Para dois pães alongados ou 2 formas de 30 cm de comprimento:

Frutas secas
Para cada: 200 gr de peras secas e ameixas
½ litro de água para por de molho
400 gr de farinha de trigo integral
1 pacote de fermento em pó
¼ de colher de chá de sal marinho

Condimentos em pó:
¼ de colher de chá de cravo em pó
2 colheres de chá de anis em pó
½ colher de chá de funcho
1 colher de chá de canela
¼ de litro de água usada para as peras secas
2 colheres de sopa de pinga de frutas
4 colheres de sopa de mel
50 gr fermento biológico (levedura)
250g de trigos em tiras finas
250 g de damascos em tiras finas
250 g de uva passa clara
Cada 30 g de frutas cristalizadas
1 colher de chá de casca de limão ralado
250 g de avelãs picadas
Manteiga para untar
20 amêndoas para enfeitar
2 colheres de sopa de mel
10 colheres de sopa de água do molho das peras

1. Colocar as peras secas e ameixa de molho em água por uma noite. No dia seguinte, tirar as ameixas e cozinhar as peras por cerca de 30 minutos (até ficarem moles). Guardar a água.

2. a - misturar: farinha, fermento e condimentos
   b- juntar e mexer: água das peras com pinga de frutas, o mel e o fermento biológico.

Juntar a e b.
Amassar toda a massa por cerca de 10 minutos, cobrir e deixar em local aquecido e aguardar

20 minutos.

3. cortar as peras e ameixas em tiras mais as frutas secas mais nozes. Amassar na massa anterior, depois do descanso. Cobrir a massa novamente e deixar crescer em local aquecido, por mais 1 hora – até que o crescimento do volume esteja visível.

4. Formar 2 massas redondas e colocar sobre uma chapa untada. Caso se use formas, encher apenas até a metade para que o pão asse por inteiro. Diluir as 2 colheres de mel em 10 colheres de água das peras. Passar em cima do pão e colocar as amêndoas para enfeitar.

5. Depois da massa descansar por cerca de 30 minutos – assar por 50 a 60 minutos à 175 graus. – na grade do meio. De vez em quando, colocar sobre o pão a água da peras. Depois de assado, deixar o pão guardado em local ventilado e frio por dois dias e depois embrulhar em folha de alumínio.

(enviado por Cláudia Bastas)