

Taillaule di Neuchâtel

8 - 10 pezzi



facile



Fino a 30 Min.

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

500 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
75 g di zucchero
2 dl di latte
1 uovo
75 g di burro
100 g di uvetta sultanina

Per spennellare:

1 tuorlo d'uovo

1 Preparazione:

Rivestire lo stampo per dolci (30 cm) con la carta da forno.

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. Unire l'uvetta sultanina e impastare ancora brevemente fino a distribuirla in maniera uniforme. Coprire e lasciar lievitare l'impasto fino a farlo raddoppiare di volume (ca. 60 minuti). Con l'impasto formare un rotolo lungo 30 cm e disporlo nello stampo preparato. Lasciarlo lievitare per altri ca. 30 minuti. Preriscaldare il forno.

Forno tradizionale: 200 °C

Aria calda: 180 °C

3 Per spennellare:

Spennellare l'impasto con il tuorlo d'uovo, fare alcune incisioni a zigzag con una forbice e cuocere sul ripiano più basso del forno preriscaldato per ca. 35 minuti.

Scanalatura: nella parte inferiore

Tempo di cottura: circa 35 Minuti



Dr. Oetker AG/SA



© Dr. Oetker AG, Postfach, 4653 Obergösgen · www.oetker.ch E-Mail: service@oetker.ch · Tel. 062 285 53 53