



Angelica con lievito madre

Ingredienti

300 g. di farina
circa 250 g. lievito madre
3 tuorli
120 g. di latte tiepido
75 g. di zucchero
120g. di burro morbido
sale un pizzico
Per la glassa:
un albume
zucchero a velo q.b.

Premetto che questa ricetta è una liberissima rivisitazione della ricetta delle sorelle Simili.

Mescolare circa 300 g. di farina con zucchero e sale; aggiungere latte tiepido, burro ammorbidito, tuorli; unire il lievito madre e lavorare a lungo aggiungendo la farina necessaria.

Lasciare lievitare fin quando non si gonfi un po', stendere ad uno spessore di circa mezzo cm, spennellare la superficie con burro fuso e farcire a piacere (cioccolato, mandorle, uvetta o semplicemente zucchero); formare un rotolo che taglierete a metà intrecciare le due metà, dare una forma circolare lasciare lievitare di nuovo (il tempo di lievitazione dipende dalla forza del lievito madre).

Infornare a 180° per circa 30 minuti.

Preparare la glassa con un albume e 150 g di zucchero al velo, spennellare sopra all'Angelica, una volta cotta, poi rimettere pochissimi minuti in forno.