

BIREWECK

Ingredienti per 8 persone:

- 250 g di pere
- 125 g di mele
- 125 g di pesche
- 125 g di susine
- 100 g di fichi secchi
- 100 g di prugne secche
- 500 g di farina
- 1 uovo
- 1 tuorlo d'uovo
- 200 g di burro
- 15 g di lievito di birra
- 50 g di cedro candito
- 25 g di angelica candita
- 100 g di uvetta sultanina
- 70 g di nocciole
- 70 g di mandorle
- 70 g di gherigli di noci
- 20 g di scorza d'arancia candita
- 75 g di datteri
- 1 bicchierino di kirsch
- 1 cucchiaio di zucchero
- sale

Disponete la farina a fontana.

Colatevi al centro i tuorli lavorati a crema col burro e l'albume battuto a neve con un pizzico di sale; aggiungete una tazzina d'acqua tiepida in cui sia stato sciolto il lievito e manipolate il tutto, unendovi ancora quanta acqua tiepida occorra per ottenere una pasta liscia ed elastica, di media consistenza, da avvolgere a palla e mettere dentro un recipiente, coperto, a lievitare per 2 ore in luogo riparato.

Sbucciate le pere, le mele, le pesche e le susine; mondatele e tagliatele a pezzetti; raccoglietele in casseruola con un trito di fichi e prugne secche, e cuocetele con poca acqua e zucchero.

Poi, aggiungetevi la frutta candita tagliata a dadolini e l'uvetta sultanina, ammollata nella grappa.

Quando la pasta sarà lievitata, tornate a batterla energicamente, aggiungendovi, poco alla volta, le noci, le nocciole e le mandorle, la buccia d'arancia e i datteri a pezzetti.

Versate il preparato in una teglia e ponetelo in forno preriscaldato a 160 gradi, per un'ora e tre quarti.