



LEDIVINE

PER NATALE

GHIRLANDA NATALIZIA CON LIEVITO MADRE

di Mina Novello e Mary Praticò

Ingredienti:

g	500	farina tipo 00 "leDivine – Anna" Molino Dallagiovanna
g	150	lievito madre rinfrescato e maturo
g	140	latte
n	3	uova medie
g	55	burro a temperatura ambiente
g	90	zucchero
n	1	cucchiaino colmo di miele
		semi di una bacca di vaniglia
		scorza grattugiata di un limone
		un pizzico di sale
n	1	uovo per spennellare
		ciliegie
		filetti di arancia canditi
		granella di zucchero

Procedimento:

1. Cominciare facendo sciogliere in planetaria il lievito madre dentro il latte fin quando il composto sarà liquido.
2. Versare le farine e continuare ad impastare.
3. Aggiungere le uova leggermente sbattute a filo, poi il burro ammorbidito un po' alla volta alternando con lo zucchero.
4. Aggiungere il miele, la vaniglia, la buccia grattugiata e infine il sale.
5. Far incordare l'impasto poi spostarsi sul piano e pirlare fino ad ottenere una palla liscia.
6. Riporre in una ciotola coperta con pellicola e far lievitare in luogo caldo fino al raddoppio.
7. Passato il tempo, dividere l'impasto in 14 pezzature di equal peso, formare delle palline.
8. Disporre le prime 7 palline a cerchio sulla teglia rivestita da carta forno, lasciando un po' di spazio tra una pallina e l'altra.
9. Dunque sistemare le altre 7 palline esternamente in maniera alternata a sfiorare gli spazi lasciati precedentemente, formando una ghirlanda.
10. Spennellare la superficie con l'uovo leggermente sbattuto e far lievitare ancora il tutto fino al raddoppio.
11. Poi rispennellare e decorare con le ciliegie candite premendole bene sull'impasto, con l'arancia candita e la granella di zucchero.
12. Infornare a forno preriscaldato statico a 165° per circa 20 minuti, fin quando la ghirlanda sarà ben dorata.
13. Gustare semplice o farcito con confetture e creme spalmabili.

Riferimenti blog:

Impastando a Quattro mani

<https://impastandoaquattromani.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