



Gallo Rosso

PASTICCINI

## Lo Zelten altoatesino di Natale

Per molto tempo, l'unico lusso per i contadini nel periodo natalizio era la preparazione dello Zelten, che avveniva il giorno di San Tommaso.



### Ingredienti

CA. 30 PEZZI 40 MIN.

1 kg Noci, tritate grossolanamente  
1 kg uva sultanina o uva secca  
1 kg fichi secchi, tritati finemente  
150 g zucchero  
2 limoni  
2 arance  
2 anice  
cucchiaino  
da tè  
2 semi di cumino  
cucchiaino  
da tè  
1 cannella in polvere  
cucchiaino  
da tè  
1/2 chiodi di garofano in  
cucchiaino  
da tè  
1 Sale  
pizzico  
500 ml vin brulé

#### Per l'impasto del pane:

150 g farina di frumento  
100 g farina di segale  
25 g lievito secco  
1 presa Sale  
1 CT olio

#### Per decorare:

mezze noci  
mandorle  
ciliegie  
acqua zuccherata per la copertura

### Preparazione - Lo Zelten altoatesino di Natale

1. La sera prima, preparate tutti gli ingredienti, versatevi sopra il vin brulé e impastate bene. Coprite e lasciate lievitare tutta la notte in un luogo fresco.
2. Il giorno successivo, preparate l'impasto del pane: mescolate bene tutti gli ingredienti e lavorate fino a formare un impasto, quindi lasciatelo lievitare brevemente.
3. Aggiungete la pasta di pane alla frutta marinata e impastate molto bene. Date forma allo Zelten e spennellate con acqua zuccherata prima di infornare. Infornate le Zelten a circa 175° per 40 minuti.
4. Dopo la cottura, spennellate nuovamente con acqua zuccherata e decorate con metà noci, mandorle o ciliegie.
5. Lasciate raffreddare bene lo Zelten (circa 24 ore) e avvolgetelo nella pellicola trasparente. Lasciate riposare per almeno una settimana!

Buona fortuna



**Maria Ganthaler**

Contadina delle vacanze in agriturismo del Gallo Rosso  
**PFLANZERHOF A POSTAL**

