

Gubana

Difficoltà: bassa 🍴

Preparazione: 10 minuti + 2 h lievitazione

Cottura : 45 minuti

Ingredienti:

200 gr di farina 0

300 gr di farina 00

200 ml di latte

130 gr di zucchero

100 gr di burro

1 uovo

15 gr di lievito di birra

1 pizzico di sale

buccia di limone grattugiata

vanglia

Procedimento :

Mettete in una ciotola la farina con il lievito sbriciolato e lo zucchero. Aggiungere poi l'uovo, poi il latte a filo continuando ad impastare, poi il burro morbido e gli aromi. Lavorare bene l'impasto fino ad ottenere un panetto liscio ed omogeneo, poi formate una palla e fate riposare per almeno 2 ore. Nel frattempo preparate il ripieno, mettete in un mixer l'uvetta precedentemente ammorbidita nella grappa e frullarla in modo da avere una pasta. Aggiungere pinoli, noci, nocciole, mandorle, miele e scorza di limone grattugiata, alla fine incorporare il burro ammorbidito e lo zucchero. Otterrete una pasta densa e omogenea. Stendete la pasta in un rettangolo, ricoprire con la farcia preparata fino ad arrivare ad un dito dai bordi. Poi arrotolate la pasta dal lato più lungo così da ottenere un salsicciotto. Arrotolate quindi su se stesso formando una chiocciola. Mettete in uno stampo e fate lievitare la gubana per circa 2 ore. Pennellare bene la superficie con latte e zucchero. Infornare a 160° e cuocere per 45 minuti.

