

RICETTA DELLO ZELTEN TIROLESE

Ecco la ricetta per realizzare un ottimo Zelten

I segreti per realizzare un dolce natalizio buono e gustoso.

Ingredienti:

- Fichi secchi, 500 g
- Uva sultanina, 500 g
- Frutta candita, 500 g
- Noci, 100 g
- Mandorle pelate, 100 g
- Mandorle per guarnire
- Pinoli, 50 g
- Grappa o Rum, 1/2 l
- Miele, 150 g
- 1 Limone
- Cannella in polvere
- Chiodi di garofano in polvere
- Farina di segale
- Burro

Preparazione:

Iniziate la lavorazione due giorni prima. Tagliate i fichi a pezzetti, la frutta candita a dadini e tritate grossolanamente le noci e 100 g di mandorle. Mettete il tutto in un recipiente di terracotta, unite l'uvetta e i pinoli, versare la grappa o il rum e fate fermentare per 18 ore al chiuso. Alla fine mescolate con cura e unite la cannella, i chiodi di garofano e la buccia grattugiata di mezzo limone. Impastate e legate gli ingredienti con 100 g di miele e con una quantità di farina di segale corrispondente al 5% del peso del composto. Aggiungete un po' d'acqua per ammorbidire l'impasto, dategli quindi la forma di un pane ovale e guarnite con qualche mandorla. Imburrate e infarinate una teglia e disponetevi il dolce. Da cuocere per un'ora in forno, e infine farlo raffreddare.

Estratto da WWW.ZELTEN.IT

Project by Graffiti2000