

Corona soffice con rosmarino, nocciole e uvetta

Il tuo antipasto delle Feste non è solo buono...ma anche bello e super saporito con questa corona soffice al rosmarino e uvetta!



A tavola anche l'occhio vuole la sua parte e allora perché non sostituire il classico centrotavola con una bellezza...da mangiare?

Questa ricetta è perfetta per presentare a tavola il **pane** con un **twist gourmet** non solo nell'aspetto ma anche nel gusto grazie all'insolito **abbinamento di rosmarino, uvetta e nocciole**.

Servila da sola o accompagnata da una crema a tua scelta: sarà un successo!

Difficoltà: media

Costo: basso

Tempo di preparazione: 50 min.

Ingredienti

(per 1 corona)

450 g di farina 00

150 g di farina Manitoba Despar Premium

350 g di acqua

30 g di olio extra vergine di oliva

4 g di lievito di birra fresco

10 g di sale fino

50 g di nocciole intere Despar Premium

50 g di uvetta sultanina

5 g di aghi di rosmarino tritati

Preparazione

1. Sciogli il lievito nell'acqua tiepida e mescola bene. Aggiungi le farine e impasta per 5 minuti. Poi aggiungi l'olio e impasta per 5 minuti. Aggiungi il sale e impasta per 5 minuti.
2. Aggiungi nocciole, uvetta e rosmarino al composto e impasta per altri 5 minuti. Trasferisci l'impasto in una ciotola leggermente unta d'olio e fai lievitare coperto da un canovaccio fino al raddoppio (2/3 ore circa).
3. Rivesti una leccarda con della carta forno e posiziona al centro una ciotola rovesciata del diametro di circa 9 cm.
4. Ricava dall'impasto 24 palline (circa 40 g cad.) e disponile attorno alla ciotola formando un primo cerchio con 9 palline e poi un secondo con le restanti 15 (lascia un po' di spazio tra l'una e l'altra). In alternativa, per dare la forma a corona, dividi l'impasto in 4 parti, forma dei cordoncini, uniscili da un capo e crea una treccia; chiudi alla fine unendo le due estremità. Fai lievitare la corona, coperta da un canovaccio, per circa un'ora.
5. Cuoci in forno preriscaldato a 180 °C per 25 minuti, abbassa il forno a 160 °C e fai cuocere per altri 10 minuti o finché la corona non risulterà leggermente dorata.