

PANE, PIZZE E LIEVITATI

Frittelle di grano saraceno

LUOGO: Europa / Bielorussia

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



INGREDIENTI

- 1 ½ tazza di farina di grano saraceno
- ½ tazza di farina di grano
- 2 tazze di latte
- 20g di lievito
- 1 cucchiaio di zucchero
- 1 cucchiaio di burro
- 2 uova
- sale

PREPARAZIONE

1 Preparate il composto per le frittelle sciogliendo, innanzitutto, il lievito in 2/3 del latte indicato scaldato sino a 35-40°C. Aggiungete, ora, metà della farina indicata e miscelate fino a che gli ingredienti siano ben amalgamati.

Coprite il composto e lasciate riposare in luogo caldo per 1 – 1 ½ ore.

Incorporate, ora il sale, lo zucchero, i tuorli, il burro fuso, la farina di grano saraceno e miscelate. A questo punto incorporate il latte scaldato a 40-45°C, quindi mettete il

composto da parte per lievitare nuovamente. Successivamente incorporerete anche gli albumi montati.

Friggete le frittelle e servitele con del formaggio spalmabile miscelato a del burro.