



TORTE E CROSTATE

Monkey bread (brioche al caramello)



1 DOLCE DA 8 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO



TEMPO DI PREPARAZIONE
50 MIN



TEMPO DI COTTURA
35 MIN



CALORIE
510K

NOTE
3 ORE E 30 MINUTI DI LIEVITAZIONE

INGREDIENTI

250 g di Farina 0

250 g di Farina di Manitoba

2 Uova

20 g di Zucchero semolato

280 ml di Latte intero

50 ml di Acqua

1/2 bustina di Lievito per dolci

Sale

PER LA FARCITURA

100 g di Marmellata di arance

PER LA COPERTURA

250 g di Zucchero di canna

100 g di Burro

Cannella in polvere

Preparazione

- Preparate l'impasto. Setacciate le farine nella ciotola della planetaria, unite il lievito di birra e lo zucchero e mischiate con un cucchiaino.
- Mettete il gancio e versate a filo il latte e poi l'acqua (entrambe a temperatura ambiente) in cui avrete sciolto un pizzico di sale. Aggiungete un uovo alla volta e poi continuate a lavorare a bassa velocità finché si sarà incordato (cioè si sarà attaccato tutto al gancio e non ci saranno più residui di impasto nella ciotola).
- Trasferite l'impasto sulla spianatoia e lavoratelo delicatamente in modo da formare una palla, poi mettetelo in una ciotola, copritelo con pellicola e fatelo lievitare per circa 3 ore in un posto tiepido, lontano da correnti d'aria.
- Trascorso il tempo previsto, senza lavorarlo troppo formate con l'impasto delle palline di circa 2-3 cm, che schiacterete così da formare dei dischetti. Al centro dei dischetti ponete un cucchiaino di marmellata e richiudeteli sempre a pallina.
- Fate fondere il burro su fiamma bassissima e versatelo subito in una ciotola. In una seconda ciotola mescolate lo zucchero di canna e la cannella. Imburrate lo stampo prescelto.
- Immergete le palline preparate nel burro fuso, poi sgocciolatele e fatele rotolare nello zucchero alla cannella, così che se ne ricoprano in modo uniforme.
- Create uno strato di palline nello stampo, sistemandole una accanto all'altra senza stringerle. Realizzate poi uno strato sopra al primo, e così via fino ad averle terminate. Fate riposare in posto tiepido per mezzora.
- Cuocete il dolce in forno statico già caldo a 190°C, per circa 35-40 minuti, finché la superficie risulterà dorata. Sfornatelo, toglietelo dallo stampo e gustate il Monkey Bread caldo o appena si è intiepidito.

Carla Marchetti

I consigli di Carla

- Se volete, potete decorare il dolce con una glassa. Fate bollire 100 ml di latte, versatelo a filo in una ciotola contenete 150 g di zucchero a velo setacciato e mescolate bene. Versate il composto in un sac à poche con bocchetta molto piccola e decorate il dolce caldo con fili di glassa a piacere.
- Le palline possono essere farcite con altri tipi di confettura, oppure con crema alle nocciole o con gocce di cioccolato.
- Conservate il vostro dolce in un sacchetto per uso alimentare, altrimenti non resterà soffice a lungo, ma consumatelo entro 1-2 giorni. Invece l'impasto crudo potete mantenerlo congelato fino a 6 mesi, mettendolo poi a temperatura ambiente per qualche ora prima di iniziare la preparazione del dolce.