

„Zelten“ di Natale

tradizionale pane alla frutta Altoatesino – ricetta originale di Hubi

Ingredienti per 4 Zelten:

- 500 ml latte
- 40g lievito
- 80 g miele
- 500 g farina di segale
- 15 g sale
- 1 cucchiaino di spezie per pane (in alternativa mescolare cumino, cavolo zingaro e coriandolo)
- 200 g fichi secchi, a striscette
- 100 g prugne secche, a striscette
- 200 g uvetta
- 100 g uva sultanina
- 300 g noci miste (nocciole, noci, arachidi) sminuzzate
- 50 g pinoli
- 50 g frutta candida
- 2 gocce di Rum
- Scorza di 1 limone e 1 arancia
- mezzo cucchiaino di cannella
- 1 puntina di chiodi di garofano in polvere
- 5 g d'amore
- noci, nocciole o mandorle sbucciate e ciliegie candite per decorare
- Mescolare 100 ml di panna fresca, tiepida con 50 g di zucchero a velo per spennellare il "Zelten" di Natale

Il giorno precedente:

Mescolare fichi, uva, uva sultanina, prugne e frutta candida con due gocce di Rum e un po' d'acqua. Lasciare riposare il composto per una notte.

Preparazione:

Mescolare il latte tiepido con il lievito, aggiungere il miele e impastare il tutto nella planetaria insieme alla farina e al composto preparato il giorno precedente. Lasciare lievitare l'impasto in un luogo caldo per circa un'ora.

Formate il "Zelten" in ciambelle rotonde o di forma allungata. (attenzione: non risparmiate con la farina, è una faccenda appiccicosa). Vi consigliamo di mettere le ciambelle su una teglia da forno e decorarle con noci, mandorle e ciliegie candite a vostro piacimento.

Cuocere in forno ventilato, preriscaldato a 180 gradi per circa 50 minuti (abbassando la temperatura a 160 gradi dopo la metà del tempo). Mentre le ciambelle sono ancora calde Vi consigliamo di spennellarle con il composto di panna e zucchero precedentemente riscaldato.

Finita la preparazione potete avvolgere il Zelten con la pellicola trasparente.

Hubi Vi auguriamo grande soddisfazione nella preparazione e un buon tempo di Avvento