



## Pane con uvetta e rosmarino

### Ingredienti

- 500gr di farina bianca
- 250ml di acqua
- 1 bustina di lievito istantaneo
- 100gr di uvetta sultanina
- 1 cucchiaio di rosmarino
- 2 cucchiaini di sale
- 2 cucchiaini di zucchero

Mettete a bagno l'uva sultanina in acqua tiepida e lasciate in ammollo per circa mezz'ora. Setacciate la farina in una scodella capiente, aggiungete il lievito, il sale e lo zucchero. Mescolate per amalgamare bene gli ingredienti. Strizzate l'uvetta ed aggiungetela insieme al rosmarino finemente tritato. Versate l'acqua nella terrina e con le mani o con un cucchiaio di legno, lavorate velocemente per qualche secondo fino a che gli ingredienti non si saranno compattati. A questo punto coprite il contenitore con un panno e mettete a riposare per 12 ore o fino ad un massimo di 18. Riprendete la scodella con la pasta lievitata, usando un po' di farina, formate delle piccole palline per i panini o impastate una unica pagnotta. Lasciate riposare su una teglia per 1 ora, poi infornate a 250 C per circa 30/40 minuti o fino a quando non si sarà formata una crosta dorata.