

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Vdolky

LUOGO: Europa / Repubblica Ceca

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

- 40 g di lievito di birra
- 60 g di zucchero
- ½ lt di latte
- 1 kg di farina
- 50 g di burro
- 1 tuorlo
- 1 cucchiaino di sale.

PREPARAZIONE

- 1 Sbriciolare il lievito mescolando con lo zucchero, aggiungere un poco di latte tiepido, spolverare in superficie con la farina, e lasciar lievitare in un luogo tiepido. Setacciare la farina in una larga ciotola, aggiungere il tuorlo, la pastella con lo zucchero, il burro sciolto ma non caldo, sale e latte. Lavorare la miscela fino ad ottenere una pasta piuttosto consistente che si mette a lievitare, coperta con un tovagliolo, in ambiente tiepido. Sulla spianatoia infarinata tagliamo la pasta a pezzi non troppo grandi, con questi facciamo delle focaccine e, dopo averle un poco appiattire, le disponiamo su una lamiera da forno

ben unta. Qui le lasciamo ulteriormente lievitare, poi, dopo averle bagnate con latte zuccherato, le passiamo in forno molto caldo. Si cuociono finché hanno acquistato un bel colore. Per servirle, si spalmano con marmellata di susine o di pere, poi, sopra si gratta della ricotta dura (tvaroh in ceco).