

KRINGLE ESTONIA

Ingredientes

Masa:

- 30 gramos de azúcar
- la piel de medio limón solo la parte coloreada (opcional)
- 120 gramos de leche
- 30 gramos de mantequilla a temperatura ambiente.
- 15 gramos de levadura prensada fresca.
- 1 yema de huevo
- 300 gramos de harina de fuerza
- 1 pellizco de sal

Relleno:

- 50 gramos de mantequilla a temperatura ambiente
- 60 gramos de azúcar
- 2 cucharadas de canela molida
- 50 gramos de nueces picadas gruesas o de frutas confitadas variadas troceadas

Glaseado:

- 1 clara de huevo
- 50 gramos de azúcar glas

Preparación.

Masa.

- 1.- Poner en el vaso el azúcar y la piel de limón y pulverice 15 seg/vel 10.
- 2.- Con la espátula, baje los ingredientes hacia el fondo del vaso y agregue la leche, la mantequilla y la levadura. Programe 1 min/ 37°C/vel 2.
- 3.- Añada la yema y mezcle 4 seg/vel 3.
- 4.- Incorpore la harina y la sal y amase 2 minutos, vaso cerrado, velocidad espiga. Retirar la masa del vaso y dele forma de bola. Deje reposar dentro de una bolsa de plástico hasta que doble su volumen (aprox. 1 hora, en función de la temperatura ambiente).

Relleno.

5.- Sin lavar el vaso, ponga la mantequilla, el azúcar y la canela y mezcle 30 seg/vel 2.

6.- Precaliente el horno a 180°C

7.- Cuando la masa haya doblado su volumen, póngala sobre la superficie de trabajo espolvoreada con harina y extiéndala con ayuda de un rodillo, hasta tener un rectángulo de aprox. 40x50 cm. Úntela con la crema de relleno, espolvoree las nueces y enróllela por la parte más ancha. Corte el rollo por la mitad a lo largo, dejando uno de los extremos sin cortar. Cruce la masa de forma que el corte quede hacia arriba y una los extremos formando una rosca. Coloque en una bandeja de horno forrada con papel de hornear y hornee a 180°C durante 20 minutos. Mientras tanto, prepare el glaseado mezclando en un bol la clara de huevo y el azúcar glas.

Glaseado.

Retire del horno y píntelo con el glaseado. Sirva cuando se haya enfriado.

Sugerencia. Puede hacer el doble de masa y preparar 2 kingles.

Variante. Puede cambiar la crema de relleno por otra a su gusto, dulce o salada (por ej. sobrasada con miel, mantequilla de hierbas, etc.) o añadir pasas, frutas escarchadas, etc.

Accesorios útiles: Bolsa de plástico de uso alimentario, bandeja de horno y papel de hornear, pincel de repostería.



Receta de la Clase Especial Navidad 2012 de Thermomix.

