

## Pumpkin Bread Recipe

### INGREDIENTS

1 1/2 cups (210g) flour  
1/2 teaspoon of salt  
1 cup (200 g) sugar  
1 teaspoon baking soda  
1 cup (1/4 L) pumpkin purée\*  
1/2 cup (1 dL) olive oil  
2 eggs, beaten  
1/4 cup water  
1/2 teaspoon nutmeg  
1/2 teaspoon cinnamon  
1/2 teaspoon allspice  
1/2 cup (1 dL) chopped walnuts

*\* To make pumpkin purée, cut a pumpkin in half, scoop out the seeds and stringy stuff, lie face down on a foil or Silpat lined baking sheet. Bake at 350°F until soft, about 45 min to an hour. Cool, scoop out the flesh. Freeze whatever you don't use for future use. Or, if you are working with pumpkin pieces, roast or boil them until tender, then remove and discard the skin.*

### METHOD

- 1 Preheat oven to 350°F (180°C). Sift together the flour, salt, sugar, and baking soda.
- 2 Mix the pumpkin, oil, eggs, 1/4 cup of water, and spices together, then combine with the dry ingredients, but do not mix too thoroughly. Stir in the nuts.
- 3 Pour into a well-buttered 9x5x3 inch loaf pan. Bake 50-60 minutes until a thin skewer poked in the very center of the loaf comes out clean. Turn out of the pan and let cool on a rack.

Makes one loaf. Can easily double the recipe.

## Ricetta pane di zucca

### Ingredienti

1 1 / 2 tazze (210g) di farina  
1 / 2 cucchiaino di sale  
1 tazza (200 g) zucchero  
1 cucchiaino di bicarbonato di sodio  
1 tazza (1 / 4 L), purea di zucca \*  
1 / 2 tazza (1 dl) olio di oliva  
2 uova sbattute

1 / 4 tazza di acqua  
1 / 2 cucchiaino di noce moscata  
1 / 2 cucchiaino di cannella  
1 / 2 cucchiaino di pimento  
1 / 2 tazza (1 dl), noci tritate

\* Per fare il purè di zucca, se ne taglia una a metà, si eliminano i semi e le parti filacciose e la si dispone a faccia in giù su un foglio di alluminio o di carta da forno e la si cuoce in forno a 180 °c. fino a quando sarà morbida. Occorreranno da 45 minuti a un'ora. Lasciarla raffreddare, e scavarne la polpa. Congelare tutto ciò che non si utilizza per uso futuro. Oppure, se si lavora con pezzi di zucca, arrostitirli o lessarli finché sono teneri, poi rimuovere ed eliminare la pelle.

#### Metodo

1 Preriscaldare il forno a 180 ° C. Setacciare insieme la farina, il sale, lo zucchero, e il bicarbonato.

2 Mescolare insieme, l' olio, la zucca, le uova, l' acqua e le spezie, poi mischiarli alla farina e aggiungere le noci tritate, senza mescolare troppo..

3 Versare in una teglia rettangolare alta ben imburata (cm. 22,5x12,5x7,5). Cuocere 50-60 minuti, o almeno fino a quando infilatevi uno stecchino, questi ne esce perfettamente asciutto. Rimuovere dalla teglia e lasciar raffreddare su di una griglia. Le dosi sono per una pagnotta e si possono facilmente raddoppiare.