



## “Aufgestellte Firbänk”

### Ingredienti per l'impasto

- 500 g di farina
- 2 uova
- 125 ml di olio vegetale
- 1 cubetto di lievito fresco
- 100 g di zucchero
- scorza di limone grattugiata
- latte tiepido (quanto basta)
- un pizzico di sale
- un po' di panna per la finitura

### Ingredienti per il ripieno

- 200 ml d'acqua
- 250 g di zucchero
- 250 g di semi di papavero macinati
- 1 cucchiaio di miele
- un po' di scorza di limone grattugiata
- 1/2 cucchiaino di cannella in polvere
- 1 bustina di zucchero vanigliato
- 1 cucchiaio di rum

## Preparazione

Sciogliere il lievito fresco con un pizzico di zucchero in un po' di latte tiepido e lasciar riposare coperto, in un luogo caldo, per circa 30 minuti.

Unire quindi la miscela di lievito all'olio, alle uova, alla farina e alla scorza di limone. Impastare fino a ottenere un composto liscio e omogeneo, coprire e lasciar riposare per circa 20 minuti.

Nel frattempo preparare il ripieno: portare a ebollizione l'acqua con lo zucchero, aggiungere i semi di papavero e cuocere brevemente. Insaporire con miele, scorza di limone, cannella, zucchero vanigliato e rum. Lasciare raffreddare.

Stendere l'impasto su un piano leggermente infarinato, spalmarvi sopra il ripieno ai semi di papavero lasciando libero un bordo di circa 1 cm, quindi arrotolare. Sistemare il rotolo "in piedi" in uno stampo foderato con carta da forno.

Cuocere in forno ventilato a 180 °C per circa 25 minuti. Cinque minuti prima della fine della cottura, versare sulla superficie un po' di panna.

Lasciare raffreddare leggermente... e godersi tutta la fragranza di questo dolce.

