



Ricetta per Dolce lievitato alla frutta



Per 6 persone

Tempo di preparazione: 90 min

Per una placca

Ingredienti:

- 400 g farina di grano tenero RIEPER tipo 00 giallo
- 80 g burro fuso
- 60 g zucchero
- 1 uovo
- 25 g (1 cubetto) lievito di birra
- 200 ml latte tiepido
- 1 pizzico di sale
- 2 kg di ciliegie, amarene, prugne a pezzi o mirtilli neri

Strato superiore:

- 150 g farina di grano tenero RIEPER tipo 00 giallo
- 100 g burro

- 100 g zucchero
- 80 g mandorle grattugiate
- 1 Cu cannella in polvere

Preparazione:

Versare la farina in una ciotola o su un piano di lavoro.

Sciogliere il lievito nel latte tiepido con un pizzico di zucchero. Versare il liquido al centro della farina e miscelarlo con una piccola parte della farina.

Coprire con pellicola da cucina e far lievitare in luogo tiepido per 15 min.

Aggiungere gli altri ingredienti e lavorare molto bene l'impasto. Coprire e lasciare lievitare per altri 30 min.

Lavare ed asciugare le frutta.

Per lo strato che copre la frutta mescolare bene il burro con lo zucchero e la cannella, poi aggiungere farina e mandorle e lavorare il tutto velocemente con le mani. Non deve essere un impasto uniforme, devono risultare delle "briciole" grosse.

Stendere la pasta lievitata con un mattarello e trasferirla su una placca imburata e spolverata con farina, oppure coperta con carta da forno. Adagiarvi le frutta e distribuire sopra l'impasto a base di mandorle.

Infornare sul secondo ripiano in forno preriscaldato.

Tempo di cottura:

35 min. a 190°

Nel forno termoventilato temperatura e tempo di cottura devono essere adattati.