

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Olandesine

di: *Monica P*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **10 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **60 min** COTTURA: **50 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + 4 ORE LIEVITAZIONE



200 ml di latte

scorza di 1 limone grattugiata.

500 g di burro

granella di zucchero

PREPARAZIONE

1 Per la crema pasticcera: riscaldare il latte con la stecca di vaniglia.

In una casseruola versate i tuorli e lo zucchero e montare con una frusta elettrica per circa 15 minuti fino ad ottenere un composto spumoso e biancastro. Unite la farina setacciata e mescolate per incorporarla bene al composto di tuorli e zucchero, sempre mescolando unite il latte a filo dalla qualeavrete tolto la stecca di vaniglia.

Mettete sul fuoco e senza smettere di mescolare portate ad ebollizione, abbassate la fiamma e fate sobbollire per 2-3 minuti fino a far addensare la crema.

Versate la crema in una ciotola per bloccare la cottura e coprite con della pellicola fino a quando non si sarà raffreddata.

Fate ammorbidire i 500 g di burro e mettetelo tra due fogli di carta forno, con l'aiuto di un mattarello spianate il burro ricavando un quadrato, mettetelo in frigo a raffreddare.



2 Preparate la biga.



3 Impastare tutti gli ingredienti e lasciate lievitare fino a quando non sarà raddoppiato di volume.



4 Preparate l'impasto.



5 Impastare insieme tutti gli ingredienti.



6 Unite la biga all'impasto e impastare bene i due composti.



7 Lasciate lievitare nuovamente fino a quando il composto non raddoppia di volume.



- 8 Con il mattarello stendete l'impasto e mettete al centro il panetto di burro disteso, chiudete la pasta a pacchetto.



- 9 Stendete un rettangolo spesso circa 2 centimetri e piegate verso il centro i due lati corti, mettete l'impasto in frigorifero per 30 minuti.

Ripetete questa operazione almeno altre 2 volte.



- 10** Fate riposare 60 minuti e, con l'aiuto del mattarelo, stendete la pasta formando un rettangolo largo circa 20 centimetri e non troppo spesso. ricavate delle strisce e arrotolatele su se stesse creando un cordone.



- 11** Foderate una placca con della carta forno e metteteci i cordono dandogli la forma come nell'immagine.



12 Distribuite sopra la crema pasticciera e la granella di zucchero, lasciare lievitare 30 minuti.



13 Infornate a 180°C per circa 30-40 minuti.

