

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Dolce di prugne

LUOGO: **Europa / Germania**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **20 min** COTTURA: **30 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + 1 ORA 20 MINUTI DI LIEVITAZIONE



Il Zwetschkuchen, ovvero **dolce di prugne** è un dolce diffuso, con nomi diversi, in tutta la Germania, in Svizzera ed in Austria anche se la paternità è reclamata dagli abitanti di Amburgo. Si tratta di un dolce molto rustico, molto più simile ad un pan dolce arricchito dalle prugne aromatizzate con dello zucchero alla cannella. Questo dolce viene preparato principalmente sul finire dell'estate quando la raccolta delle prugne è più abbondante e viene spesso servito per la merenda accompagnato da un ottimo caffè.

INGREDIENTI

FARINA 00 500 gr
LIEVITO DI BIRRA 25 gr
ZUCCHERO 50 gr
BURRO 80 gr
UOVA 2
LATTE INTERO tiepido - 250 ml
SALE 1 pizzico

PER LA COPERTURA

PRUGNE 1,5 kg
ZUCCHERO 50 gr
CANNELLA polvere - 1 pizzico

PREPARAZIONE

- 1 Quando volete realizzare la ricetta del dolce di prugne, è necessario riunire in una ciotola 100 g di farina, il lievito sbriciolato e lo zucchero.



- 2 Aggiungere il latte ed iniziare a mescolare fino ad ottenere un composto omogeneo.



3 Mettere da parte questo lievito a riposare per circa 20 minuti.

Riprendere, quindi, l'impasto e aggiungere la farina rimasta.



- 4 Trasferire il composto nell'impastatrice dotata di gancio ad uncino ed azionare la macchina.



- 5 Incorporare il burro morbido poco per volta.



6 Aggiungere le uova, una alla volta aspettando che vengano assorbite bene dall'impasto.



7 Unire anche il sale e lasciar lavorare l'impasto fino a che non si staccherà bene dalle pareti della ciotola.



- 8 Trasferire la massa sul piano di lavoro leggermente infarinato e lavorarlo ancora un pochino a mano.



- 9 Raccogliere l'impasto in una palla e metterlo da parte a lievitare per circa un'ora o fino al raddoppio.



10 Nel frattempo lavate le prugne ed apritele a metà rimuovendo il nocciolo.



11 Prendete ciascuna metà e tagliate un tassello a forma di triangolo dalla cima di ciascuna.



12 Riprendere l'impasto lievitato e stenderlo nella teglia imburrata.



13 Rimuovere l'impasto in eccedenza sui bordi.



14 Disporre le prugne tutte ben allineate e con il taglio rivolto verso l'alto.



15 Aromatizzare lo zucchero con la cannella e cospargerlo sulle prugne.



16 Infornare il dolce a 180°C per circa 30 minuti o fino a che risulti ben cotto e dorato.



17 Sfornare, lasciar freddare e servire tagliato a quadratini accompagnandolo a piacere con della panna montata.

CONSIGLI

Spesso i dolci alla frutta mi restano un po' crudi. Come mai?

La frutta è di per sé acquosa e quindi può rilasciare liquidi. Stai attenta alla cottura e fai sempre la prova stecchino.

Quanto tempo posso conservare questo dolce?

Per 3, 4 giorni in un contenitore si conserva benissimo

Posso farla anche con le prugne gialle?

Sì certo, ma al punto giusto di maturazione

Mi piacciono molto i dolci a frutta, mi daresti altre ricette di torte?

Prova la torta di [mele e cioccolato](#) e la [torta di pere e cacao](#)