



Angelica delle Simili - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

dolce - ciambella

Ingredienti

Lievitino

135 g farina forte, 13 g lievito di birra, 75 g acqua

Impasto

400 g farina forte, 75 g zucchero, 120 g latte tiepido, 3 tuorli d'uovo

1 cucchiaino di sale, 120 g burro morbido

Farcitura

75 g uva sultanina, 75 g scorza d'arancia candita, 50 g burro fuso
(io ho usato crema pasticcera e gocce di cioccolato)

Glassa velante

4 cucchiari zucchero al velo, 1 albume

oppure

Glassa coprente

150 g zucchero al velo, 1 albume

Mettere a mollo l'uvetta in acqua tiepida.

Impastare tutti gli ingredienti del lievitino e lasciare lievitare per 60 minuti

In una ciotola, o nell'impastatrice, mettere la farina a fontana, versare il latte tiepido, i tuorli, lo zucchero e impastare. Aggiungere il sale. Incorporare il burro ed infine aggiungere il lievitino. Lavorare l'impasto finchè si stacca dalle pareti della ciotola. Se si impasta a mano, l'ultima fase risulta più comoda se effettuata sulla spianatoia.

Mettere a lievitare in una ciotola unta di burro per un paio d'ore, o finchè il volume sarà raddoppiato.

Intanto scolare ed asciugare l'uvetta e tagliare la scorza d'arancia a pezzettini.

Versare l'impasto sulla spianatoia infarinata e, senza lavorarlo, altrimenti l'operazione diventa difficoltosa, con il mattarello stendere una sfoglia di 2-3 mm di spessore.

Spennellarla con il burro fuso e cospargerla con l'uvetta e i canditi (o con la crema e le gocce di cioccolato)

Arrotolare la sfoglia formando un lungo "salame".



Con un coltello unto di burro tagliare il rotolo in due nel verso della lunghezza.



Rivoltare le due parti con il taglio verso l'alto e inteciarle lasciando la parte tagliata il più possibile all'esterno e formare un anello.



Porre l'anello su una teglia coperta di carta forno e far lievitare ancora per un'oretta.

Infornare a 200°C e cuocere per 20-25 minuti.

Intanto preparare la glassa stemperando lo zucchero con l'albume d'uovo. A seconda dei gusti si può realizzare una glassa più o meno coprente seguendo le dosi indicate. Io ho aggiunto pulcini e ovetti ritagliati nella pasta frolla e ricoperti di glassa colorata

Appena l'angelica è cotta spennellarla con la glassa e lasciare asciugare (si può accelerare l'asciugatura,



ponendola per 30 secondi in forno).



eCucinando.it