La Corona Pasquale (Osterkranz)

I giorni che precedono la Pasqua sono sempre i più frenetici, perchè viene voglia di cimentarsi nella preparazione di dolci super colorati e decorati. Le uova, le colombe, le pastiere sono fra i dolci della tradizione che non possono mai mancare ad una festività ricca di significati e che riunisce le famiglie. Fra i dolci più conosciuti sicuramente rientra anche la Corona Pasquale (in tedesco la chiamano **Osterkranz**). Mi è sempre piaciuto sperimentare dolci della tradizione e tipici dei luoghi che visito durante i miei viaggi, anche perchè si scoprono dei gusti e delle modalità di preparazione diversi per un dolce che magari è molto simile ad uno italiano ma che possiede un altro nome. In questa ricetta vi spiegherò come preparare la nostra Corona Pasquale (mia e di Luca) con ingredienti ed aromi che vi stupiranno come non mai. Non ci credete? Mettetevi alla prova e scoprite anche voi questo strepitoso dolce di pan brioche ma con delle note aromatiche uniche.

Ingredienti:

- 500 gr di farina 0 (W260)
- 20 gr di lievito di birra fresco
- 190 ml di latte intero tiepido
- 2 uova (meglio se di pasta gialla)
- 75 gr di burro ammorbidito (tipo Lurpak classico)
- 90 gr di zucchero semolato
- 2 gr di sale
- 1 cucchiaino di aroma estratto di vaniglia
- 5 gocce di olio essenziale di Limetta (in alternativa potete usare la scorza grattugiata di un limone non trattato)

Per spennellare:

- un tuorlo d’uovo
- latte q.b.

Per la decorazione:

- uova sode con guscio colorato
- granella di zucchero
- mandorle già sgusciate a fette

Per la glassa all’acqua:

- 100 gr di zucchero al velo vaniglinato
- 2 cucchiai di acqua

Preparazione:

Per prima cosa sciogliete il lievito di birra nel latte intiepidito. Nella planetaria con il gancio per impastare versate la farina. Formate una fossetta ed aggiungeteci il lievito sciolto nel latte. Azionate la macchina a velocità media e fate lavorare per circa due minuti.



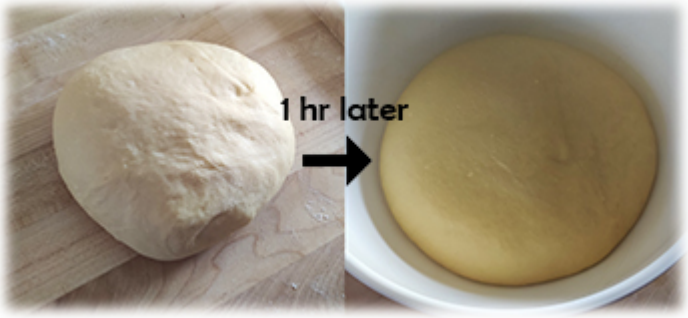
Sbattete le uova ed aggiungetele al composto mentre la macchina continua ad andare.



Inseriteci il burro a pezzettini poco per volta in maniera tale che venga incorporato perfettamente all’impasto. Aggiungeteci lo zucchero, il sale, gli aromi (nel nostro caso l’olio essenziale di Limetta e la vaniglia). Fate lavorare l’impasto per incordarlo bene. Ci vorranno all’incirca 20 minuti.



Trasferite la pasta in una ciotola imburrata, copritela con il coperchio o cannovaccio (in alternativa anche con la pellicola trasparente) e mettetela a lievitare 1 ora nel forno con solo la luce accesa.



Riprendete la pasta, versatela sul piano di lavoro, impastatela brevemente, allungarla e dividerla in tre parti uguali. Mettete le estremità una sopra l’altra ed intrecciate i fili insieme.



Disponete la treccia in cerchio su una teglia rivestita con della carta forno e premendo le estremità per tenerla unita.

Inserite delle palline di carta d’alluminio (da 3 a 6, dipendentemente da quante uova colorate vorrete utilizzare) che vi serviranno per creare delle fossette in cottura e le quali verranno poi sostituite con le uova colorate. In alternativa alla carta d’alluminio potete utilizzare delle uova vere che poi andrete a sostituire dopo la cottura con quelle colorate.



Coprite la treccia e lasciatela lievitare per altri 25 minuti.

Trascorso il tempo della seconda lievitazione, sbattete il tuorlo con il latte ed utilizzando un pennello da cucina spennellate tutta la superficie della treccia uniformemente. Cospargete con della granella di zucchero e le mandorle a fette.



Preriscaldate il forno statico a 170° C (convezione: 150°). Infornate la treccia e cuocetela per circa 35/40 minuti. Lasciate intiepidire la corona.



Ora rimuovete le uova (o le palline di alluminio) e sostituitele con quelle colorate premendole per farle incastrare.



Preparate la glassa: in una ciotolina fate sciogliere lo zucchero a velo con l’acqua. Con un cucchiaino versate la glassa sulla corona pasquale. Lasciatela raffreddare completamente e poi servite.



Variante con 5 uova colorate



Buona Pasqua a tutti!