

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Pinze pasquali triestine

---

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **12 persone**    DIFFICOLTÀ: **bassa**    PREPARAZIONE: **60 min**    COTTURA: **30 min**    COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + 6 ORE PER LA LIEVITAZIONE

---



### INGREDIENTI

FARINA 00 1 kg  
FARINA MANITOBA 200 gr  
LIEVITO DI BIRRA FRESCO 75 gr  
ACQUA TIRPIDA 200 ml  
UOVA 2  
TUORLI 7  
ZUCCHERO 300 gr  
BURRO MORBIDO 250 gr  
SALE 1 pizzico  
BUCCIA DI ARANCIA GRATTUGIATA  
oppure di 1 limone - 1  
AROMA AL RUM qualche goccia -  
TUORLI per spennellare -  
LATTE per spennellare -

# PREPARAZIONE

1



2 Sciogliete il lievito con 200 ml di acqua tiepida ed 1 cucchiaio di zucchero.

Nella planetaria mettete il lievito appena sciolto con 200 g di farina ed impastare.

Fate lievitare per 45 minuti.



3 Unite alla pasta lievitata 1 tuorlo, 1 uovo, 100 g di zucchero, 300 g di farina 00 e 100 g di burro fuso.

Impastare sino ad ottenere una palla molto morbida eventualmente si può aumentare la

farina se l'impasto è troppo appiccicoso.

Trasferite in una ciotola e fate lievitare per 2 ore.



4

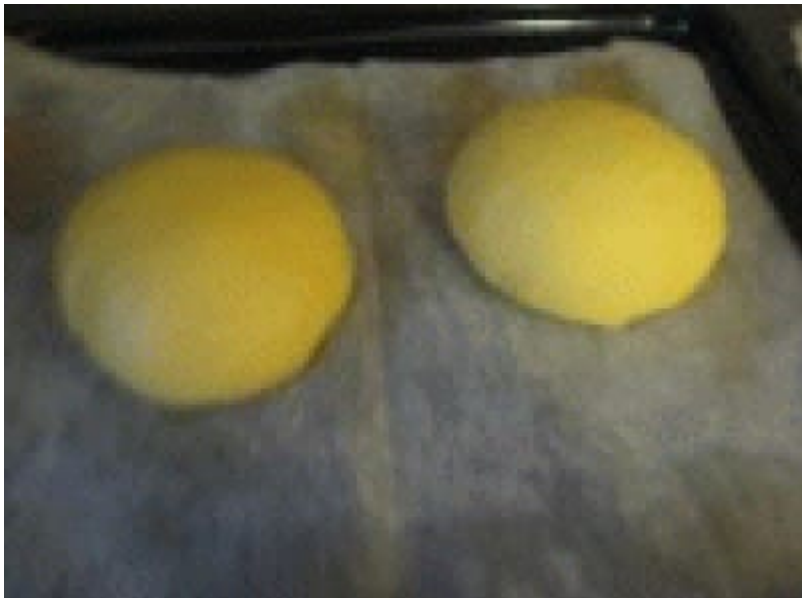


- 5 Rimettete nella planetaria la pasta ed unite l'aroma, la scorza dell'agrume e fate impastare a velocità 4, unite l'uovo intero ed 1 alla volta i 6 tuorli alternandoli con lo zucchero rimasto e la farina, unite infine il burro, impastare per 20-25 minuti.

Impastare leggermente sulla spianatoia.



- 6 Dividete in 4 pagnotte da 500 g, formate delle palle e fatele lievitare sopra una placca foderata di carta forno.



- 7 Fate lievitare per 3-4 ore ed incidete con un taglio ad Y.

Spennellare con uovo sbattuto con qualche cucchiaino di latte ed infornare in forno ventilato a 160°C per circa 30-35 minuti.



8



9



10



11



12



13