

PANE, PIZZE E LIEVITATI

Bialys

LUOGO: **Europa / Polonia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **40 min** COTTURA: **20 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + 3 ORE 10 MINUTI DI LIEVITAZIONE



I bialys sono panini d'origine polacca appartenenti alla tradizione culinaria ashkenazita. La loro consistenza è piuttosto gommosa, simile a quella dei bagel con la differenza che i bialys non vengono lessati in acqua bollente ma sono cotti direttamente in forno.

PER LA PASTA

200 g di farina 0
400 g di farina 00
370 ml di acqua
1 cucchiaino di lievito di birra secco
1 cucchiaino e mezzo di zucchero
1 cucchiaio di sale.

PER IL RIPIENO

cipolla
pomodorini
olio.

PER LA FINITURA

1 uovo
latte
semi di papavero.

PREPARAZIONE

1 Mettere metà farina nel mixer o nell'impastatrice, aggiungere il lievito secco, lo zucchero e iniziare ad impastare versando l'acqua a filo.

Sempre impastando, aggiungere il resto della farina poca per volta, per ultimo il sale.

Continuare ad impastare 6/7 minuti.

Dare un'ultima impastata a mano e mettere a lievitare 1 ora e 45 minuti.



2 Formare delle palline di circa 70 g ognuna.



3 Coprire con uno strofinaccio e far lievitare ancora 30 minuti.

Passati i trenta minuti schiacciate le palline con il palmo della mano e disponetele su una placca da forno con carta forno.

Schiacciate con il fondo di un bicchiere il centro di ogni pallina.



- 4 Spennellare con uovo e latte, mettere i semini di papavero o sesamo e farcire il a piacimento.



- 5 Far lievitare altri 40 minuti ed infornare a 240°C per pochi minuti. Continuare la cottura a 220°C per 15 minuti circa.