

DOLCI E DESSERT

Bireweck

DOSI

8 persone

■ Ingredienti per 8 persone

Pere	250 g
Mele	125 g
Pesche	125 g
Susine	125 g
Fichi secchi	100 g
Prugne secche	100 g
Farina	500 g
Uovo	1
Tuorlo d'uovo	1
Burro	200 g
Lievito di birra	15 g
Cedro candito	50 g
Angelica candita	25 g
Uvetta sultanina	100 g
Nocciole	70 g
Mandorle	70 g
Gherigli di noci	70 g
Scorza d'arancia candita	20 g
Datteri	75 g
Kirsch	1 bicchierino
Zucchero	1 cucchiaio
Sale	

■ Preparazione

- 1 Disponete la farina a fontana. Colatevi al centro i tuorli lavorati a crema col burro e l'albume battuto a neve con un pizzico di sale; aggiungete una tazzina d'acqua tiepida in cui sia stato sciolto il lievito e manipolate il tutto, unendovi ancora quanta acqua tiepida occorra per ottenere una pasta liscia ed elastica, di media consistenza, da avvolgere a

palla e mettere dentro un recipiente, coperta, a lievitare per 2 ore in luogo riparato.

- 2 Sbucciate le pere, le mele, le pesche e le susine; mondatele e tagliatele a pezzetti; raccoglietele in casseruola con un trito di fichi e prugne secche, e cuocetele con poca acqua e zucchero.
- 3 Poi, aggiungetevi la frutta candita tagliata a dadolini e l'uvetta sultanina, ammollata nella grappa.
- 4 Quando la pasta sarà lievitata, tornate a batterla energicamente, aggiungendovi, poco alla volta, le noci, le nocciole e le mandorle, la buccia d'arancia e i datteri a pezzetti.
- 5 Versate il preparato in una teglia e ponetelo in forno preriscaldato a 160 gradi, per un'ora e tre quarti.