

Cortina[®]
DOLOMITI

#MYCORTINA

LE NATALIZIE

Lo zelten, antiche tradizioni



Ingredienti

PER 4 ZELTEN

150 ml acqua tiepida

15 g lievito di birra fresco

1 cucchiaino miele

160 g farina 00

120 g farina di segale integrale

30 g zucchero

5 g sale fino

15 g olio di semi

250 g fichi secchi

100 g uvetta mista



Ingredienti

50 g agrumi canditi

80 g nocciole, noci e mandorle

Scorza di un'arancia grattugiata

Scorza di un limone grattugiata

1/2 cucchiaino cannella in polvere

1 pizzico chiodi di garofano macinati

1 pizzico noce moscata grattugiata

50 g miele

1/2 bicchiere rum

Mandorle e ciliegie candite

Miele per spennellare



Preparazione

Sciogliete nell'acqua il lievito con il miele e coprite con un panno la ciotola.

Nel mentre tritate grossolanamente i fichi e la frutta candita. Tritate finemente la frutta secca e unite tutta la frutta in una ciotola, insieme alle scorze grattugiate ed alle spezie.

Versatevi sopra il miele ed il rum e lasciate riposare.

Mettete l'acqua col lievito in una ciotola con le farine e lo zucchero, quindi impastate bene, poi aggiungete il sale e l'olio e spostatevi su una spianatoia. Impastate bene a mano e formate una sfera: fatela lievitare in una ciotola coperta con pellicola fino al raddoppio (circa 1,5 ore a 22 gradi).

Impastate insieme la frutta macerata e la massa lievitata, fino ad ottenere un composto molto morbido.

Preparazione

Mettete un foglio di carta da forno su una teglia e mettetevi l'impasto diviso in 4 parti ben distanziate. Con un cucchiaino appiattite ogni parte e formate dei dischi alti poco più di un cm e lasciate maturare un'ora.

Nel frattempo mettete le ciliegie candite e le mandorle pelate a bagno in una ciotola d'acqua in modo che non si brucino in forno.

Accendete il forno a 170 gradi, decorate la superficie dei zelten con mandorle e ciliegie scolate e infornate.

Dopo 15 minuti spennellate con il miele, poi aspettate altri 15 minuti e spennellate di nuovo. Cuocete in totale 40 minuti, sfornate e lasciate raffreddare.