



CORONA DI LIEVITO OVOMALTINE



PREPARAZIONE CORONA DI LIEVITO OVOMALTINE

INGREDIENTI

Impasto

500 g di farina, qualcosa in più per spolverare
100 g di zucchero
10 g di lievito secco
¾ di cucchiaino di sale
2 uova (L) a temperatura ambiente
120 ml di acqua tiepida
100 g di burro a temperatura ambiente a cubetti

Ripieno

300 g di Ovomaltine Crunchy Cream
100 g di nocciole tritate
100 g di cioccolato Ovomaltine tritato

PREPARAZIONE

1. Versare la farina, lo zucchero, il lievito e il sale nella ciotola di un robot da cucina con gancio per impastare. Mescolare a bassa velocità fino a ottenere un composto omogeneo.
2. Aggiungere le uova e l'acqua tiepida e mescolare per circa 2-3 minuti fino a ottenere un impasto omogeneo.
3. Aggiungere poco a poco il burro tagliato a cubetti e continuare a mescolare fino a quando sarà completamente incorporato.
4. Lavorare l'impasto per altri 5 minuti a bassa velocità finché risulterà liscio ed elastico e si staccherà dai lati della terrina.
5. Mettere l'impasto in una grande ciotola leggermente oliata, coprire e lasciar riposare in frigorifero per una notte o a temperatura ambiente per circa 2 ore fino a quando raddoppierà di volume.
6. Nel frattempo tostare le nocciole senza ungere la padella.
7. Stendere l'impasto su un piano leggermente infarinato fino a formare un rettangolo di ca. 40 x 50 cm.
8. Distribuire uniformemente l'Ovomaltine Crunchy Cream sull'impasto, lasciando libero un bordo di ca. 1 cm lungo il perimetro.
9. Cospargere con le nocciole tritate e il cioccolato Ovomaltine.
10. Spennellare i bordi dell'impasto con un po' di acqua.
11. Arrotolare l'impasto dal lato lungo. Tagliare il rotolo a metà nel senso della lunghezza e intrecciare le parti in modo che le superfici tagliate siano rivolte verso l'alto.
12. Formare una corona con l'impasto intrecciato e disporlo su una teglia rivestita con carta da forno.
13. Coprire la corona e lasciarla riposare per altri 30 minuti ca.
14. Preriscaldare il forno a 180 °C. Quindi abbassare la temperatura a 170 °C e cuocere la corona sul ripiano inferiore per circa 35 minuti.
15. Togliere dal forno la corona lievitata e lasciarla raffreddare un po'. Infine farla raffreddare completamente su una griglia.
16. Prima di servire, cospargere con lo zucchero a velo.