

PANE, PIZZE E LIEVITATI

Pane allo zafferano

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Svezia*

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



INGREDIENTI

½ grammo di pistilli di zafferano

½ tazza di zucchero

½ l di latte

7 cucchiaini di burro fuso

50g di lievito fresco

1/8 cucchiaino di sale

1 uovo sbattuto

5-6 tazze di farina di frumento

GLASSA

1 uovo

3 cucchiaini di latte

uvetta per decorare

PREPARAZIONE

1 Triturare con un mortaio ed un pestello lo zafferano con un cucchiaino di zucchero e mettere da parte. Scaldare il latte fino a temperatura ambiente, circa 37°C e aggiungetevi il burro fuso insieme al composto di zucchero e zafferano.

Sbriciolate il lievito in una ciotola e versateci sopra circa $\frac{1}{4}$ tazza del composto di zafferano e latte e mescolate dolcemente.

Cospargete 1 cucchiaio di zucchero e $\frac{1}{8}$ cucchiaino di sale e fate riposare per 5 minuti.

Aggiungete lo zucchero rimanente, il latte, 3 tazze di farina e l'uovo sbattuto e mescolate con un cucchiaio di legno.

Cospargete $\frac{1}{4}$ tazza di farina sul composto e impastate il tutto per diversi minuti, aggiungendo più farina se l'impasto risultasse troppo appiccicoso da lavorare.

Formate una palla. Cospargetevi sopra della farina, coprite con un canovaccio pulito e fate lievitare in un posto caldo e asciutto fino a che si raddoppi di volume (circa 60-90 minuti).

Versate l'impasto su di un piano di lavoro infarinato ed impastate per altri 5-10 minuti, aggiungete la farina se necessario.

Dividete l'impasto in piccoli pezzi e, usando le mani, formate con i pezzi d'impasto delle S o altre forme tradizionali.

Incastonate le uvette nell'impasto come desiderato, per decorare i panini.

Mettete i panini su di un foglio di carta forno che sia stato precedentemente imburrito. Coprite i panini con un panno pulito e fate lievitare di nuovo fino a che raddoppi di dimensioni, circa 30 minuti.

Scaldare il forno a 225°C.

Fate la glassa sbattendo un uovo con 3 cucchiai di latte.

Spennellate la superficie dei panini con la glassa appena prima di infornare.

2 Infornate per 5-10 minuti e fate raffreddare su di una griglia.