

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Angelica con lievito naturale liquido

---

LUOGO: **Europa / Italia**

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + *13 ORE DI LIEVITAZIONE*

---



150 g di uvetta

40 g di burro fuso

glassa velante.

## PREPARAZIONE

- 1 Fare il lievito impastando velocemente gli ingredienti. Lasciare riposare circa mezz'ora. Intanto preparare gli altri ingredienti in un recipiente . Al termine della mezz'ora impastare tutti gli ingredienti col lievito tenendo da parte gli albumi fino ad ottenere una palla liscia.



- 2 Lasciare lievitare tutta la notte. La mattina l'impasto si presenterà gonfio, come un palloncino.  
Tirare la pasta in un largo rettangolo, pennellare col burro fuso e cospargere di uvette ammollate nell'acqua e rum strizzate e asciugate. Quindi arrotolare e tagliare il rotolo longitudinalmente.



**3** Infine intrecciare i due mezzi rotoli tenendo il taglio verso l'alto. A questo punto lasciare riposare un'oretta e poi infornare 30 minuti a 180-200°C in forno non ventilato.

Una volta sfornato, pennellare la superficie con la glassa velante (utilizzando uno o due degli albumi tenuti da parte) e far asciugare 30 secondi in forno.

