



TORTE E CROSTATE

Christmas cake

29 Dicembre 2020



1 DOLCE DA 6 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO



TEMPO DI PREPARAZIONE
25 MIN



TEMPO DI COTTURA
30 MIN



CALORIE
510K

NOTE
3 ORE DI LIEVITAZIONE

INGREDIENTI

350 g di Farina 0

60 g di Burro

40 g di Arance candite

40 g di Cedro candito

60 g di Uvetta

20 g di Ciliegie candite

60 g di Nocciole sgusciate

1 Uovo

100 g di Zucchero semolato

140 ml di Latte

2 cucchiaini di Rum

Noce moscata

1 cucchiaino di Cannella in polvere

12 g di Lievito di birra fresco

PER LA DECORAZIONE

Zucchero a velo

Preparazione

- Lasciate ammorbidire l'uvetta in una ciotola immersa nel rum. Se non sono già tagliati, riducete a pezzetti i canditi.
- Sciogliete il burro in un pentolino, su fuoco basso, poi mettetelo da parte.
- In una ciotola larga e capiente versate la farina setacciata, poi lo zucchero, la cannella e una grattugiata di noce moscata; mescolate bene e disponeteli a fontana.
- Intiepidite appena il latte, scioglietevi dentro il lievito e poi versatelo nella ciotola con la farina, unite l'uovo sbattuto leggermente e il burro ormai tiepido.
- Iniziate ad impastare con le mani, aggiungete un pizzico di sale, poi l'uvetta strizzata, i canditi e le nocciole tritate grossolanamente. Trasferite l'impasto sul piano di lavoro e continuate a lavorarlo, finché sarà liscio e ben amalgamato.
- Rimettete l'impasto nella ciotola, copritelo con un canovaccio umido e trasferitelo in un posto tiepido, senza correnti d'aria; lasciate lievitare per circa 2 ore, finché sarà raddoppiato.
- Riprendete l'impasto, lavoratelo delicatamente per un paio di minuti, poi dategli una forma a salame e appoggiatelo sulla placca, coperta con un foglio di carta da forno. Copritelo con un telo e fatelo lievitare ancora un'oretta.
- Cuocete il dolce in forno preriscaldato a 180°C (funzione statica) per 30 minuti circa, finché la superficie sarà diventata di un bel colore bruno dorato. Sfornate e fate intiepidire, poi decoratelo, spolverizzandolo con zucchero a velo setacciato; fate raffreddare prima di servirlo, tagliato a fette non troppo sottili.