

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torcetti al burro

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **10 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **30 min** COTTURA: **20 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + 2 ORE DI LIEVITAZIONE



INGREDIENTI

250 g di farina
125 ml circa di acqua tiepida
2 cucchiaini di zucchero semolato
3-4 g di lievito di birra
mezzo cucchiaino di sale
100 g di burro morbido
poco zucchero di canna.

PREPARAZIONE

- 1 Sciogliete il lievito in un pò di acqua tiepida, unitelo nella planetaria alla farina ed allo zucchero, impastare leggermente e poi aggiungete il resto dell'acqua a filo ed il sale per ultimo.



2 Impastate bene fino ad ottenere una palla liscia che si stacca dalle pareti.



- 3 Coprite con un pò di farina e lasciate lievitare nella ciotola coperta per 1 ora o fino al raddoppio.



- 4 Passato il tempo unite il burro morbido a pezzetti ed impastate bene bene.



- 5 Otterrete un impasto liscio unendo eventualmente una manciata di farina.



6 Lasciate lievitare un'altra ora circa o fino al raddoppio.

Accendete il forno a 200°C.

Prendete l'impasto, dividetelo a pezzetti e fate dei rotolini lunghi circa 15 cm e con diametro di 1 cm scarso, rigirateli nello zucchero di canna.



7 Ripiegate e formate degli anelli.

Se l'impasto fosse un pò asciutto da non permettere allo zucchero di attaccarsi, lavorate i rotolini con le mani umide.

Posizionateli nella placca del forno con carta forno.



8 Spruzzateli con dell'acqua ed infornateli per 15-20 minuti a metà altezza del forno.





Minnie67