



Zelten Trentino



Difficoltà alta



100 minuti

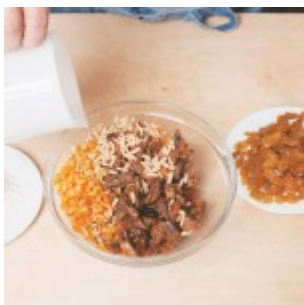
Ingredienti per 2 zelten diametro 24/26 cm

- 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



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.