

Merishauser Bienenstich (Focaccia alla fiorentina)

10 - 12 pezzi



un po' più difficile

Fino a 40 Min.

**Ingredienti:****Impasto:**

400 g di farina
1 bustina di Lievito secco Dr. Oetker
1 bustina di Finesse Scorza di limone grattugiata Dr. Oetker
1 c. da tè di sale
30 g di zucchero
180 ml di latte
1 uovo
40 g di burro

Glassa:

50 g di burro
40 g di miele
25 g di zucchero
1 bustina di Finesse Scorza di limone grattugiata Dr. Oetker
75 g di nocciole tritate

Ripieno:

1 busta di Crema Pasticciera Dr. Oetker
2.5 dl di latte o acqua
1.8 dl di panna
2 c. da tavola di kirsch

1 Preparazione:

Ricoprire il fondo di uno stampo apribile (Ø 26 cm) con carta da forno e spruzzare sui bordi lo Spray per cottura Dr. Oetker. Preparare un sac à poche con beccuccio (Ø 15 mm).

2 Impasto:

Mescolare la farina con il lievito secco, la scorza di limone, il sale e lo zucchero. Aggiungere il latte e l'uovo, quindi impastare il tutto per ca. 5 minuti. Unire il burro tagliato a pezzi e continuare a lavorare l'impasto per ca. 10 minuti fino a ottenere un composto liscio e morbido. Coprire e lasciar lievitare l'impasto fino a farlo raddoppiare di volume (ca. 60 minuti). Formare una palla con l'impasto, stenderlo per la grandezza dello stampo apribile, disporlo nello stampo pronto e bucherellare più volte con una forchetta. Lasciar lievitare per altri ca. 30 minuti, quindi riporre in frigorifero per ca. 15 minuti. Preriscaldare il forno.

Forno tradizionale: 190 °C**Aria calda: 170 °C**

3 Glassa:

Scaldare il burro, il miele, lo zucchero e Finesse fino a quando lo zucchero non si sarà sciolto. Incorporare le nocciole. Lasciar raffreddare il composto e distribuirne uno strato uniforme e non troppo spesso sull'impasto. Cuocere sul ripiano centrale del forno preriscaldato per ca. 25 minuti.

Lasciar riposare il dolce cotto per 10 minuti circa nello stampo. Staccare delicatamente il bordo del dolce con l'aiuto di una spatola, togliere dallo stampo e lasciar raffreddare su una griglia per dolci.

4 Ripieno:

Tagliare il dolce in orizzontale, sollevare la parte superiore e metterla da parte. Preparare la crema pasticcera con il latte o l'acqua, seguendo le istruzioni riportate sulla confezione. Aggiungere il Kirsch e mescolare bene. Montare a neve ferma la panna e unirla delicatamente. Con un sac à poche, ricoprire la base del dolce con tante gocce di crema pasticciera partendo dall'esterno verso l'interno. Raffreddare la torta per circa 60 minuti.