

RICETTA DELLO ZELTEN DI BOLZANO

I segreti per preparare un buon Zelten secondo la ricetta tradizionale bolzanina.

Lo zelten, dolce natalizio e la ricetta per prepararlo secondo la tradizione di Bolzano

Ingredienti:

Mezzo chilo di fichi secchi, un chilo di uvetta, 250 grammi di datteri, mezzo chilo di mandorle non sbucciate, un chilo di sultanina, 125 grammi di canditi di cedro, 125 grammi di canditi di arancio, un quarto di litro di rum, 125 grammi di noci 125 grammi di pinoli, sugo e scorza grattugiata di due arance, 600 grammi di pasta di pane, chiodi di garofano, cannella, pimento, anice stellato e un po' di brandy.

Preparazione:

Lavare bene tutti i frutti e tagliarli a pezzettini; metterli in una zuppiera, unire la scorza di arancio e bagnare con il sugo delle arance ed il brandy. Cospargere di zucchero e lasciare riposare per una notte; al mattino bagnare con il rum e aggiungere le spezie, infine lavorare la massa assieme alla pasta da pane lievitata, impastando bene. Formare con questo impasto alcuni Zelten dello spessore di 3-4 cm, ovali o tondi o a forma di cuore, decorare con noci e mandorle e spennellare con miele e sciroppo di zucchero. Cuocere in forno su piastra unta con olio, per un'ora intorno a 220 gradi e lasciar raffreddare; se necessario durante la cottura spennellare qualche volta in modo da ottenere una bella superficie marrone. Decorare ancora con frutti canditi e confezionare in carta trasparente o foglio di alluminio.

Estratto da WWW.ZELTEN.IT

Project by Graffiti2000