

KUGELHOPF VIENES ANTIGUO

INGREDIENTES

- 200g azucar
- 1 cuch. De azucar vainillada
- la piel de un limon
- 100g leche
- 150g mantequilla
- 50g ron
- 4 huevos
- 40g levadura prensada o 2 sobres levadura instantánea de panaderia
- 700g harina (si es de fuerza mejor)
- 1 cda sal
- rellenos: hay distintos tipos. Los escribo a continuación.

PREPARACIÓN

Ponga el azúcar en el vaso bien seco, y pulverícelo durante 30 segundos vel 9. Con la maquina en marcha, agregue el azúcar vainillado y la piel de limon y programe otros 30 sg vel 9.

Agregue la leche la mantequilla y el ron y programe 2 min. 40° vel 2. Añada los huevos y la levadura y mezcle 5 sg vel 5.(si utiliza levadura instantánea de panaderia programe solamente 1 min a la misma vel y Tª. Agregue la levadura y programe 15 sg vel 5. Añade los huevos y mézclelo todo otros 5 sg vel 5.)

Incorpore la mitad de la harina y la sal y amase 20 sg vel 6. A continuación agregue la harina restante y programe 2 min vel espiga, ayudándose con la espátula. Vea si necesita mas harina.

Pinte un molde especial con mantequilla y enharínelo.

Haga un rollo con la masa y cortelo en pequeñas rebanadas. Pintelas con mantequilla ablandada y a continuación rebocelas ligeramente en el relleno elegido. Vaya colocándolas en el molde y presione con las manos. No debiera llenar el molde mas de la mitad, pues la masa tiene que doblar su volumen.

Introduzca el molde en el horno precalentado a 50°, durante 30 min aprox. Cuando haya doblado su volumen, y sin abrir el horno, aumente la temperatura a 180° y hornee durante 30 min mas aprox.

RELLENOS DEL KUGELHOPF VIENES

1-RELLENO DE MANTEQUILLA A LA CANELA

INGREDIENTES:

- 125 g nueces o almendras
- 50 g mantequilla para pintar rebanadas
- 2 cda canela molida (o jengibre en polvo)
- 100 g azucar

PREPARACIÓN

- ponga todo en el vaso y mezcle a vel 4

2-RELLENO DE QUESO Y HUEVO

INGREDIENTES

- 250g requeson
- 1 huevo
- 125 g queso rallado
- una pizca de pimienta cayena

PREPARACIÓN

- Ponga todo en el vaso y mezcle a vel 4.

3-RELLENO DE MANZANA Y CANELA

INGREDIENTES

- 250g manzana
- 125 g azucar
- 1 cda limon
- 1/2 cda canela
- 1 cuch de ron

PREPARACIÓN

- Ponga todo en el vaso y programe 10 min a 100° vel 1. Dejar enfriar

4. RELLENO DE PASTA DE ALMENDRAS

250gr azucar

La piel de limon. Solo parte amarilla

250g almendras crudas

1 clara de huevo

PREPARACIÓN

Ponga el azucar en el vaso y pulverice 1 min. Vel 9. Añada la piel del limon y vuelva a pulverizar 1 min a igual vel. Incorpore las almendras y programe 15 sg vel9. Por ultimo agregue la clara y mezcle en vel.6 hasta que el relleno quede homogéneo (si es necesario agregue unas cucharadas de agua)