

Zelten Trentino

Difficoltà alta

100 minuti

Ingredienti per 2 zelten diametro 24/26 cm

- **350 g** Fichi secchi
- **300 g** Uvetta
- **100 g** Noci e nocciole tritate grossolanamente
- **100 g** Pinoli
- **100 g** Mandorle
- **25 g** Rum
- **50 g** Miele
- **30 g** Vino bianco
- **50 g** Arancia e cedro candito
- **1 pizzico** Cannella
- **1 pizzico** Noce moscata
- **3** Chiodi di garofano
- **2** Anice stellato

Per la pasta:

- **400 g** Acqua
- **40 g** Lievito di birra
- **50 g** Olio di semi
- **20 g** Sale
- **300 g** Farina 00 w 270
- **200 g** Farina di segale
- **A piacere** Ciliegie candite e mandorle pelate

Procedimento

Co.Pro.B. - Cooperativa Produttori Bieticoli - Soc. Coop. Agricola
Via Mora, 56 - 40061 Minerbio (BO) - Tel. + 39 051 6622811 - Fax. + 39 051 6622806 - P.IVA 00499531200
COPYRIGHT © 2026 CO.PRO.B. S.C.A. - ALL RIGHT RESERVED



1. Prendete tutta la frutta secca e gli aromi e, dopo aver tagliato tutto a pezzetti, fate macerare con il vino e il rum per circa 24 ore, coperto con pellicola trasparente.



2. Il giorno seguente, mettete in una ciotola la farina di segale e la farina 00. Sciogliete il lievito di birra in poca acqua tiepida, aggiungetelo alle farine e iniziate ad impastare.



3. Aggiungete il sale, l'olio e, poco alla volta, l'acqua, ottenendo un composto omogeneo. Fate lievitare a 28/30 °C fino a raddoppio del volume.



4. Aggiungete il miele alla frutta macerata e unite alla pasta. Lavorate fino ad ottenere un impasto omogeneo da dividere in 2 tortiere. Fate lievitare una seconda volta per circa 20 minuti.



5. Decorate la superficie con ciliegie candite e mandorle pelate e cuocete in forno caldo a 180°C per i primi 10 minuti; continuate la cottura per altri 20 minuti a 160°C. Una volta cotto, sformate e lasciate raffreddare prima di consumarlo.

Co.Pro.B. – Cooperativa Produttori Bieticoli – Soc. Coop. Agricola
Via Mora, 56 - 40061 Minerbio (BO) - Tel. + 39 051 6622811 - Fax. + 39 051 6622806 - P.IVA 00499531200
COPYRIGHT © 2026 CO.PRO.B. S.C.A. - ALL RIGHT RESERVED