Girelle al cardamomo

Ricetta di V-ZUG SpA



Preparazione	40 Min.
Tempo di riposo	2 Ore
Tempo di cottura	20 Min.
Pezzo	20
Elettrodomestico	CombiSteamer V6000 Grand dal 2022

Le girelle al cardamomo sono un prodotto da forno lievitato molto diffuso in Scandinavia. L'impasto e il ripieno sono arricchiti con cardamomo macinato, che conferisce loro il tipico sapore. Il ripieno burroso e lo zucchero speziato cosparso sulle girelle rendono questa pasta particolarmente deliziosa.

Impasto

500 g di farina bianca

1 CM di zucchero

1½ CT di sale

1 CT di cardamomo in polvere

½ cubetto di lievito (circa 20 g), sbriciolato

150 ml di latte

100 ml di acqua

100 g di burro, a pezzetti

Ripieno

200 g di zucchero

1 CT di cardamomo in polvere

½ CT di cannella

150 g di burro morbido

2 una presa di sale

un po' di latte

Sciroppo

50 ml di acqua

50 g di zucchero

Impasto

Mescolare in una scodella la farina, lo zucchero, il sale e il cardamomo in polvere. Aggiungere il lievito e mescolare. Versare il latte e l'acqua, aggiungere il burro e impastare fino a ottenere una pasta morbida e liscia. Coprire l'impasto e lasciarlo riposare a temperatura ambiente per circa 30 minuti, quindi lasciarlo riposare in frigorifero per circa 30 minuti.

Ripieno

Mescolare in una scodella lo zucchero, il cardamomo in polvere e la cannella, mettendo da parte circa ⅓ del composto. Aggiungere il burro e il sale alla miscela di zucchero rimanente e mescolare.

Formatura

Stendere la pasta in un quadrato di circa 40 × 40 cm e spennellarla uniformemente con il ripieno. Piegare il terzo superiore del lato lungo e sovrapporre il terzo inferiore. Stendere nuovamente la pasta in un rettangolo di circa 40 × 20 cm. Tagliare la pasta in 20 strisce di circa 2 cm di larghezza. Tirare un po' ogni striscia, quindi avvolgerla due volte intorno a due dita, appoggiatevi sopra la striscia rimanente e premere l'estremità al centro. Disporre le girelle con il lato "bello" verso l'alto su due teglie rivestite di carta da forno, coprire e lasciare lievitare per circa 1 ora.

Sciroppo

Preriscaldare la camera di cottura a 190 °C con aria calda umida. Spennellare le girelle con un po' di latte, posizionare le teglie nella camera di cottura preriscaldata e cuocere per circa 20 minuti. Mettere l'acqua e lo zucchero in una pentola e portare a ebollizione. Lasciare sobbollire il liquido per circa 5 minuti finché non diventa sciropposo, raffreddare leggermente. Togliere le girelle dalla camera di cottura, metterle su una griglia, spennellarle con lo sciroppo ancora caldo e cospargerle con lo zucchero al cardamomo messo da parte.

(Pre)riscaldare la camera di cottura a 190 °C con Aria calda umida

Infornare l'alimento

Aria calda umida 190 °C per 20 Min.

Consigli

Al posto del cardamomo in polvere, schiacciare i baccelli di cardamomo, rimuovere i gusci e schiacciare grossolanamente i semi.

Aggiungere allo sciroppo un po' di succo di limone.

Accessori

Teglia

Ulteriori informazioni

Creata il	05.08.2025