PANE ALL'UVETTA

Ingredienti:

- 500g. di farina,
- 200ml. di latte,
- 30g. di lievito,
- 500g. di uvetta,
- 50g. di zucchero,
- 30g. di burro,
- 2 uova,
- un pizzico di sale,
- olio d'oliva.

Disponete la farina a fontana, mettetevi al centro il latte tiepido in cui avrete sciolto il lievito, l'uvetta già pronta, lo zucchero, il burro, le uova, un pizzico di sale e impastate a lungo.
Ungete quindi la superficie della pasta con olio d'oliva, copritela con della pellicola e lasciatela riposare un'ora.
Dividetela poi in panetti, disponeteli su una teglia imburrata e lasciateli lievitare ancora per 20 minuti.
Cuoceteli in forno caldo a 220° per 20 minuti circa.