Ricetta per Dolce all'aceto balsamico con ciliege

Per 8 persone

Tempo di preparazione: 180 min

Per un stampo di 26 cm

Ingredienti:

Per l'impasto:

- 490 g farina di grano tenero tipo 00 blu
- 230 g burro freddo
- 1 Cu zucchero
- 1/4 Chucciaino sale
- 1/2 Chucchiaio di pepe nero, macinato
- 240 ml acqua molto fredda

Per il ripieno:

- 1 kg ciliege snocciolate
- 40 g burro

- 2 Cu miele
- 3 Cu aceto balsamico
- 60 ml succo di ciliega o mela
- 1 Chucchiaino di estratto di vaniglia
- 1/4 Chucchiaino di chiodi di garofani in polvere
- 200 g zucchero Mascobado (di canna)
- 40 g farina RIEPER zero grumi

Per la glassa:

- 1 tuorlo d'uovo
- 1-2 Chucchiaini di acqua

Preparazione:

1. Per il ripieno sciogliere il burro a calore moderato. Aggiungere il miele, l'aceto il succo di frutta, la vaniglia, la povere di chiodi di garofano e lo zucchero e mescolare bene. Aggiungere molto delicatamente le ciliege e la farina facendo attenzione che il composto non si attacchi sul fondo. Cuocere dolcemente per circa 30 min. rigirando spesso, lasciando poi raffreddare il composto.

2. In una capace ciotola mescolare la farina con lo zucchero, il sale e il pepe e aggiungere il burro freddo tagliato a pezzetti piccolissimi. Impastare velocemente aggiungendo l'acqua in piccole dosi fino ad ottenere un impasto morbido e non troppo asciutto.

3. Stendere 2/3 dell'impasto con un mattarello e trasferirlo in una tortiera o teglia del diametro di 26 cm, buchellare più volte con una forchetta e cuocere per 20 min. nel forno preriscaldato a 180 °C. Preparare delle strisce con l'impasto rimanente e tenerle al fresco.

4. Per la glassa sbattere l'uovo con l'acqua. Distribuire sulla torta il ripieno e coprire con i resti di pasta. Spennellare con l'uovo e infornare per ulteriori 50 min. circa a 180°C. Qualora il dolce prendesse troppo colore, coprire con un foglio di carta metallizzata. Togliere dal forno e lasciare raffreddare per almeno 60 min.

Una ricetta e fotografie di Bake to the roots