



Miscela Oro
Grandi Lievitati



Ori di Sicilia
GLUTEN FREE Perugina

Kouglof al mandarino

8 persone

5h e 30 min.

INGREDIENTI

250 g Miscela Oro Grandi Lievitati

2 uova (100 g)

100 g succo di mandarini

10 g miele

40 g burro morbido

10 g lievito di birra fresco

2 g sale

50 g uvetta

10 g rum (o altro liquore a piacere)

scorza grattugiata di 4 mandarini

per lo sciroppo:

75 g acqua

50 g zucchero

10 g rum (o altro liquore)

1 cucchiaino di estratto di vaniglia

per la finitura:

mandorle non pelate

40 g burro fuso

zucchero semolato

vaniglia in polvere

PROCEDIMENTO

Un'ora prima di iniziare a impastare, sciacqua l'uvetta con acqua tiepida, strizzala bene e mettila ammollo in un parte del succo di mandarini al quale avrai aggiunto anche il rum.

Imburra lo stampo e sistema sul fondo, nelle scanalature, le mandorle non pelate.

Metti lo stampo in frigo.

Puoi usare uno stampo alto e scanalato per ciambella di 23 cm x 14 cm.

Fai sciogliere il lievito nella parte restante del succo di mandarini.

Versa nella ciotola dell'impastatrice la **Miscela Oro Grandi Lievitati**, il succo di mandarini con il lievito, il succo di mandarini nel quale hai fatto ammorbidire l'uvetta (strizzala bene e tienila da parte), le uova, la scorza grattugiata di mandarini e il miele.

Impasta per una decina di minuti con la foglia.

Stacca ogni tanto la pasta dalla foglia e dalle pareti della ciotola.

Aggiungi il burro molto morbido e il sale e lascia impastare ancora per una decina di minuti.

Alla fine, unisci l'uvetta strizzata e lascia impastare quel tanto che basta per distribuirla nell'impasto.

Ungi un silpat o della carta da forno e versa l'impasto.

Con le mani unte, appiattisci la pasta e dai un paio di pieghe, così da ottenere un impasto omogeneo e regolare. Forma un anello di pasta che solleverai con delicatezza e sistemerai nello stampo.



Con le mani unte, aggiusta la pasta, premendo bene affinché si distribuisca uniformemente nello stampo.

Copri lo stampo e lascia che la pasta arrivi al bordo superiore.

Puoi mettere lo stampo nel forno insieme ad un pentolino colmo di acqua bollente, ci vorranno circa 4 ore fino al raddoppio.

Nel frattempo, prepara lo sciroppo.

Versa l'acqua e lo zucchero in un pentolino e lascia cuocere lo sciroppo per circa 15 minuti a fiamma moderata.

Travasalo in una ciotola e, quando è freddo, unisci il rum e la vaniglia.

Mescola e metti da parte.

Una volta l'impasto raddoppiato, scalda il forno a 150° in modalità ventilata e cuoci il Kouglof per 25 minuti.

Copri la superficie con alluminio, metti il forno a 150 in modalità statica e cuocilo per altri 30 minuti.

Tira fuori lo stampo dal forno e sforna il dolce poggiandolo su una griglia.

Aspetta 10 minuti e pennellalo tutto con lo sciroppo, dovrai usarne almeno il 60%, non di meno.

Aspetta altri 10 minuti e pennellalo con burro fuso.

Mescola 4 cucchiaini di zucchero con della vaniglia in polvere e ricopri il dolce di zucchero.

Buon appetito!

Le ricette d'Oro