

Corona Lievitata

circa 12 pezzi



un po' più difficile

● Fino a 60 Min.

**Ingredienti:****Stampo apribile (Ø 24 cm):****Pasta:**

350 g di farina
1 bustina di Lievito secco Dr. Oetker
120 g di zucchero
di sale
125 ml di latte tiepido
1 uovo

Ripieno:

200 g di nocciole macinate
75 g di zucchero
1 dl di panna

Per lucidare:

1 tuorlo d'uovo
1 c. da tavola di latte

Glassa:

2 c. da tavola di zucchero a velo
3 c. da tavola di succo di limone

Decorazione:

mandorle a scaglie tostate

1 Preliminari:

Ricoprire la teglia con della carta da forno. Porvi sopra il bordo imburato di uno stampo apribile (Ø 24 cm). Un sac à poche.

2 Pasta:

Per l'impasto, mescolare la farina con il lievito e poi aggiungere gli altri ingredienti. Lavorare con il frullatore utilizzando il gancio impastatore, inizialmente alla velocità minima e poi alla velocità massima per 10 minuti, fino a ottenere un composto liscio. Lasciar lievitare il composto coperto in un luogo caldo fino a quando non sarà raddoppiato di volume (**ca. 60 min.**).

3 Ripieno:

Per il ripieno, mescolare noci, zucchero e panna e mettere il composto nel sac à poche.

Stendere la pasta per creare un quadrato di ca. 30 cm e tagliarlo in 3 strisce. Stendere il ripieno in egual misura sulle tre strisce e appiattirlo lasciando libero un bordo di ca. 1 cm. Spennellare il bordo con un po' d'acqua e arrotolare partendo dal lato lungo. Premere bene sui bordi. Creare una treccia con i 3 rotolini e posizionarla nello stampo apribile, preparato in precedenza, con il punto di giuntura rivolto verso il basso. **Lasciar riposare per altri ca. 30 minuti.**



Preriscaldare il forno:

Forno tradizionale: circa 200 °C

Aria calda: circa 180 °C

4 Per lucidare:

Mescolare il tuorlo d'uovo con il latte e spennellare il tutto sulla superficie.

Cuocere per ca. 30-40 minuti sulla teglia nel ripiano centrale del forno preriscaldato.

Forno tradizionale: circa 200 °C

Aria calda: circa 180 °C

Scanalatura: parte media

Tempo di cottura: circa 30 - 40 Minuti

5 Glassa:

Per la glassa, mescolare lo zucchero a velo con il succo di limone.

Sfornare e mentre la corona è ancora calda spennellare con la glassa e prima che questa si asciughi completamente, cospargerla con le mandorle a scaglie.