

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Neujahrspretzel (Ciambelle di capodanno)

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

- 2 tazze di latte
- ½ tazza di burro o margarina
- 2 buste di lievito attivo secco
- 2 cucchiaini di sale
- ½ tazza di zucchero
- 7 tazze di farina
- 2 uova grosse
- 1 tazza di zucchero a velo
- acqua
- 1 cucchiaino di estratto di vaniglia
- ¼ tazza di mandorle tritate.

PREPARAZIONE

- 1 Scaldare il latte ed il burro fino a che sia molto caldo (50°C). Miscelare il lievito, il sale, lo zucchero e 1 tazza di farina. Incorporare sbattendo il latte caldo. Sbattere per 2 minuti.

Aggiungere le uova e 1 tazza di farina. Sbattere per altri 2 minuti. Aggiungere sufficiente farina per formare un impasto soffice. Impastare fino a che diventi omogeneo ed elastico, quindi 5 minuti. Mettere l'impasto in una ciotola unta. Lasciar lievitare in un posto caldo fino a che raddoppi il suo volume, quindi per circa 1 ora. Reimpastare il preparato e lasciarlo lievitare nuovamente fino a che non raddoppi ancora il suo volume (per circa 1 ora).

Dividere l'impasto a metà. Dare forma ai pretzel come segue: creare un rotolo con l'impasto lungo circa 76cm e 4cm di diametro. Incrociare le estremità lasciando un bel buco nel centro. Ripiegare l'occhiello verso le estremità incrociate a formare un pretzel. Ripetere con l'impasto rimasto.

Mettere i pretzel su di un foglio da forno unto. Lasciar lievitare per altri 15 minuti. Infornare a 190°C per 25/30 minuti o fino a doratura. Far raffreddare. Miscelare lo zucchero a velo, l'acqua e la vaniglia a formare una glassa leggera. Cospargere la glassa sui pretzel e ricoprire con le mandorle tritate.