



Bimby: Angelica - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

Ingredienti:

150 gr. di lievito madre, 400 gr. di farina manitoba, 75 gr. di zucchero, 120 gr. di latte, 3 tuorli, un pizzico di sale, 120 gr. di burro tolto dal frigo almeno un'ora prima

Per il ripieno: 40 gr. di burro, 40 gr. di marmellata o miele, 150 gr. di uvetta e canditi, o cioccolata a pezzettini, o frutta secca tritata (datteri, prugne, albicocche, nocciole) o quello che vi suggerisce la fantasia
Mettere nel boccale lo zucchero con i tuorli: 20 sec. vel. 4 Aggiungere la farina, il latte, il burro, il sale: 30 sec. vel. 5. Inserire il lievito madre: 30 sec. vel. 6 poi 1 min. e 30 sec. vel. spiga. Mettere in una terrina al caldo e lasciare lievitare almeno tre ore.

Stendere l'impasto, farcirlo e arrotolarlo.

Tagliare il rotolo per tutta la lunghezza e arrotolare le due metà , lasciando la farcitura all'esterno.



Riunire a cerchio a lasciare lievitare altre due ore.



Infernare a 180Â° per 20/25 minuti.
Glassare e lasciare raffreddare.

