



GUBANA

LIEVITATI - TIPICO DOLCE DELLE VALLI DEL NATISONE - UDINE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



PRIMO IMPASTO

INGREDIENTI

DOLCE FORNO
ACQUA
LIEVITO

PREPARAZIONE

DOSE PER 10 GUBANE
g 400
Impastare DOLCE FORNO e lievito con metà dell'acqua.
g 200
Aggiungere la rimanente acqua in 2-3 riprese, fino al completo assorbimento.
g 100
Lavorare l'impasto fino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto.
Porre a lievitare per circa un'ora a 28-30°C in cella di lievitazione, con umidità del 70-80% o se sprovvisti di umidificatore, coprire il mastello con un telo di plastica.
L'impasto dovrà triplicare il suo volume.

IMPASTO FINALE

INGREDIENTI

PRIMO IMPASTO
DOLCE FORNO
TUORLO
ZUCCHERO SEMOLATO
MIELE
SALE
BURRO - MORBIDO
MARSALA

PREPARAZIONE

g 700
Impastare inizialmente DOLCE FORNO con il primo impasto.
g 2200
Aggiungere successivamente lo zucchero, il sale ed 1/3 del tuorlo.
g 750
Inserire il restante tuorlo gradatamente in 2-3 volte fino ad ottenere un aspetto liscio.
g 100
Unire il burro in più riprese e proseguire a lavorare l'impasto finché comincerà a staccarsi dalle pareti dell'impastatrice.
g 50
g 20
Suddividere in pezzi da 400 grammi e lasciar "puntare" a 28-30°C per 20 minuti circa.
g 350
Dopo la fase di puntatura, stendere la pasta allo spessore di circa un centimetro con forma rettangolare e metterla in frigorifero o in abbattitore in modalità abbattimento positivo.
g 150

Porre uniformemente il ripieno (300 grammi per ogni pezzo) sulla superficie della pasta ed arrotolare formando un filone.

Mettere in uno stampo tondo formando una spirale e porre a lievitare a 28-30°C per 3-4 ore.

RIPIENO GUBANA

INGREDIENTI

PINOLI	g 200
BURRO 82% M.G. - MORBIDO	g 300
UVA SULTANINA	g 1000
CUBETTI D'ARANCIA CANDITA	g 400
NOCI	g 400
DULCAMARA	g 500
ZUCCHERO SEMOLATO	g 500

PREPARAZIONE

Per il ripieno soffriggere i pinoli, l'uvetta e i cubetti d'arancia con il burro.

Unire le noci a pezzetti, DULCAMARA, lo zucchero e mescolare il tutto.

FINITURA

INGREDIENTI

ZUCCHERO SEMOLATO	Q.B.
UOVA	Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

Prima della cottura pennellare con uovo e cospargere di zucchero semolato.

Cuocere a 180°C circa per tempi variabili secondo il peso.

Dichiarazione per etichettatura utilizzando DOLCE FORNO

INGREDIENTI: farina di **grano tenero** tipo 0, tuorlo **duovo**, zucchero, **burro**, marsala 3%, **latte** (reidratato), lievito, pasta aromatizzante alla vaniglia 1.15 % (zucchero, sciroppo di glucosio, **latte** magro)

condensato, estratto di vaniglia Madagascar/Bourbon, aroma naturale vaniglia, bacche di vaniglia Madagascar/Bourbon, amido modificato, aromi, estratti vegetali),fruttosio, lievito madre naturale (**frumento**), emulsionante E471, sale, aromi.

Dichiarazione per etichettatura utilizzando DOLCE FORNO MAESTRO

INGREDIENTI: farina di **granotenero** tipo 0, **tuorlo d'uovo**, zucchero, **burro**, marsala 3%, lievito, lievito madre naturale (**frumento**),pasta aromatizzante alla vaniglia 1.15% (zucchero, sciroppo di glucosio, **latte** magro condensato, estratto di vaniglia Madagascar/Bourbon, aroma naturale vaniglia, bacche di vaniglia Madagascar/Bourbon, amido modificato, aromi, estratti vegetali), sale. Il prodotto può contenere **soia** e altra **fruttaa guscio**.

Dichiarazione per etichettatura FARCITURA

uva sultanina 32% (dichiarare gli ingredienti dell'uvetta utilizzata), granella di biscotto al gusto di amaretto 16%(zucchero, farina di grano tenero tipo "00", albume d'uovo, armelline amare, agenti lievitanti: carbonato acido di sodio e carbonato acido d'ammonio, aromi), zucchero, cubetti d'arancia candita 12.9% (dichiarare gli ingredienti dei canditi aggiunti), noci 12,9%, burro, pinoli 6,4%.

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

E' possibile sostituire il DOLCE FORNO con il [DOLCE FORNO MAESTRO](#).