

RECEPT

Cipó kandírozott gyümölcsrel, mazsolával és Nutella®-val

Nehéz

10 Adagok

1 h 0 minimum



HOZZÁVALÓK

10 ADAGHOZ

500 g finomliszt
250 g kandírozott gyümölcs
50 ml víz
30 g vaj
13 g élesztő
50 g kristálycukor
85 g mazsola
Ízlés szerint édes fehérbor
2 g ánizslikőr
10 g só
150 g Nutella® (15 g/adag)



A recept elkészítéséhez és élvezetéhez egy fő számára 15 g Nutella® is elegendő.

ELKÉSZÍTÉS

**1**

Áztassuk 10 percig meleg vízben a mazsolákat, szűrjük le alaposan, majd áztassuk be az édes fehérborba úgy, hogy az teljesen ellepje. Tegyük egy halomba a lisztet és a cukrot egy gyúródeszkán. Keverjük össze a kandírozott gyümölcsöt, a vizet, az ánizslikőrt és az élesztőt, majd öntsük rá a lisztes, cukros halomra. Keverjük össze a masszát.

**2**

Gyúrjuk homogén masszává, majd kis adagokban adjuk hozzá a lágy vaját, illetve a sót ha felszívódott a zsír. Szűrjük le a mazsolákat és keverjük bele határozott mozdulatokkal a kenyérbe, majd tegyük félre legalább 2 órára. Miután letelt, gyúrjunk cipóformát a tésztából, ügyelve arra, hogy ne jusson levegő a belsejébe. Ezután hagyjuk, hogy a kétszeresére dagadjon (nagyjából 5 óra).



3

Kenjük be a felületét felvert tojással és süssük megközelítőleg 35 percig egy 160°C-ra előmelegített sütőben.



4

Fogpiszkálóval ellenőrizzük, hogy mikor lesz kész, ha szükséges tegyük vissza a sütőbe. Szeljük fel a cipót és tálaljuk szeletenként 15 g Nutella®-val.

Az illatok alapján itt bizony buli van! Ossza meg a receptet a #nutellarecept hashtag megjelölésével

A mazsolás cipó az olaszországi Marche régió közkedvelt édessége. A tradíció szerint szüret idején, a borkészítés időszakában készítik el, hiszen az egyik legfontosabb összetevője a mazsola. Bizonyára nehéz lehet nélkülözni az év többi napján... Szerencsére nem is kell: próbálja ki fenséges receptünket mazsolával, kandírozott gyümölccsel és Nutella®-val!