



Miscela Oro  
Grandi Lievitati



## Simil Nuvola di Como

6 persone

6h e 45 min.

### INGREDIENTI

300 g Miscela Oro Grandi Lievitati

90 g tuorli

50 g uovo intero

35 g albume

38 g acqua

12 g latte senza lattosio

8 g lievito di birra fresco

1 cucchiaino di estratto di vaniglia

55 g burro senza lattosio

1 g sale

18 g miele di acacia

8 g olio di semi

150 g confettura di albicocche setacciata

(senza pezzi di frutta)

per la finitura:

confettura di albicocche setacciata

(senza pezzi di frutta)

zucchero a velo

### PROCEDIMENTO

Il giorno prima comincia preparando le gocce di confettura.

Forma delle gocce con 100 g di confettura su della carta da forno e mettile in congelatore fino all'indomani.

Il giorno successivo inizia a preparare il lievito.

Versa nella ciotola dell'impastatrice il lievito, l'acqua e 60g di **Miscela Oro Grandi Lievitati** presa dal totale.

Mescola velocemente, non serve che l'impasto sia liscio, e metti da parte parte per 1 ora.

Trascorso questo tempo, versa nella ciotola della planetaria il resto della miscela, la vaniglia, il miele e inizia a impastare con l'accessorio foglia.

Versa poco per volta tuorli e uovo, aggiungendo la parte successiva solo quando quella di prima è stata assorbita.

Successivamente, incorpora il pizzico di sale, il latte, l'olio e, alla fine, il burro morbidissimo.

Lascia impastare per circa 10/15 minuti, poi versa l'impasto su un silpat unto o della carta da forno unta molto bene.

Piegando i lembi del silpat o della carta, dai molte pieghe alla pasta, devi proprio schiacciarla e impastarla così da renderla molto liscia.

Infine, allarga la pasta per formare un rettangolo e poggia di sopra la carta da forno sulla quale avevi formato le gocce di confettura.



Premi un poco affinché le gocce aderiscano e poi staccate delicatamente dalla carta da forno.

Ripiega i lembi più corti e poi, aiutandoti con il silpat o la carta da forno, arrotola l'impasto e forma un salsicciotto.

Rotola questo salsicciotto sul silpat unto, così da renderlo liscio e dargli una forma regolare, della stessa lunghezza dello stampo.

Sigilla la parte della chiusura e posizionalo nello stampo di carta, con la parte della chiusura verso il basso.

Lo stampo di carta (quello da plumcake usa e getta) è di 23 cm di lunghezza, 8 cm di larghezza e 7 di altezza, da 600 grammi di impasto.

Copri e lascia lievitare fino a quando la parte centrale dell'impasto non raggiunge il bordo superiore, sporgendo un poco.

A quel punto, toglì ciò che hai usato per coprire lo stampo e lascia che la pasta si asciughi un poco in superficie per circa 20 minuti.

Riscalda il forno in modalità statica a 165° e posiziona la griglia nella penultima posizione in basso del forno, subito sotto la parte centrale.



Subito prima di infornare la Nuvola, versa la confettura rimasta in una sacca da pasticceria e taglia un foro molto piccolo.

Fai due tagli a X sulla superficie del dolce e nei tagli crea delle sottili strisce di confettura.

Spolvera con zucchero a velo e inforna subito.

Cuoci il dolce per circa 40 minuti, poi abbassa a 150° e cuocilo per altri 5 minuti.

Se dopo 35 minuti vedi che la superficie è troppo scura, coprila con un foglio di alluminio.

Una volta cotta, poggiala su una griglia e lasciala raffreddare per svariate ore prima di consumarla.

*Buon appetito!*