

DOLCI E DESSERT

Kugelhupf

Origine: Austria

DOSI

6 persone

Ingredienti per 6 persone

Farina	400 g
Lievito di birra	20 g
Latte	1/2 bicchiere
Uova	4
Burro	200 g
Zucchero	100 g
Uvetta sultanina	50 g
Mandorle a scaglie	1 cucchiaio
Sale	1 pizzico
Zucchero a velo	

Preparazione

- 1 Tutti gli ingredienti per la pasta devono essere tiepidi: eventualmente immergete la terrina in cui li metterete nell'acqua calda e asciugatela bene prima di versarvi la farina.
- 2 Togliete con un certo anticipo dal frigorifero il burro e le uova. Sciogliete il lievito nel latte tiepido, aggiungete 2 cucchiaini di farina e lasciate riposare in luogo tiepido finché il composto non si sarà gonfiato.
- 3 Nella terrina scaldata versate la farina, il sale e lo zucchero e mescolate. Al centro aggiungete le uova e il burro ammorbidito e lavorate con il cucchiaio di legno, poi unite questo composto al lievito ben gonfiato.
- 4 Lavorate la pasta con le mani a lungo, quindi lasciatela lievitare nella terrina coperta da un panno infarinato in luogo tiepido.
- 5 (Se fa freddo, l'ideale sarebbe accendere il forno al minimo per 5 minuti, spegnerlo e mettervi la terrina).
- 6 Quando la pasta è lievitata (il tempo può variare da 30 minuti a un'ora) e avrà raddoppiato il suo volume, versatela sulla spianatoia e lavoratela con le mani per

sgonfiarla.

- 7 Rimettetela poi nella terrina coperta e tenetela in frigorifero per tutta la notte. Il giorno dopo, imburrate uno stampo da kugelhupf e cospargetelo di mandorle e scaglie.
- 8 Fate ammolare l'uvetta nell'acqua tiepida per un'ora. Mettete la pasta nello stampo (che dovrà essere riempito per i 2/3) e aggiungete l'uvetta sgocciolata: scenderanno nell'impasto man mano che il composto lievita.
- 9 Mettete in forno tiepido finché la pasta non avrà raggiunto i bordi dello stampo, quindi cuocetela a forno medio per 45 minuti. Il kugelhupf è pronto quando si stacca dalle pareti dello stampo.
- 10 Toglietelo allora dallo stampo e cospargetelo di zucchero a velo.