



Putizza triestina (Friuli Venezia Giulia) - [Visualizza sul sito](#)  
di padellina

dessert - ricette regionali - Friuli Venezia Giulia

Ingredienti:

Pasta lievitata

Lievitino:

120 gr. latte tiepido

150 gr. farina (100-0 / 50-00)

1 cucchiaino zucchero

1/2 cubetto lievito - 13 gr.

Impasto (da aggiungere al lievitino):

30 gr. latte tiepido

70 gr. burro fuso tiepido

1 uovo intero L

2 tuorli L

100 gr. zucchero

vanillina

buccia di limone gratt.

350 gr. farina 00

1 misurino piccolo MdP sale fino (1 cucchiaino colmo)

Ripieno:

80 gr. uvetta ammollata

30 gr. pinoli tagliati grossolanamente

150gr. noci

100 gr. nocciole

100 gr. mandorle pelate

50 gr. cioccolato (fondente per un gusto deciso o al latte...più delicato)

100 gr. zucchero

30 gr. burro

60 gr. pangrattato

1 cucchiaio miele

latte - 5 o 6 cucchiari ca.

rum 1 bicchierino piccolo (solo se piace)

2 albumi montati a neve con 1 pizzichino sale

Esecuzione:

Preparare il lievitino e dopo che si è gonfiato aggiungere gli altri ingredienti e impastare...tutto ciò si può benissimo preparare nella MdP.

Lasciare lievitare e mentre lievita preparare il ripieno:

Macinare la frutta secca con lo zucchero, unire l'uvetta ammollata e i pinoli, il ciocc. grattugiato. Fondere il burro e dentro soffriggere il pangrattato, a parte scaldare il latte con il miele dentro e il rum.

Mescolare tutto assieme e alla fine aggiungere gli albumi montati a neve dura.

Il ripieno deve risultare leggermente cremoso ma non liquido e tiepido al momento dell'utilizzo, perciò in base al grado di lievitazione della pasta aspettate magari a aggiungere gli albumi al ripieno.

Dividete la pasta in 2 parti e stendete ciascuna in un rettangolo alto circa mezzo centimetro, spalmate il ripieno su ciascun rettangolo e avvolgete come fosse uno strudel chiudendo la pasta alle estremità.

Adagiateli sulla placca del forno e lasciate lievitare di nuovo. Quando sono belli gonfi spennellate con uovo sbattuto e infornate per circa 45 - 50 min. a 170 - 180 gradi.

La temperatura del forno è molto delicata, io mi sono basata ovviamente sul mio che non funziona granchè bene. Mettete una ciotolina di acqua sul fondo del forno per mantenere l'impasto morbido.

[immagine non più disponibile].