

80 Golpes - Achtzig Schlag

Ingredientes:

Para la esponja de levadura:

30 gramos de levadura.

1 cucharada de azúcar.

2 cucharada de harina.

2 cucharada de agua tibia.

Para la masa:

1 taza de leche caliente.

100 gramos de manteca blanda.

1 huevo.

4 cucharadas de azúcar.

4 tazas de harina común.

Para el relleno:

1 taza de pasas de uva sin semillas.

100 gramos de almendras molidas y tostadas.

Canela a gusto.

Una pizca de clavo de olor y nuez moscada.

Azúcar y manteca para pintar la masa.

Para cubrir el fondo de la tartera:

Manteca.

Almendras.

5 cucharadas de azúcar.

Preparación:

Preparar la "esponja" de levadura: desleir la levadura en el agua, incorporar la harina y el azúcar. Dejar en un lugar tibio.

Poner en un bol la leche caliente, la manteca y el azúcar. Batir hasta que esté tibio.

Agregar la levadura y el huevo. Incorporar la harina de a poco batiendo con la mano abierta.

Cuando se forme un bollo que se desprenda del bol, volcarlo sobre la mesa. Aplicarle a la masa los 80 golpes, de ahí su

nombre, en alemán "achtzig Schlag". Se obtiene un bollo liso y elástico.

Dejar levar el bollo en un lugar tibio.

Una vez levado, estirar la masa con palote, hasta dejarla de medio centímetro de espesor.

Pintar con la manteca derretida, espolvorear con las almendras y especias.

Arrollar a lo largo y cortar en porciones de 2 centímetros.

Pintar el fondo de la tartera con manteca, espolvorear con almendras y azúcar.

Colocar los arrollados con un extremo hacia arriba, dejando espacio entre ellos, porque la levadura hará que se expandan.

Cocinar en horno caliente hasta que estén dorados.

Desmoldar en caliente, separando en porciones esta torta invertida.

Fuente: Ina Rickert.