

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Aberdeen Rowies

LUOGO: Europa / Regno Unito

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: molto bassa    REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



### INGREDIENTI

400 g di farina comune  
25 g di lievito  
acqua a temperatura ambiente  
115 g di lardo  
2 cucchiaini di sale  
3 cucchiaini di zucchero  
burro.

### PREPARAZIONE

- 1 Setacciate la farina in una ciotola calda. Lavorate lo zucchero e il lievito in una tazza con un pochino di acqua a temperatura ambiente, fino a che non diventi cremoso. Incorporate questo composto di lievito e zucchero nella farina e miscelate bene aggiungendo acqua calda a sufficienza per formare un impasto piuttosto sodo.

Coprite e lasciate riposare la pasta ottenuta in un posto caldo per 45 minuti.

Stendete ora l'impasto, cospargetelo di sale, quindi incorporatevi il lardo in pezzetti di dimensioni simili a quelli di una noce e piegate come per la pasta sfoglia.

Stendete la pasta, così ottenuta, non troppo sottile e tagliatela in piccoli quadrati e avvolgeteli creando delle mezzelune (come per i croissant).

Copriteli e lasciateli lievitare per altri 45 minuti.

Mettete una noce di burro su ciascuna mezzaluna e infornate per circa 20 minuti a 230°C.

### NOTE

I Rowies o "Butteries" sono un po' come i croissant francesi, si differenziano da questi solo per il sapore più salato che dolce.