



Zelten di Bolzano (da una ricetta dal pasticciere Max Hofer)

Per 6-7 panfrutti di media grandezza

Ingredienti:

1 kg di uvetta, 1 kg di sultanina
250 g di datteri
500 g di fichi secchi
125 g di scorze di arance candite
125 g di scorze di limone e cedro canditi, 125 g di noci, 500 g di mandorle,
125 g di pinoli
2 arance, succo e scorza grattugiata
½ l di brandy
qualche cucchiaino di zucchero
¼ l di rum, cannella
chiodi di garofani in polvere
pimento
2 pz. di anice stellato (tritato)
600 g pasta da pane presa dal fornaio
olio per la teglia
miele o sciroppo di zucchero per spennellare
mandorle, noci sbucciate e frutti canditi per decorare

Preparazione:

Lavare bene l'uvetta e l'uva sultanina togliendo i semi. Denocciolare i datteri e sminuzzarli assieme all'uvetta e all'uva sultanina. Tagliare i fichi secchi a fettine sottili e procedere allo stesso modo con le scorze di arancia e di cedro canditi. Sminuzzare (senza tritarle) le noci e le mandorle (non spellate). Riunire tutti i frutti e i pinoli in una grande scodella. Aggiungervi il succo e la scorza di arancia e inumidire con il brandy, quindi cospargervi sopra dello zucchero, coprire e lasciare riposare tutta la notte. Al mattino dopo, versarvi il rum e aggiungere la cannella, i chiodi di garofano, il pimento e l'anice stellato. Incorporarvi infine la pasta da pane presa dal fornaio. Lavorare bene l'impasto con le mani fino ad amalgamare il tutto per il meglio. Formare dei panetti di forma rotonda o allungata, dello spessore di 3-4 cm e lunghi circa 20 cm. Decorare con le mandorle e le noci spezzate. Disporre su una teglia precedentemente oliata e infornare nel forno preriscaldato a 180-200°C spennellando ripetutamente con miele o sciroppo di zucchero fino a quando i Zelten saranno di un bel colore bruno (circa un'ora). Terminata la cottura, estrarre rapidamente dal forno e lasciare raffreddare su una griglia, quindi decorare con i frutti canditi. Avvolgere i panetti nella pellicola.

Ricetta tratta da: Hanna Perwanger - Cucina tradizionale del Sudtirolo - Edizioni Athesia, Bolzano