

## Gugelhupf con biga

Di questo tipico dolce della tradizione germanica esistono tantissime versioni.

Qui ho utilizzato quella riportata nel [libro sui dolci di Anneliese Kompatscher](#).

Ho però inserito alcune modifiche che i miei vari tentativi in cucina hanno dimostrato valide e facilmente eseguibili.

In particolare, ho utilizzato una biga per ottenere una lievitazione più corposa e, per ottenere una struttura più di mio gradimento, ho sostituito metà della farina con una farina manitoba.

Il risultato ha soddisfatto tutti.

*Una piccola osservazione: io preparo l'impasto alla sera per lasciarlo poi maturare al fresco durante la notte.*

Quindi non resta che anche chi mi legge provi questo dolce e, cominciando come sempre dagli ingredienti, iniziamo a cucinare!

Ingredienti:

farina 00	g. 150
farina manitoba	g. 150
lievito di birra	g. 10
latte tiepido	ml. 125
uovo	pz. 1
tuorli	pz. 2
zucchero	g. 80
burro	g. 80
scorza grattugiata di limone	pz. 1
vaniglia pura	presa 1
sale	ct. ½
uva passa ammollata nel rum	g. 50

Preparazione:

Sciogliere il lievito in 75 ml. di latte con un pizzico di zucchero.

Mescolare e setacciare insieme le due farine in una scodella capiente.

Prelevarne 75 grammi e mescolarli al latte con il lievito.

Mettere a lievitare coperto in un luogo tiepido per un'ora circa.

Sciogliere il burro a fuoco dolce, sbattere insieme l'uovo e i tuorli e mescolare entrambi alla farina rimasta completando con lo zucchero, la scorza di un limone, una presa abbondante di sale e una presa di vaniglia pura.

Aggiungere la biga lievitata, il latte rimasto e mescolare, aiutandosi eventualmente con un mixer elettrico.

Appena si sarà ottenuto un impasto morbido e omogeneo, metterlo in una ciotola, coprirlo e lasciarlo riposare per un'oretta.

Quindi metterlo in frigorifero fino alla mattina seguente.

Al mattino seguente ammollare l'uvetta nel rum.

Prendere l'impasto e lavorarlo brevemente su di un piano infarinato.

Incorporare, impastando delicatamente, l'uvetta ammollata.

Formare un rotolo e disporlo nell'apposito stampo precedentemente imburrato e cosparso appena di pangrattato.

Coprire e lasciar lievitare a temperatura ambiente e ben al riparo da correnti d'aria (io uso il forno spento...) fin quando l'impasto non avrà quasi riempito lo stampo (lasciandolo più a lungo tenderà a uscire, come si vede dalle foto, dallo stampo: poco male!).

Preriscaldare il forno (statico) a 200°C, infornare e abbassare la temperatura a 180°C.

Cuocere per circa 50 minuti: controllare in ogni caso, trascorso questo tempo, con uno stecchino abbastanza lungo (uno spiedino, per esempio) l'avvenuta cottura.

Toglierlo dallo stampo e porlo a raffreddare su di una gratella cospargendolo di zucchero a velo.

Ora non resta che tagliarlo a fette e assaggiarlo.

Buon appetito!

SUGGERIMENTI E NOTE:

- Nota: ***I dolci. Il gusto di una tradizione nelle Dolomiti, Anneliese Kompatscher, Athesia spa, 1989***
- Chi non amasse l'uvetta, può sostituirla con albicocche secche e, magari, granella di pistacchio.