

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

I Cuzzùpi

LUOGO: Europa / Italia / Calabria

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



INGREDIENTI

1 kg di farina 00
5 uova piccole
200 g di zucchero
1/4 l di olio d'oliva.

PER IL LIEVITINO

25 g di lievito di birra
170 g di farina 00
80 g d'acqua appena tiepida.

PREPARAZIONE

1 Preparare il lievito e farlo lievitare a lungo.

Impastare, quindi, il lievito con il resto degli ingredienti.

Infine, preparare i dolci.

Formare dei lunghi filoni cilindrici che si intrecciano a fantasia, di regola, poi, i dolci s'impresiosiscono con uova sode ma è facoltativo.

Far lievitare per la terza volta sulla carta forno coperte da un tovagliolo in mezzo ad una coperta calda facendo attenzione a non superare il picco di lievitazione.

Un attimo prima d'infornare, spennellare le pagnotte con uovo sbattuto dopodichè infornare a 180°C finchè non colorano. Devono essere ben cotte e scure.



