Un Dolce Ungherese Per Eccellenza: Aranygaluska (o arany galushka)

Mi è capitato spesso di viaggiare in Ungheria ed ogni volta che metto piede in quel pease rimango affascinato dai paesaggi, dalla cultura, dai suoi bagni termali e dalla loro cucina sorprendentemente buona. Ma quando vado in un posto per me diventa un "must" provare i dolci locali, in parte spinto dalla curiosità di assaporare combinazioni aromatiche diverse e dall'altra per capire cosa davvero amano mangiare. Questo si può notare nel quotidiano, quando per esempio si pranza o si cena in posti affollati da ungheresi (in questo caso), le pause pranzo per i lavoratori, ecc. Insomma, girando per posti "comuni" ci si sente parte di una cultura.

Aranygaluska è un dolce tradizionale ungherese, e si trova spesso nei menu o nei buffet. Ma da dove viene questo nome?

L'Aranygaluska (o monkey bread) è un dolce fatto da singole palline di pasta lievitata ricoperte di burro, cannella e zucchero, e non è in realtà la "monkey bread" che la storia americana conosceva! Quello che oggi chiamiamo Monkey Bread era in realtà un Coffee Cake ungherese o per l'appunto con il termine appropriato di *Aranygaluska* (Golden Dumplings). Il vero "Monkey bread: pane delle scimmie" è più un piatto saporito, fatto allo stesso modo, cioè con le singole palline di pasta, ma senza la dolcezza. Il motivo per il quale la Coffee cake ungherese si trasformò improvvisamente in Monkey Bread fu perché entrambe erano così popolari allo stesso tempo e avevano la stessa modalità di preparazione. L'Aranygaluska battè presto l'Hungarian Coffee Cake negli anni '90.
Il termine "Aranygaluska o Monkey Bread" non ha una sua storia ed è un vero mistero. Nessuno sa veramente da dove viene questo nome! Ci sono molte teorie. La prima è che uno Chef del

1850 lo chiamò così perché pensava che il prodotto assomigliasse a delle grumose mani di scimmia. Un altro disse che era perché i pezzi che venivano cucinati così vicini li facevano sembrare un barile di scimmie. Alcuni dicono che l'attrice del cinema muto "ZaSu Pitts" abbia reso famoso il nome in un'intervista in cui descriveva la ricetta. Nessuno sa da dove provenisse il nome originario, ma "Pane delle Scimmie" è il termine che la gente usa per descrivere questo dolce fatto in casa.
Ci sono così tanti altri nomi per descrivere questo dolce. Monkey Bread è il più popolare, poi c'è l'originale Aranygaluska, e poi abbiamo pane a bolle, pagnotta, jumble bread, pluck it cake, monkey puzzle bread e cervelli di scimmia.

Dal 1880

Prima che questo dolce prendesse il nome di "Monkey Bread", si chiamava "Aranygaluska". Il riferimento a questo piatto potrebbe risalire alla letteratura popolare ungherese negli anni 1880. Il popolo ungherese che emigrò in America verso la metà del XX secolo portò con sé la ricetta. Aranygaluska, noto anche come Arany Galushka, è una sorta di dessert ungherese. Si compone di diversi gnocchi a forma di palline disposti a strati all'interno di una torta riempite con crema alla vaniglia. Il piatto è solitamente considerato di origine ebraica ungherese e la sua ricetta è stata inclusa anche nell'Enciclopedia del cibo ebraico. Le panetterie ebraiche commercializzavano la ricetta in America. Sia l'originale Monkey Bread che l'Aranygaluska venivano spesso confusi l'uno con l'altro per via, come dicevo prima, della modalità di preparazione. Presto il Monkey Bread divenne il termine associato alla versione dolce. Monkey Bread emerse per la prima volta nel 1940 nella California meridionale e diventò sempre più popolare negli anni '50. La rinascita del Monkey Bread avvenne negli anni '80 quando "Nancy Reagan" iniziò a servirlo alla Casa Bianca a Natale. Ad oggi questo dolce è considerato una prelibatezza *fatta in casa*, e difficilmente

viene venduto dalla maggior parte dei negozi e panetterie.

