



TORTE E CROSTATE

Torta di Pasqua



1 TORTA DA 8 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO



TEMPO DI PREPARAZIONE
40 MIN



TEMPO DI COTTURA
45 MIN



CALORIE
550K

NOTE
11 ORE DI LIEVITAZIONE

INGREDIENTI

PER IL LIEVITINO (POOLISH)

100 g di Farina 0

10 g di Zucchero semolato

50 ml di Latte

25 g di Lievito di birra

PER L'IMPASTO

500 g di Farina 0

75 g di Burro

4 Uova

140 g di Zucchero semolato

150 g di Uvetta

100 g di Canditi

Aroma di vaniglia

PER DECORARE

Ribes rosso

Preparazione

- Preparate il lievito: intiepidite il latte e scioglietevi il lievito. In una ciotola ampia mescolate la farina con lo zucchero e il lievito sciolto, amalgamate bene e coprite con della pellicola e fatelo lievitare in posto tiepido (va bene nel forno con la luce accesa) per 2 ore circa, fino a quando non raddoppierà di volume.
- Trascorso il tempo indicato, unite al lievito la farina, le uova, il burro a temperatura ambiente tagliato a pezzi, lo zucchero e l'aroma di vaniglia e impastate bene, se possibile con l'impastatrice, per almeno 25 minuti fino ad ottenere un composto omogeneo. Copritelo con la pellicola e lasciatelo lievitare per 8 ore circa.
- Nel frattempo mettete l'uvetta a rinvenire nell'acqua calda.
- Dopo la lievitazione dell'impasto, amalgamatevi anche i canditi e l'uvetta precedentemente strizzata.
- Imburrate e infarinate uno stampo di 24 cm di diametro e dai bordi alti, ponetevi l'impasto e fatelo lievitare ancora per un'ora.
- Cuocete il dolce in forno caldo a 180°C (modalità statica) per circa 45 minuti, controllando sempre la cottura.
- Sfornate la torta, toglietela dallo stampo appena si sarà intiepidita, lasciatela raffreddare completamente e decoratela con un nastro e con un rametto di ribes rosso prima di servire.

Romina Bartolozzi

I consigli di Romina

- Durante la cottura di questo dolce per creare la giusta umidità, ponete sul fondo del forno una ciotolina d'acqua. In questo modo non si formerà subito la crosta superficiale e la torta lieviterà meglio.