

Categoria: Antichi Sapori - Dolci



Informazioni Generali

Preparazione: 20 min
Cottura: 90 min
Dosi per: 10 persone
Costo: Elevato
Difficoltà: Bassa

Lo Zelten è un dolce tipico natalizio del Trentino Alto Adige. Ogni famiglia conserva gelosamente la propria ricetta di questo pane speciale che si prepara durante i giorni dell'Avvento per poi mangiarlo durante il Natale. La versione che presentiamo in questa ricetta è una specie di torta arricchita da tanta frutta secca bagnata con il rum. La principale differenza rispetto allo **zelten del Sud Tirolo** sta nella consistenza: lo zelten trentino assomiglia di più a una torta morbida. Della prima ricetta dello zelten si ha traccia già nel 1700 e si sa che il nome zelten deriva dal termine tedesco selten che significa raramente proprio perché lo zelten veniva ed è preparato una volta all'anno, esclusivamente per Natale.



Ingredienti

» Acqua un bicchiere	» Noci 40 gr
» Burro 80 gr	» Pinoli 40 gr
» Farina 250 gr	» Rum 2 bicchierini
» Fichi secchi morbidi 500 gr	» Uova 3
» Lievito chimico in polvere 1 bustina	» Uva Secca Malaga 70 gr
» Mandorle 40 gr	» Uvetta sultanina 40 gr
» Nocciole 40 gr	» Zucchero 100 gr

Preparazione



Cominciate l'esecuzione dello zelten con la preparazione della frutta secca: tagliate a listarelle i fichi (1), a metà l'uva malaga (2) e tritate grossolanamente una parte delle noci (3).





Mettete la frutta così sminuzzata in una ciotola e unite l'uva sultanina, una parte di pinoli, delle nocciole e aggiungete il rum (4). Lasciate così macerare per circa un'ora. Nel frattempo dividete i tuorli dagli albumi, e sbattete i tuorli con una metà dello zucchero fino a farli diventare chiari e spumosi (5) e fate sciogliere il burro in un pentolino (6).



Aggiungete quindi il burro fuso alle uova, mescolate bene (8). Unite quindi la frutta secca al composto mescolando continuamente (9).



Continuate in questo modo (10) e aggiungete poi 200 ml di acqua tiepida o latte come preferite (11). Mescolate bene e cominciate a inserire anche la farina e il lievito setacciati (12).



A parte montate a neve gli albumi insieme all'altra metà dello zucchero e incorporate il composto all'impasto (13). Prendete una teglia rettangolare (20x25 cm) imburatela e infarinatela, versateci il composto e distribuitelo bene aiutandovi con una spatola (14). Prima di infornare decorate lo zelten con mandorle, pinoli, noci e nocciole.

Di solito per rendere più bello lo zelten si ricopre il bordo con le mandorle e si realizzano delle decorazioni a mo' di fiori con i gherigli delle noci o i pinoli e se vi piace, potete aggiungere anche la frutta candita.

Una volta che avrete terminato la decorazione, spennellate la superficie dello zelten con il rosso d'uovo. Infornate per 90 minuti a 160 gradi.

Se durante la cottura notate che la superficie dello zelten diventa troppo scura, copritelo con un foglio di alluminio.

Consiglio

Le zelten può conservarsi per diversi giorni, il modo migliore per far rimanere il suo sapore intatto è quello di avvolgerlo in una pellicola trasparente.