

Gugelhupf lievitato alle mele

circa 16 pezzi



facile

● Fino a 60 Min.

**Ingredienti:****Stampo da gugelhupf (Ø 24 cm):****Pasta lievitata:**

450 g di farina
1 bustina di Lievito secco Dr. Oetker
40 g di zucchero
1 bustina di Zucchero vanillinato Dr. Oetker
2 dl di latte tiepido
1 uovo
60 g di burro ammorbidito

Guarnizione:

600 g di mele sbucciate grattugiate
1 mezzo limoni, succo
80 g di zucchero
1 bustina di Zucchero vanillinato Dr. Oetker
3 c. da tè di cannella in polvere

1 Preliminari:

Per la pasta, setacciare la farina in una ciotola e mescolare con il lievito secco. Aggiungere gli altri ingredienti e lavorare il tutto con lo sbattitore elettrico (ganci a spirale) per ottenere un impasto liscio.

Coprire e lasciare lievitare la pasta in un postocaldo finché **raddoppia di volume**.

Lavorare l'impasto (appiattire e ripiegare i lati verso il centro). Su un piano di lavoro infarinato, stendere la pasta in un rettangolo di uno spessore di ca. 1,5 cm.

2 Guarnizione:

Per la guarnizione, mescolare gli ingredienti e distribuirli sulla pasta. Arrotolare e sistemare il rotolo nello stampo da gugelhupf imburrito e infarinato.

Lasciare lievitare per **ca. 15 minuti**.



Dr. Oetker AG/SA

Cuocere per ca. **55 minuti** sulla penultima scanalatura inferiore del forno preriscaldato.

Forno tradizionale: circa 190 °C

Aria calda: circa 170 °C

Scanalatura: nella parte inferiore

Tempo di cottura: circa 55 Minuti

Consiglio

- La pasta lievitata congelata si conserva 6-8 settimane. Preparare la pasta senza farla lievitare, appiattirla in un rettangolo su un piano di lavoro infarinato, avvolgerla in una busta da congelamento o in una pellicola salvafreschezza e congelarla. Scongelarla nell'involucro durante la notte nel frigorifero e utilizzare secondo la ricetta.

