

# ***Pane alle noci con datteri***



**Datteri dolci, noci croccanti e un impasto arioso sono gli ingredienti principali di questo pane straordinario che accompagna egregiamente piatti salati esaltandone il sapore.**

Preparare il pane fatto in casa è molto più semplice di quanto si pensi, soprattutto se si ha a disposizione una potente macchina impastatrice. Chi preferisce impastare a mano deve avere i muscoli necessari e armarsi di un po' di pazienza (l'impasto dovrà essere lavorato finché non risulterà liscio e sufficientemente arioso), ma alla fine lo sforzo sarà ricompensato con un risultato senz'altro gustoso.

Questo pane alle noci e datteri è squisito anche se solo spalmato con un velo di burro, ma per assaporarne appieno la bontà consigliamo di abbinarlo a un companatico salato, come del formaggio o del prosciutto.

Consiglio: un club sandwich con questo pane è davvero insuperabile!

- 500 g di farina bigia
- 20 g di lievito fresco
- 250 ml di acqua tiepida
- Due manciate abbondanti di noci
- 8 datteri
- 1½ cucchiaino ricolmo di sale
- Un po' di olio per lo stampo

1. Rimuovere i noccioli dai datteri e tagliarli a pezzi grossolani, fare altrettanto con una manciata e mezza di noci.
2. Mescolare la farina con il sale in una ciotola e aggiungere il lievito precedentemente sciolto in 50 ml di acqua tiepida. Impastare con le mani o con l'impastatrice, aggiungendo poco a poco l'acqua restante.
3. Lavorare bene l'impasto fino a che diventi bello omogeneo. Coprirlo e riporlo in un posto caldo dove dovrà raddoppiare di volume. Oliare lo stampo per il pane (in alternativa si può anche utilizzare una comune teglia da cake) e tritare finemente la manciata di noci restante.
4. Successivamente incorporare le noci tritate grossolanamente e i datteri a pezzi nell'impasto che andrà poi versato nello stampo oliato; cospargere con le noci finemente tritate e lasciar lievitare per un'altra mezz'ora. Nel frattempo preriscaldare il forno a 220 gradi attivando la resistenza superiore e inferiore.
5. Cuocere il pane nella parte inferiore del forno per circa 30 minuti. (Se le noci dovessero scurirsi troppo, coprite l'impasto con un foglio di alluminio).
6. Sfumare il pane, lasciarlo riposare per 5 minuti, quindi rimuoverlo dallo stampo e affettarlo solo quando si è completamente raffreddato.

Tempo di preparazione: 55 minuti, tempo di riposo escluso

**Epicuro Salice  
Salentino DOP  
Riserva**

Rosso rubino con riflessi mattone. Aromi di frutta secca e composta. Pieno e armonico al palato, con tannini rotondi e lungo retrogusto.



[Visualizzare nello Shop Vini](#) >