



Maritozzi 2 - [Visualizza sul sito](#)
di primula blu

dolce - dolci per colazione - arancia candita

Ingredienti:

Kg 1 di farina 00 setacciata
gr 150 olio evo
gr 150 zucchero semolato
2 uova intere
gr 30 lievito di birra
gr 300 latte tiepido
gr 15 sale
2 bustine vanillina
1 buccia di arancia grattugiata
gr 100 pinoli
gr 100 uvetta
gr 100 arancia candita tagliata a cubetti

Procedimento:

Disponere la farina a fontana. versare all'interno l'olio, lo zucchero, il sale, le uova, la vanillina, la buccia d'arancia grattugiata e il lievito di birra sciolto nel latte tiepido. Lavorare il tutto energicamente, battendo l'impasto sul tavolo fino a che non diventa elastico e morbido e si stacca perfettamente dal tavolo. Incorporare i pinoli, l'uvetta e i cubetti d'arancia canditi, mettere a riposare l'impasto in una ciotola coperta fino al raddoppio (circa 3 ore). Formate ora le palline fino ad ottenere la classica forma del maritozzo. Disponere i maritozzi in teglia foderata di carta forno e far lievitare nuovamente per altre 3 ore. Infornare a forno caldo 180°C per circa 25 min. appena sfornati, lucidarli con una glassa formata da 50 gr di acqua e 150 gr di zucchero a velo.