

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Franzbrötchen al kefir e mele

---

LUOGO: **Europa / Germania**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **media**    PREPARAZIONE: **10 min**    COTTURA: **20 min**    COSTO:

**molto basso**    REPERIBILITÀ ALIMENTI: **molto facile**

NOTE: + 2 ORE DI RIPOSO

---



I franzbrötchen al kefir e mele alla cannella, lievitati e morbidi, sono perfetti per accompagnare una tazza di caffè nelle mattine autunnali

## PREPARAZIONE DEL LIEVITINO

- 1 Sciogli in una ciotola il lievito di birra con il kefir di latte. Aggiungi un cucchiaino di zucchero e mescola.





**2** Unisci 90 g. di farina, mescola velocemente e lascia riposare per 30 minuti, coperto con un tovagliolo.





## COME FARE L'IMPASTO DEI FRANZBOTCHEN CON KEFIR E MELE

**1** Riprendi il lievito e aggiungi i tuorli d'uovo e il burro ammorbidito.





2 Unisci anche lo zucchero e le farine.



3 Impasta il tutto a mano, o con la planetaria, a formare un panetto morbido



4 Copri con un coperchio o un canovaccio e lascia lievitare fino al raddoppio del volume.



**5** Stendi l'impasto a formare un rettangolo con uno spessore di circa un centimetro.



## PREPARAZIONE DEI FRANZBRÖTCHEN AL KEFIR E MELE

- 1 Lascia ammorbidire il burro e mescola con lo zucchero e la cannella.



- 2 Stendi la farcia sull'impasto, quindi taglia due mele a fettine sottili e distribuiscile sopra la farcia.



- 3 Arrotola l' impasto su se stesso e taglia dei cilindri di circa 6 centimetri. Disponi le fette su una teglia rivestita con carta di forno.



- 4 Con l' aiuto di un bastoncino schiaccia il centro di ogni fetta. Lascia lievitare i franzbrötchen con kefir e mele ancora un'ora.



5 Cuoci in forno a 180°C per 20 minuti.



## FRANZBROTCHEN AL KEFIR E MELE: DOLCI LIEVITATI DAL PROFUMO

I **Franzbrötchen al kefir** sono una deliziosa variante dei classici dolci lievitati tedeschi, arricchiti dal kefir che li rende ancora più soffici e profumati. Questi dolci tedeschi si caratterizzano per la loro dolce farcia a base di cannella e mele, che li rende perfetti per la colazione o una merenda speciale. Con un impasto lievitato due volte, questi Franzbrötchen al kefir sono ideali per chi ama i **dolci soffici** e i sapori autunnali.

## TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Per ottenere dei **Franzbrötchen soffici** e ben lievitati, è importante rispettare i tempi di lievitazione del lievito e dell'impasto principale.

Il kefir, utilizzato al posto del latte, dona una consistenza soffice e leggermente acidula, che si bilancia perfettamente con la dolcezza della cannella e dello zucchero.

Per evitare sprechi, puoi usare mele già mature per la farcia, e l'impasto avanzato può essere trasformato in piccoli dolcetti.

Se ti rimane della farcia alla cannella, puoi utilizzarla come topping per altri dolci o dessert.

## COME CONSERVARE I FRANZBRÖTCHEN AL KEFIR E MELE

I **Franzbrötchen al kefir e mele** possono essere conservati in un sacchetto per alimenti o in un contenitore ermetico per un massimo di due giorni in un luogo fresco e asciutto.

Se desideri conservarli più a lungo, puoi congelarli, sia cotti che crudi. Al momento del consumo, basta scongelarli a temperatura ambiente o riscaldarli in forno per ritrovare tutta la loro morbidezza.

## POTRESTI CUCINARE ANCHE...

Pan brioche: un dolce lievitato profumato e soffice, ideale per colazione

Pancake al kefir: una versione leggera dei famosi pancake americani

Muffin alle mele e cannella: muffin soffici e profumati, ideali per una colazione autunnale