la treccia", coprite e fate lievitare per circa due ore. In questo lasso di tempo il composto raddoppierà di misura.

Infornate in forno caldo per 35 minuti circa. I primi 10 minuti a 200 gradi, poi abbassate il forno a 180 gradi e lasciate cuocere per i restanti 25 minuti.