

## Pane di sapa (della nonna) *Pani 'e saba de ajaja*



### **TEMPI DI ESECUZIONE:**

45 minuti per la lavorazione della pasta; diverse ore per la lievitazione; 40 minuti di cottura.

**GRADO DI DIFFICOLTÀ:** Media

### **INGREDIENTI:**

1 Kg di farina, 2 uova, 40 g di lievito di birra, tre tazzine di caffè forte zuccherato, mezzo litro di sapa, una bustina di saporita, metà bustina di lievito per dolci, 200 g di mandorle tostate e tagliate a pezzi, 200 g di uva sultanina, 40 g di spezie garofanate (un misto di semi di coriandolo, cannella, chiodi di garofano, noce moscata, semi carvi e anici stellati).

Sapa per ungere i panetti dopo la cottura, diavolini colorati per la decorazione.

### **PREPARAZIONE:**

Preparazione delle mandorle: sbollentare le mandorle, sbucciarle, tagliarle a piccoli pezzi e farle tostare in forno fino alla loro doratura.

Preparazione dell'impasto: in un tegame riscaldare un bicchiere di sapa, aggiungere la saporita e le spezie garofanate. In un recipiente (preferibilmente in terracotta come la tradizionale *scivedda*) porre la farina a fontana e incorporare le uova, la sapa restante a temperatura ambiente, il caffè, la sapa con le spezie e, infine, il lievito di birra sciolto in poca acqua tiepida. Impastare il tutto alla maniera della lavorazione del pane (*spongendi totu impari*). Infine, aggiungere le mandorle tostate, l'uva sultanina e il lievito per dolci e lavorare fino ad ottenere un impasto compatto. Raccoglierlo, metterlo in una terrina e coprirlo con una coperta lasciandolo lievitare per diverse ore.

Terminata la lievitazione, suddividere la pasta in cinque panetti. Disporli in *su canisteddu* e mettere ogni panetto in un canovaccio infarinato, in modo che risultino distanziati l'uno dall'altro. Coprire i panetti e farli lievitare per altri venti minuti. Infornare alla temperatura di 170-180° e lasciar cuocere per circa quaranta minuti.

Sfornarli e lasciarli raffreddare; ungere ogni panetto in tutte le sue parti con la sapa e decorare a proprio gusto con *sa tragera*, i diavolini colorati.

**BEVANDE/VINI CON I QUALI IL PIATTO SI ACCOMPAGNA:** Malvasia di Cagliari

**SE ED A QUALI EVENTI O FESTIVITA' RELIGIOSE/TRADIZIONALI IL PIATTO E' CONNESSO:**

Festa di Tutti i Santi e per la Commemorazione dei Defunti

### **NOTE:**

Se si ha a disposizione il forno a legna, infornare i panetti e farli cuocere a 250° per circa 40 minuti.