

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Pizza dolce alle prugne | Zwetschgenkuchen

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*

NOTE: + 1 ORA 20 MINUTI DI LIEVITAZIONE



Questa è una rivisitazione di un dolce tipico tedesco: il Zwetschgenkuchen, ovvero dolce di prugne. In questo caso abbiamo deciso di arricchirlo con della marmellata di prugne e di spolverarlo con lo Streusel (una sorta di impasto sbriciolato di farina, burro e zucchero) utilizzato nella versione più ricca della ricetta tradizionale.

## INGREDIENTI

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

## PER LA COPERTURA

PRUGNE 500 gr  
MARMELLATA DI PRUGNE 150 gr

## PER LO STREUSEL

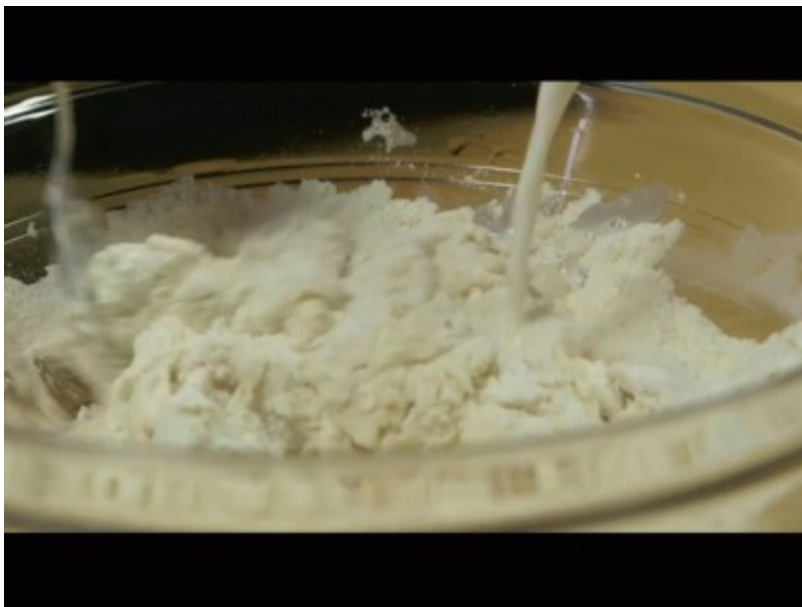
FARINA 200 gr  
ZUCCHERO 100 gr  
BURRO 150 gr

## PREPARAZIONE

- 1 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.



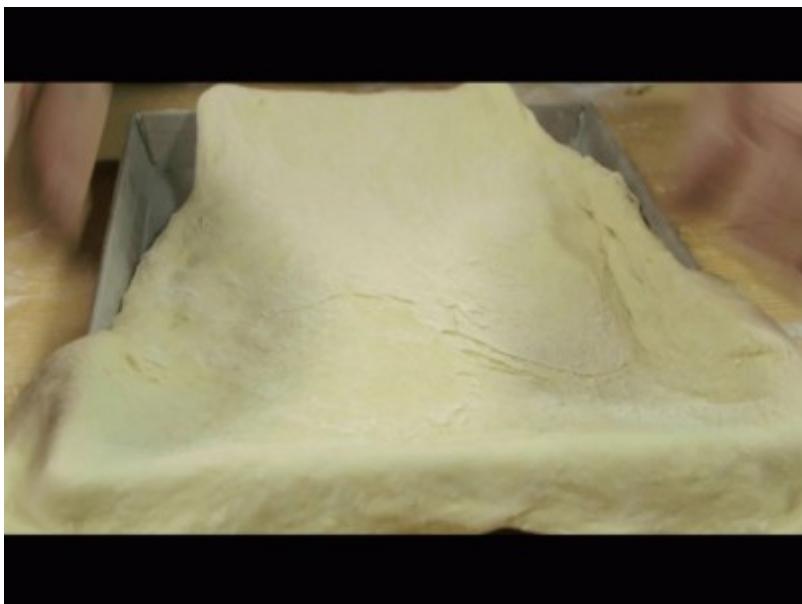
- 8 Trasferire la massa sul piano di lavoro leggermente infarinato e lavorarlo ancora un pochino a mano.



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



10 Riprendere l'impasto lievitato e stenderlo nella teglia imburata.



**11** Rimuovere l'impasto in eccedenza sui bordi.



**12** Distribuire la marmellata di prugne sull'impasto in uno strato uniforme.



**13** Lavate e tagliare le prugne a pezzetti e distribuirle nella teglia.





14 Preparare lo Streusel: riunire in una ciotola la farina, lo zucchero e la cannella.



15 Aggiungere anche il burro spezzettato a mano e iniziare a pizzicarlo intridendolo negli ingredienti secchi fino ad ottenere un composto sbriciolato.



**16** Distribuire lo Streusel sulle prugne nella teglia in modo da coprirle quasi completamente.



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



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

