

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Fagottini ripieni di marmellata

LUOGO: Asia / Afghanistan

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



IMPASTO

- 1 1/2 tazza circa d'acqua calda
- 1 cucchiaino di zucchero
- 1 confezione (7g) di lievito secco
- 3 1/2 tazze di farina
- 3 cucchiai di olio di mais
- 1 uovo separato
- 1 rosso sbattuto con 1/2 cucchiaino di olio di mais
- Ripieno di marmellata

PREPARAZIONE

1 Per il ripieno:
Miscelate insieme la marmellata e il pane grattugiato e mettete da parte il composto ottenuto.

Per i fagottini:

Miscelate insieme 1/2 tazza di acqua calda, lo zucchero e il lievito e lasciate in un posto

caldo per circa 10 minuti così da far attivare il lievito.

Fate un buco nella farina, aggiungete al composto di lievito l'olio, 1 albume e incorporate alla farina. Aggiungete acqua a sufficienza per preparare un impasto soffice. Impastate per diversi minuti e formate una palla con il composto. Ungete leggermente la superficie e lasciate la palla in una ciotola. Coprite con un canovaccio e lasciate lievitare per circa 45 minuti o 1 ora. Prendete l'impasto e formate 6 palle dopo di che schiacciate ciascuna palla fino a formare un disco molto spesso.

Su di un piano ben infarinato stendete completamente ciascuna palla fino ad un diametro di circa 30cm. Usando una scatola vuota o un taglia pasta tagliate dei piccoli dischi da 7 cm di diametro.

Mettete 1 cucchiaio di ripieno in ciascun disco e piegate a metà la pasta così da sigillare il ripieno all'interno. Schiacciate le estremità così da sigillarle meglio. Spennellate la superficie dei bichak con il tuorlo. Ungete una teglia o metteteci un foglio di carta-forno. Mettetevi i fagottini e infornate a 170°C per circa 40 minuti o fino a che diventino scuri. Servite caldi.