



Electrolux

**Ricetta per
steamer combinato**



**Corona
zucchero e cannella**

**Anja Steiner
in visita alle nostre
Taste Galleries
Electrolux**



**Quantità / 6-8 persone
Per uno stampo da Ø 26 cm**

500 g di farina
5 g di sale
20 g di lievito
1 dl di latte
2,5 dl di panna
40 g di zucchero
Burro per spennellare
Ca 40 g di gelatina di cotleone
5 g di cannella
60 g di zucchero

I nostri corsi di cucina
vi propongono tanti altri
consigli e utili trucchetti.



Mettere la farina in una ciotola insieme al sale. A parte, sciogliere il lievito nel latte. Unire alla farina il latte con il lievito, la panna e lo zucchero, quindi impastare per ca 5 minuti, fino a ottenere una consistenza elastica. Sistemare l'impasto ottenuto nello steamer combinato e selezionare la funzione «Lievitazione» e lasciar lievitare per 45-60 minuti.

Foderare lo stampo con carta da forno e spennellare leggermente il bordo con del burro. Formare dei panini tondi da ca 50 g con l'impasto e sistemarli nello stampo. Selezionare nuovamente la funzione «Lievitazione» dello steamer combinato e farvi lievitare la corona per ca 20 minuti.

Impostare quindi lo steamer combinato su «Bassa umidità» a 200 °C e cuocervi il pane per 20 minuti circa. Togliere dal forno e spennellare la corona ancora calda con la gelatina di cotleone. Mescolare lo zucchero e la cannella e distribuire la miscela uniformemente sul pane. Servire la corona tiepida.

Tempo di preparazione: 15 minuti
+ ca 80 minuti di lievitazione
+ 20 minuti di cottura

I nostri consigli:

- Utilizzare lo zucchero alla cannella restante per la preparazione di altri dolci
- La funzione di lievitazione favorisce il processo di fermentazione della pasta senza farla seccare
- Grazie alla panna, l'impasto risulta particolarmente morbido e soffice