

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta al caffè e semi di papavero

LUOGO: Europa / Lituania

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



1,130 KG DI FARINA, 1 ½ TAZZE DI
LATTE, 60 G DI LIEVITO FRESCO, 4
TUORLI D'UOVO, 1 UOVO INTERO, ½
TAZZA DI ZUCCHERO, 1 CUCCHIAINO DI
SALE. RIPIENO AI SEMI DI PAPAVERO

1 ½ tazza di semi di papavero interi (si può utilizzare un ripieno di semi di papaveri già pronto.)

¾ tazza di zucchero

1 uovo

¼ tazza di nocciole tritate

1 cucchiaino di estratto di vaniglia

¼ di bucce di arancia candite

affettate

PREPARAZIONE

1 Macinare i semi di papavero. Sbattere l'uovo con lo zucchero, aggiungere le nocciole, la buccia d'arancia, la vaniglia e i semi di papavero macinati; miscelare bene. Lasciar riposare fino a che l'impasto inizi a lievitare.

Per fare l'impasto: Miscelare il lievito con 1 cucchiaio di zucchero, quindi sciogliere il tutto in 1 cucchiaio di latte. Prendere 1 ½ tazze di farina, miscelarle al latte caldo, sbattere fino a che la farina sia ben amalgamata. Aggiungere, a questo, la soluzione con il lievito, miscelare bene, spolverare con la farina, coprire e far lievitare per 2 ore in un posto caldo. Sbattere i rossi d'uovo con lo zucchero fino a che diventino gialli e aggiungere l'impasto lievitato. Mescolare bene.

Aggiungere la farina rimanente ed il sale. Impastare per 30/45 minuti. Lasciar riposare in un posto caldo per una seconda lievitazione.

Dopo la seconda lievitazione, stendere l'impasto e dividerlo in due. Stendere metà dell'impasto fino a renderlo sottile, circa 1cm e cospargervi sopra circa metà del ripieno di semi di papavero, lasciando dello spazio sul bordo. Arrotolarlo delicatamente e metterlo con la giuntura in basso su di un foglio di carta da forno. Ripetere lo stesso con l'altra metà dell'impasto. Lasciar lievitare in luogo caldo. Prima di infornare a 170°C, spennellare la superficie con un uovo. Il tempo di cottura in forno è di circa 40/50 minuti.

Quando le torte di semi di papavero sono pronte, rimuoverle dal forno me lasciarle sul foglio di carta da forno, coperte leggermente così che non si asciugano mentre si raffreddano.

Rimuovere dal foglio solo dopo averle fatte raffreddare.