

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Buccellato

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia / Toscana*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *media* PREPARAZIONE: *20 min* COTTURA: *40 min* COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



INGREDIENTI

FARINA 400 gr
ZUCCHERO 150 gr
BURRO 50 gr
UOVA 2
ALBUME 1
LIEVITO DI BIRRA 20 gr
BICARBONATO DI SODIO 5 gr
SEMI DI ANICE 10 gr
UVETTA 40 gr
CANDITI 40 gr
SCORZA DI LIMONE 5 gr

PREPARAZIONE

1 Unite ad una manciata di farina il lievito sciolto in poca acqua tiepida, impastate fino ad

ottenere una piccola palla che farete riposare nella stessa ciotola coperta con un canovaccio.

Intanto preparate la fontana con la farina, lo zucchero, l'uvetta e i canditi, l'anice pestato, il burro già fuso e le uova.

Impastate gli ingredienti aiutandovi con tanta acqua quanta ne serve per ottenere un pasto consistente.

Unite a questo impasto l'impasto con il lievito.

Impastate i due composti a lungo fino a che acquisti consistenza e forza.

Trasferite il composto in una tortiera a ciambella di circa 22 cm di diametro.

Incidete la superficie della ciambella con un coltellino affilato e spennellatevi sopra l'albume con lo zucchero.

Lasciate riposare il tutto fino a quando il forno avrà raggiunto 150°C.

A questo punto infornate per circa 40 minuti.