



Miscela Oro
Grandi Lievitati



Veneziana mandorlata

8 persone

5h e 30 min.

INGREDIENTI

per il pre-impasto:

80 g Miscela Oro Grandi Lievitati

10 g lievito di birra fresco

45 g acqua tiepida

per l'impasto:

270 g Miscela Oro Grandi Lievitati

25 g miele

110 g tuorli

100 g uova

60 g burro morbido

10 g olio di girasole

15 g latte

1 g sale

per l'emulsione aromatica:

1 cucchiaino di miele

10/15 g liquore amaretto

1 goccia di essenza di mandorla amara

20 g scorza di arancia candita

scorza grattugiata di un limone bio

PROCEDIMENTO

Prepara il pre-impasto.

Sciogli il lievito nell'acqua appena tiepida e unisci il mix. Miscela grossolanamente, copri e lascia lievitare per un'ora.

Prepara l'emulsione.

Versa nella ciotola di un tritatutto la scorza di limone, il liquore, la scorza di arancia candita, la goccia di essenza di mandorla amara (1 sola, perché è davvero molto forte) e il miele e mescola bene.

Prepara l'impasto.

Versa il pre-impasto nella ciotola dell'impastatrice con l'accessorio foglia.

Inizia a miscelare unendo il resto del mix e il miele e versa poco per volta i tuorli.

Lascia impastare per circa 5 minuti e poi unisci le uova e il latte.

Anche in questo caso, lascia che che il tutto venga amalgamato per circa 5 minuti e poi unisci l'emulsione aromatica.

Una volta incorporata, unisci anche il burro molto morbido, l'olio e il sale.

Quando anche il burro sarà stato bene incorporato, ungi un foglio di carta da forno e versa l'impasto.

Con le mani ben unte, piega più volte la pasta su se stessa, cercando di lisciarla il più possibile e, alla fine, dai alla pasta una forma sferica.



per la finitura:

35 g Miscela Oro Glassa mandorlato

15 g farina di mandorle

22 g albume

mandorle non pelate

zucchero a granella

1 cucchiaino di zucchero a velo



Sistema la pasta al centro dello stampo da 750g (la pasta non toccherà i bordi, ma è così che deve essere).

Con le mani unte, dai una forma regolare alla pasta, poi copri con pellicola e lascia lievitare fino a che la cupola dell'impasto non raggiunge quasi il bordo dello stampo. Puoi anche scaldare il forno a 26° e lasciare lievitare l'impasto al suo interno.

Ci possono volere fino a 6 ore di lievitazione.

Nel frattempo prepara la glassa.

Versa in ciotola la Miscela per la glassa, la poca farina di mandorle e l'albume.

Mescola bene e versa la glassa ottenuta dentro una sacca da pasticceria.

Quando la pasta avrà raggiunto la lievitazione desiderata, tira fuori lo stampo dal forno e toglila la pellicola, in modo che la superficie della pasta asciughi un pochino.

Scalda il forno a 170° in modalità statica.

Distribuisce la glassa sull'impasto, senza però arrivare fino ai bordi. Decora con qualche mandorla e della granella di zucchero. Spolvera con zucchero a velo e inforna per circa 55 minuti.

Trascorso questo tempo, accendi in modalità ventilata a 150° e lascia cuocere per altri 5 minuti.

Spegni il forno, aspetta 5 minuti, poi tira fuori la veneziana, infilzala alla base con l'apposito spillone e lasciala raffreddare per 5 o 6 ore capovolta.

Buon appetito!

Le ricette d'Oro