

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Baicoli

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Veneto](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) COSTO: [basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

500 g di farina bianca
50 g di burro
50 g di zucchero
15 g di lievito di birra
1 uovo
latte
sale.

PREPARAZIONE

- 1 Versate la farina sulla spianatoia e mescolatela con lo zucchero, fate la conca ed incorporate il burro ammorbidito, poi l'albume montato a neve, il lievito sciolto in poco latte tiepido ed un pizzico di sale. Lavorate il composto amalgamando poco latte, quanto basta per ottenere una pasta consistente. Coprite la pasta con un canovaccio e lasciatela lievitare per un paio d'ore.
Dividete la pasta in quattro o cinque panetti di forma allungata, che disporrete sulla placca del forno imburrrata, lasciando spazio sufficiente fra l'uno e l'altro; lasciate lievitare

per circa un'ora e mezza. Fate cuocere in forno caldo, a fuoco abbastanza vivace, per dieci-
quindici minuti. La pasta dovrà colorirsi leggermente senza fare la crosta.

A cottura ultimata, lasciate raffreddare e riposare per almeno due giorni, quindi affettate
i dolci come se si trattasse di salami. Le fettine dovranno essere molto sottili e sbieche; le
farete biscottare lievemente in forno caldo.