

# PAN CO L'ÙA

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Pane all'uva, pan co l'ùa, pane con l'uvetta.



## La storia

Questo "pan co l'ùa", pane con l'uvetta fa parte della cultura tradizionale contadina veneta da molto tempo.

## Descrizione del prodotto

È composto, in proporzione, dai seguenti ingredienti: 1 kg di farina di frumento bianca tipo "00", zucchero 150 g, burro 150 g, uva sultanina 250 g, lievito di birra 50 g, sale a piacere, acqua quanto basta. La forma dei panetti può essere diversa: quelli fatti in casa sono piccoli e rotondi; in panificio se ne fanno a forma di parallelepipedo.

## Processo di produzione

Si prepara il panetto di "levà" diluendo il lievito di birra in acqua tiepida ed impastando con la farina. Si lascia lievitare per qualche ora al tiepido. Quindi si fa una fontana col resto della farina di frumento ed al centro si pone l'uvetta fatta rinvenire nell'acqua tiepida, lo zucchero e il burro sciolto. Si impasta il tutto aggiungendo un pizzico di sale; quindi si pone il pane a riposare in luogo tiepido per 3-4 ore coperto con un panno. Si ritaglia nelle forme desiderate e si inforna a calore moderato per un'ora e mezzo circa.

## Usi

Ottimo da assaporare da solo come alternativa al prodotto dolciario.

## Reperibilità

È facilmente reperibile presso panetterie e panifici nella zona di produzione.

## Territorio interessato alla produzione

Vari comuni del Veneto ed in particolar modo quelli in provincia di Treviso.

