

Gugelhupf di panpepato con composta di cachi e cardamomo



Per molti è uno dei dolci preferiti da abbinare al caffè pomeridiano: il Gugelhupf! Vi presentiamo questo classico in formato mini con un tocco natalizio e composta speziata di cachi e cardamomo.

Il Gugelhupf non è solo uno dei dolci più antichi, ma è anche così popolare che viene celebrato ogni anno in occasione della cosiddetta «Fête du Kougelhupf» nella città alsaziana di Ribeauvillé. L'origine della torta è controversa e sia la Francia che l'Austria ne rivendicano la paternità.

In origine il Gugelhupf veniva preparato con il lievito. Dall'invenzione del lievito in polvere, tuttavia, viene inserita nello stampo anche la classica pastella, come nella ricetta odierna. I nostri mini Gugelhupf di panpepato sono accompagnati da una composta di cachi e cardamomo.

Se a casa non avete stampi piccoli, potete preparare la ricetta anche in dimensioni grandi utilizzando un classico stampo da ciambella. Utilizzate semplicemente il doppio degli ingredienti e prolungate il tempo di cottura a circa 40 minuti.

Gugelhupf

- Un po' di burro per gli stampini
- 120 g di farina bianca
- 70 g di zucchero
- 1 cucchiaino di lievito in polvere
- 1½ cucchiaini di spezie per panpepato
- 1 presa di sale
- 1 uovo
- 80 g di burro fuso e leggermente raffreddato
- 1 cucchiaino di melassa, opzionale
- ½ cucchiaino di pasta di vaniglia
- 100 ml di latte intero
- Stampo da 6 per mini Gugelhupf
- Zucchero a velo, da cospargere alla fine

Composta

- 40 g di zucchero

- 250 ml di vino bianco
- 2 cachi, spellati e tagliati a pezzi grossolani
- 1 stecca di cannella
- $\frac{1}{8}$ cucchiaino di cardamomo macinato
- $\frac{1}{2}$ cucchiaino di maizena

Gugelhupf

1. Preriscaldare il forno a 180 gradi resistenza superiore e inferiore e ungere lo stampo con il burro.
2. Mescolare la farina, lo zucchero, il lievito in polvere, le spezie per panpepato e il sale in una ciotola grande.
3. In una ciotola a parte, sbattere l'uovo e mescolarlo con il burro e la melassa. Unire la pasta di vaniglia e il latte e amalgamare fino ad ottenere un composto omogeneo.
4. Aggiungere il composto umido agli ingredienti secchi e mescolare fino a quando i grumi di farina non scompaiono.
5. Versare il composto negli stampini e cuocere in forno per 10 minuti. Lasciare raffreddare i mini Gugelhupf completamente.

Composta

1. Per la composta, caramellare lo zucchero in una casseruola e sfumare con il vino bianco, facendo attenzione agli schizzi! Nota: durante il processo di tempra il caramello si solidifica, ma si scioglie di nuovo quando viene riscaldato.
2. Aggiungere i cachi, la stecca di cannella e il cardamomo macinato e portare ad ebollizione. Ridurre il calore e cuocere a fuoco lento per 3 minuti.
3. Mescolare un po' della salsa della composta con la maizena e riversarla nella casseruola. Continuare la cottura fino a quando non si addensa leggermente e i cachi sono morbidi.
4. Servire la composta ancora calda con i mini Gugelhupf di panpepato.

Tempo di preparazione: circa 1 ora