


# Gugelhupf lievitato

circa 16 pezzi

 medio Fino a 40 Min.**Ingredienti:****Stampo da gugelhupf (Ø 22 cm):****Pasta lievitata:**

2 dl di panna  
100 g di burro  
400 g di farina  
1 bustina di Lievito secco Dr. Oetker  
125 g di zucchero  
1 bustina di Zucchero vanillinato Dr. Oetker  
6 gocce di Aroma limone Dr. Oetker  
3 pizzichi di sale  
3 uova  
150 g di uvette  
100 g di uvette di Corinto  
100 g di mandorle tritate

**1 Preliminari:**

Imburrare bene uno stampo da gugelhupf (Ø 22 cm).

**2 Pasta lievitata:**

Scaldare la panna in un pentolino, aggiungere il burro e scioglierlo. Mescolare la farina e il lievito in una ciotola. Aggiungere lo zucchero, lo zucchero vanillinato, l'aroma, il sale, le uova e la miscela di panna e burro. Lavorare il tutto con lo sbattitore elettrico (ganci a spirale) o l'impastatrice a velocità minima, poi a velocità massima per ca. 5 minuti per ottenere un impasto liscio. Incorporare le uvette, le uvette di Corinto e le mandorle tritate.

Coprire e lasciare lievitare la pasta per **ca. 1 ora** al caldo finché raddoppia di volume. Lavorare nuovamente la pasta e metterla nello stampo preparato. Lasciare ancora lievitare la pasta per ca. 45-60 minuti finché aumenta visibilmente di volume.

Preriscaldare il forno:

**Forno tradizionale: circa 200 °C**

**Aria calda: circa 180 °C**



**Dr. Oetker AG/SA**

Cuocere per ca. 50 minuti sulla scanalatura inferiore del forno preriscaldato.

**Forno tradizionale: circa 200 °C**  
**Aria calda: circa 180 °C**  
**Scanalatura: nella parte inferiore**  
**Tempo di cottura: circa 50 Minuti**

Togliere dal forno, lasciare riposare per ca. 10 minuti e sformare su una gratella.  
Lasciare raffreddare.

Prima di servire spolverizzare con zucchero al velo.



© Dr. Oetker AG, Postfach, 4653 Obergösgen · [www.oetker.ch](http://www.oetker.ch) E-Mail: [service@oetker.ch](mailto:service@oetker.ch) · Tel. 062 285 53 53