Dreikönigskuchen (corona dei re Magi)

Ricetta di V-ZUG SA



Preparazione	45 Min.
Tempo di riposo	1 Ore 20 Min.
Tempo di cottura	20 Min.
Porzioni	6
Elettrodomestico	Combair-Steam SE dal 2015

Preparazione

300 g di farina

30 g di zucchero

21 g di lievito, fresche

175 ml di latte

40 g di burro

½ CT di sale

40 g di uvetta

½ limone

Tagliare il burro a dadini. Grattugiare la scorza del limone. Versare la farina bianca, lo zucchero, il lievito e il latte in una scodella per impastare e mescolare per 2 minuti alla velocità minima. Aggiungere il burro e mescolare per altri 6 minuti. Aggiungere il sale, l'uvetta e la scorza di limone e continuare a mescolare per altri 2 minuti. Poi lavorare l'impasto alla massima velocità per 5 minuti.

Far lievitare l'impasto nella scodella coperta finché non sarà raddoppiato di volume.

1 mandorla, intera

Lavorare un quarto dell'impasto a formare una palla liscia, disporla sulla teglia rivestita con carta da forno e schiacciarla leggermente. Con il resto dell'impasto formare 6 palline della stessa grandezza. Nascondere la mandorla in una pallina. Accostare le palline intorno alla palla grande. Le palline dovrebbero toccarsi leggermente.

Lasciar riposare l'impasto per altri 20 minuti circa.

Inserire la teglia nella camera di cottura fredda. Cuocere.

Cottura professionale treccia 170 °C per 20 Min.

1 CM di mandorle, a scaglie

1 CM di acqua

1 CM di confettura di albicocche

Tostare leggermente le scaglie di mandorle in padella. Scaldare la confettura di albicocche con l'acqua.

Terminata la cottura, spennellare i panini con la confettura di albicocche e cospargerli con le scaglie di mandorle.

Accessori

Teglia

Ulteriori informazioni

Creata il	11.12.2019