



Gallo Rosso

DOLCE

"Buchteln" - Dolci a base di pasta lievitata

I Buchteln sono panini di pasta lievitata con un dolce ripieno di marmellata.



Ingredienti

12 PEZZI	90 MIN.
2	uova da allev. all'aperto
1 pacco	bustina di zucchero vanigliato
1	Sale
pizzico	
40 g	zucchero
1	rum
cucchiaino	
da	
tavola	
120 -	latte
140 ml	
	marmellata
2	burro
cucchiaino	
da	
tavola	
25 g	lievito
400 g	farina

www.roterhahn.it

Preparazione - "Buchteln" - Dolci a base di pasta lievitata

1. Mescolare il lievito e lo zucchero con il latte tiepido. Far lievitare questo impasto coperto per 20 minuti a 35° C circa.
2. Nel frattempo sciogliere il burro e unire uova, zucchero vanigliato, sale e rum. Aggiungere anche la farina setacciata. Unire infine l'impasto lievitato e lavorare bene il tutto. Impastare fino a che si formano delle bolle. Far lievitare per 20 minuti.
3. Stendere la pasta ad uno spessore non troppo sottile, ritagliare dei cerchietti, riempirli di marmellata e chiuderli bene. Spennellare i fagottini con burro fuso e disporli con la parte recante la chiusura rivolta verso il basso, gli uni accanto agli altri, in una pirofila infarinata.
4. Coprirli con un canovaccio e farli lievitare per altri 15 minuti in un ambiente caldo.
5. Scaldare il forno a 180°C e infornare i Buchteln per 30 minuti circa.
6. Una volta terminata la cottura, far raffreddare leggermente i Buchteln, rovesciarli quindi su una superficie, scomporli e servirli ancora caldi (eventualmente con salsa alla vaniglia).

Buona fortuna



Martha Thaler

Contadina dell'osteria contadina del Gallo Rosso
ZMAILER-HOF A SCENA