

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Baklava

LUOGO: Europa / Turchia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: elevata PREPARAZIONE: 40 min COTTURA: 45 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media

NOTE: + 2 ORE DI RIPOSO



Il baklava, di origine turca, è un dolce molto diffuso e conosciuto anche in Grecia, penisola balcanica e Asia centrale. Si tratta di una dolcissima stratificazione di pasta fillo e sciroppo arricchita, a seconda delle varietà, con pistacchi, noci, nocciole o altra frutta secca.

PER LA BASE

FARINA 00 250 gr
UOVA 2
YOGURT 60 gr
BURRO 125 gr
GRANELLA DI PISTACCHI 250 gr
ACQUA 100 ml

PER LO SCIROPPO

ZUCCHERO 300 gr
SUCCO DI LIMONE 35 ml
MIELE 4 cucchiaini da tavola
ACQUA 200 ml

PREPARAZIONE

1 Nella planetaria mettere la farina, le uova, lo yogurt, l'acqua ed il burro fuso ed impastare per qualche minuto. Se l'impasto dovesse risultare troppo molle aggiungere qualche cucchiaio di farina.

Formare un panetto e riporre in frigorifero per almeno 2 ore.



2 Foderare una teglia con carta forno; riprendere l'impasto dal frigorifero e tagliando delle fette, tirare con il mattarello la sfoglia abbastanza sottili (5mm), la prima sfoglia deve essere più larga perchè deve servire per "chiudere" la torta.

Mettere la prima sfoglia (quella più larga) sul fondo della teglia facendola trasbordare coprire con parte del mix di frutta secca.

Tirare un altro pezzo di sfoglia (più piccola) e sovrapporre sulla farcia e così via fino a finire tutti gli ingredienti.

Terminare con uno strato di sfoglia, spennellare con un po' di burro fuso e ripiegare la prima sfoglia;

tagliare il tutto in piccoli rombi.



3 Cuocere in forno già caldo a 170°C per 45 minuti.

Per lo sciroppo mescolare lo zucchero, l'acqua, il limone ed il miele in una casseruola e portare ad ebollizione, far bollire per circa 5 minuti.



4 Quando la baklava è pronta cospargere con lo sciroppo.



