

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Pasta lievitata leggera

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **bassa**    PREPARAZIONE: **20 min**    COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + **30 MINUTI DI RIPOSO**



La pasta lievitata leggera è un tipo di pasta che ben si adatta alla preparazione di strudel lievitati ma anche cornetti e trecce. Attraverso il passo passo fotografico sarete in grado di seguire ogni passaggio della preparazione.

## INGREDIENTI PER IL PRE IMPASTO

LIEVITO DI BIRRA 30 gr  
LATTE INTERO tiepido - 250 ml  
ZUCCHERO 1 cucchiaio da tè

## INGREDIENTI PER IMPASTO

FARINA 500 gr  
BURRO fuso - 50 gr  
TUORLO D'UOVO 2  
ZUCCHERO 80 gr  
ZUCCHERO A VELO VANIGLIATO 1 bustina  
SCORZA DI LIMONE grattata -  
RUM 1 cucchiaio da tè  
SALE 1 pizzico

# PREPARAZIONE

**1** Preparate tutti gli ingredienti a temperatura ambiente.

Preparate la cosiddetta biga sbriciolando il lievito e unendolo allo zucchero e al latte, poi fate lievitare il composto per 15 minuti, coperto ad una temperatura che non superi i 35°C.



**2** Unite la farina, il burro, lo zucchero, i tuorli d'uovo, lo zucchero vanigliato, la scorza di limone, il rum ed il sale al preimpasto e mescolate.







**3** Lavorate o impastate il composto con l'impastatrice finchè inizi a staccarsi bene dalla ciotola o dal piano di lavoro.

Avvolgete l'impasto in una pellicola trasparente e fatelo riposare coperto per 15 minuti.

Date poi forma desiderata alla pasta e fatela riposare per altri 15 minuti, sempre coperta.

NOTE