



# LEDIVINE

## PER NATALE

### PULL APART BREAD MELE E MIRTILLI ROSSI

di Azzurra Fracassi

#### Ingredienti per la pasta:

ml	120	latte
g	8	lievito di birra
g	400	<b>farina tipo 00 "leDivine - Monica" Molino Dallagiovanna</b>
g	50	zucchero
n	2	uova
g	60	burro morbido
n	1	cucchiaino raso di sale
n	1	bacca di vaniglia
n	2	mele piccole
g	50	mirtilli rossi disidratati
n	2	cucchiaini di cannella
g	50	zucchero per la farcitura

#### Procedimento:

1. Sciogliere il lievito nel latte appena tiepido.
2. Sbattere insieme il burro morbido, i primi 50g di zucchero, le uova e i semi della bacca di vaniglia.
3. Quando gli ingredienti saranno ben amalgamati, versare il latte con il lievito, mescolare e unire la farina poca alla volta.
4. Aggiungere anche il sale e impastare fino ad ottenere un panetto liscio, elastico e incordato. Arrotondare e porre a lievitare in una ciotola coperta con pellicola in un posto caldo fino al raddoppio (circa 3 ore).
5. Stendere l'impasto a uno spessore di mezzo cm in una sfoglia rettangolare.
6. In una ciotola mescolare gli altri 50 g di zucchero con la cannella.
7. Sciogliere altri 30 g di burro e spennellare tutta la superficie della sfoglia. Cospargere, poi, il mix di cannella e zucchero uniformemente.
8. Tagliare la sfoglia in 4 porzioni uguali partendo dal lato più lungo.
9. Tagliare le mele a dadini piccoli e mescolarli con i mirtilli rossi.
10. Cospargere  $\frac{1}{4}$  delle mele sulla prima porzione di impasto, coprire con la seconda porzione, cospargere con altre mele e proseguire in questo modo fino ad esaurire gli ingredienti. Si otterrà un rettangolo stratificato che andrà tagliato in 5 fette.
11. Disporre le fette in verticale, l'una accanto all'altra, all'interno di uno stampo da plumcake da 25 cm coperto con carta forno.
12. Coprire con pellicola e lasciar lievitare per 1 ora.
13. Infornare a 180 gradi statico per 20 minuti. Coprire con un foglio di alluminio e proseguire la cottura per altri 30 minuti circa. Se si dispone di un termometro da cucina, il cuore del dolce deve raggiungere i 95 gradi.
14. Servire tiepido al naturale o accompagnato da una glassa allo zucchero.

---

#### Riferimenti blog:

Sprinklesdress

<http://sprinklesdress.blogspot.com>

**MOLINO DALLAGIOVANNA G.R.V. srl**

Località Pilastro, 2  
29010 Gragnano Trebbiense (PC)  
t. 0523.787155  
f. 0523.787450

**leDivine**  
**da grano italiano**

dallagiovanna.it  
shopdallagiovanna.it