

GUBANA

(FRIULI VENEZIA GIULIA)



Ingredienti

PER L'IMPASTO LIEVITATO

250 gr di farina 00
50 gr di farina di manitoba
1 cucchiaino di lievito secco di birra
2 cucchiaini di grappa
100 ml di latte più un po' se necessario
1 uovo
40 gr burro morbido
a temperatura ambiente
2 cucchiaini di zucchero
1 cucchiaino di sale



PER IL RIPIENO

70 gr di noci
70 gr di uva passa
50 gr di nocciole tostate senza pelle
50 gr di pinoli
la scorza di un limone
la scorza di un'arancia
100 gr di biscotti secchi o amaretti
1 (60 ml) bicchierino di rum

PER DECORARE

1 albume
zucchero semolato



PREPARAZIONE

Versate la farina setacciata in una ciotola capiente, create una fontana al centro dove in seguito versate le uova, il lievito di birra precedentemente diluito nel latte tiepido, lo zucchero e un pizzico di sale. Impastare con le mani fino ad ottenere un composto liscio e omogeneo. Creare una forma sferica e lasciare riposare a temperatura ambiente coprendo l'impasto con la pellicola per circa 1 ora, poi aggiungere il burro ammorbidito ed impastare di nuovo, quindi lasciare lievitare il tutto per un'altra ora.

Nel frattempo dedicatevi al ripieno della gubana: sciacquate e poi versate l'uvetta in una ciotola in ammollo nel rum per farla rinvenire, lasciate che si ammorbidisca in questo modo per almeno 20 minuti. In un pentolino far caramellare lo zucchero con un dito d'acqua, aggiungere la frutta secca e versare il composto su un tagliere spennellato d'olio per farlo rapprendere. Tritare la frutta secca caramellata insieme ai biscotti, l'uvetta, il burro e gli altri ingredienti e mescolare bene il tutto.

Riprendere l'impasto che sarà lievitato e stendere la pasta formando un rettangolo di 20x30 cm, adagiate il ripieno al suo interno qualche fiocco di burro, cominciare ad arrotolare l'impasto su se stesso allungandolo leggermente passando le mani dal centro verso l'esterno. Sigillare bene i bordi per evitare la fuoriuscita del ripieno. Quindi formare una chiocciola golosa. Sistemare la gubana su una teglia circolare di circa 20 cm di diametro e cuocerla in forno a 160°C per circa un'ora.

Volendo, prima di cuocerla, si può spennellare la gubana con l'albume oppure con dello zucchero semolato. Trascorso il tempo di cottura, estrarre la teglia dal forno e lasciare riposare 10 minuti prima di servire la vostra gubana.