

PANE, PIZZE E LIEVITATI

Brezel atesino

LUOGO: Europa / Italia / Trentino-Alto Adige

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

500 g di farina di frumento
1 cucchiaio d'olio
2 cucchiaini di zucchero
1 tuorlo
20 g di lievito di birra
acqua
20 g di burro
sale e cumino in polvere.

PREPARAZIONE

1 Amalgamate con cura tutti gli ingredienti, aggiungendovi un bicchiere circa di acqua, e lavorate la pasta ottenuta a lungo, fino a renderla liscia ed elastica, di buona consistenza. Lasciatela riposare per un paio di ore in luogo tiepido; poi, spianatela ad uno spessore di 4 cm e tagliatela a strisce.

Rotolate dette strisce sul piano di lavoro, in modo da ricavarvi dei filoncini più spessi al centro e più sottili alle estremità. Arrotolate queste estremità verso la parte centrale del

filone, incollandole al centro.

Poggiate i panetti così ottenuti sulle piastre unte del forno e rimetteteli in luogo tiepido a lievitare.

Quando avranno ripreso a lievitare, passateli in forno preriscaldato a 220° e fateli cuocere per circa mezz'ora, fino a quando saranno gonfi e abbrunati.

Provali anche in formato mini.