Alcuni fatti interessanti

Come accennato prima la sua popolarità in America venne resa da “Nancy Reagan”, che lo servì alla casa bianca per Natale, e divenne una prelibatezza della colazione.
Esiste una nuova versione dove ogni singola pallina di pasta viene riempita con un cremoso formaggio.
Altro fatto è che a causa dei razionamenti della seconda guerra mondiale, i nativi ungheresi spendevano la maggior parte del loro tempo a preparare questo dolce e a far lievitare la pasta.
Altri nomi che gli sono stati attribuiti sono: pane puzzle di scimmia, pane appiccicoso, torta al caffè africano, corona d’oro, pagnotta di bolla. Si può trovare anche nei negozi di alimentari locali, nei surgelati, anche se naturalmente è sempre meglio fatto fresco in casa!
Esistono varinati al mirtillo, senza uova, al limone, ai semi di papavero, alla zucca, alle spezie (es. con la noce moscata).

Ingredienti

Per l’impasto:
(La ricetta che sto per proporvi è per uno stampo a cerniera del diametro di 24-26 cm)

- 250 gr di farina 00
- 25 gr di burro ammorbidito
- 50 gr di zucchero a velo vaniglinato
- 20 gr di lievito di birro fresco (oppure una bustina di lievito di birro in polvere da 7 gr)
- 1 uovo medio
- 120 ml di latte intero
- 1 scorza di limone grattugiata
- 3 gr di sale fino

Per la copertura e l’assemblaggio:

- 110 gr di mix noci (tritate) – nel mio caso ho utilizzato solo le nocciole in granella + nocciole schiacciate + un poco pistacchio in granella.
- 90 gr di zucchero di canna grezzo
- scorza grattugiata di mezzo limone
- 1 cucchiaino di estratto di vaniglia in polvere (una mia scelta)
- 1 cucchiaino di cannella regina (opzionale ma vivamente consigliato)
- 1/2 cucchiaino di noce moscata
- 100 gr di burro da fondere per la spennellata e l'assemblaggio.

Per servire:

- Vaníliasodó (se non avete il preparato potete farla in casa seguendo questa **ricetta**)

Preparazione

In una ciotola capiente mettete tutti gli ingredienti per preparare l'impasto tranne il sale.

Impastate al centro e quando inizia a formarsi una pasta molto appiccicosa versateci il sale a pioggia.

Continuate ad impastare fino a formare una sorta di palla. Mettete la palla di pasta a riposare coperta da una cannovaccio per 30 minuti (nel periodo invernale consiglio di metterla nel forno con solo la luce accesa per circa 40 minuti).

Nel frattempo preparate la polvere di noci. In una ciotola versate il mix di novi, lo zucchero, la cannella, la vaniglia in polvere e la scorza del limone. Mescolate il tutto!

Trascorsa la lievitazione, riprendete l’impasto e stendetelo con il mattarello a circa 2 cm. Tagliate la pasta utilizzando

un semplice bicchiere. Cercate di arrotondare i tagli di pasta (ma non troppo :-)).

Prendete lo stampo a cerniera, rivestitene il fondo con carta da forno, cospargete di burro fuso tutto lo stampo anche lungo i bordi

ed iniziate ad inserire le palline di pasta una alla volta spennellandole sempre con il burro fuso. In questo modo tenderanno a staccarsi più facilmente pur rimanendo legate.

Infine spennellate tutta la superficie con il burro fuso e cospargete abbondantemente con il composto di noci/nocciole.

Ricoprite nuovamente la torta con un cannovaccio e lasciate riposare per altri 30 minuti. Si gonfieranno ancora

Trascorsi i 30 minuti cuocete la torta in forno statico e preriscaldato a 170° C per circa 30-35 minuti.

Lasciatela raffreddare.

Consiglio di riscaldare leggermente il dolce prima di servirlo con sopra la Vaníliasodó ancora calda.

…

Alla prossima,
Charles