

## REINDLING – Dolce di Pasqua

Dosi per uno stampo

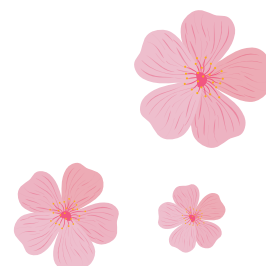
### INGREDIENTI IMPASTO

340 g farina 00  
14 g lievito di birra o 7 gr lievito disidratato  
50 g di burro + 15 g per lo stampo  
35 g zucchero  
2 uova intere  
1/2 cucchiaino di Rhum  
Scorza di limone e arancia grattugiata q.b.  
15 gr di olio di semi  
Un pizzico di sale  
110 ml latte



### INGREDIENTI RIPIENO

150 gr noci macinate  
60 gr uvetta  
25 g burro  
1 cucchiaino di cacao  
Scorza di limone e arancia grattugiata q.b.  
1 cucchiaino di Rhum  
Latte q.b.  
Zucchero q.b.



## RIPIENO

La sera prima si prepara il ripieno amalgamando in una ciotola tutti gli ingredienti con il burro sciolto fino ad ottenere un composto morbido aggiungendo il latte q.b., coprirlo e lasciarlo a temperatura ambiente. Qualora al momento di stendere il ripieno risultasse troppo asciutto si ammorbidisce aggiungendo ancora del latte.

## LAVORAZIONE

- 1) In una ciotola si fa un composto dove si scioglie in un po' di latte tiepido, il lievito di birra, 1 cucchiaino di zucchero e 1 uovo intero;
- 2) In una ciotola capiente si mette la farina a fontanella e nel mezzo il composto mescolando un po' per ottenere una pastella solida;
- 3) La si fa lievitare (prima lievitazione) fino a quando raddoppia di volume;
- 4) Intanto si fa sciogliere il burro, lo zucchero, il Rhum, il limone grattugiato, l'olio di semi e l'uovo intero;
- 5) Quando è pronta la prima lievitazione, si aggiungono questi ingredienti sciolti e si impasta tutto facendo cadere a pioggia il restante latte precedentemente intiepidito, fino ad ottenere una pasta morbida;
- 6) Questa viene sbattuta energicamente con un grosso mestolo di legno, fino a quando la pasta si stacca dalla ciotola e si formano delle bolle. (Questo procedimento si può fare con l'impastatrice);
- 7) L'impasto deve lievitare per circa 1 ora fino al raggiungimento del doppio del suo volume (seconda lievitazione);
- 8) Quando è pronta la seconda lievitazione, si versa la pasta sulla spianatoia e la si allarga con il matterello fino ad ottenere uno spessore di circa 1,5 cm;
- 9) Si stende il ripieno, si arrotola ben stretto e lo si mette nello stampo (tondo con buco o singolo) precedentemente imburato;
- 10) Si fa lievitare per circa 40 minuti (si deve raddoppiare);
- 11) Poi si mette in forno a 150° per circa 50 min. Verificare la cottura con uno stuzzicadenti;
- 12) A cottura ultimata, dopo aver tolto la teglia dal forno, si attende una decina di minuti;
- 13) Si rovescia lo stampo e si lascia raffreddare su una griglia.