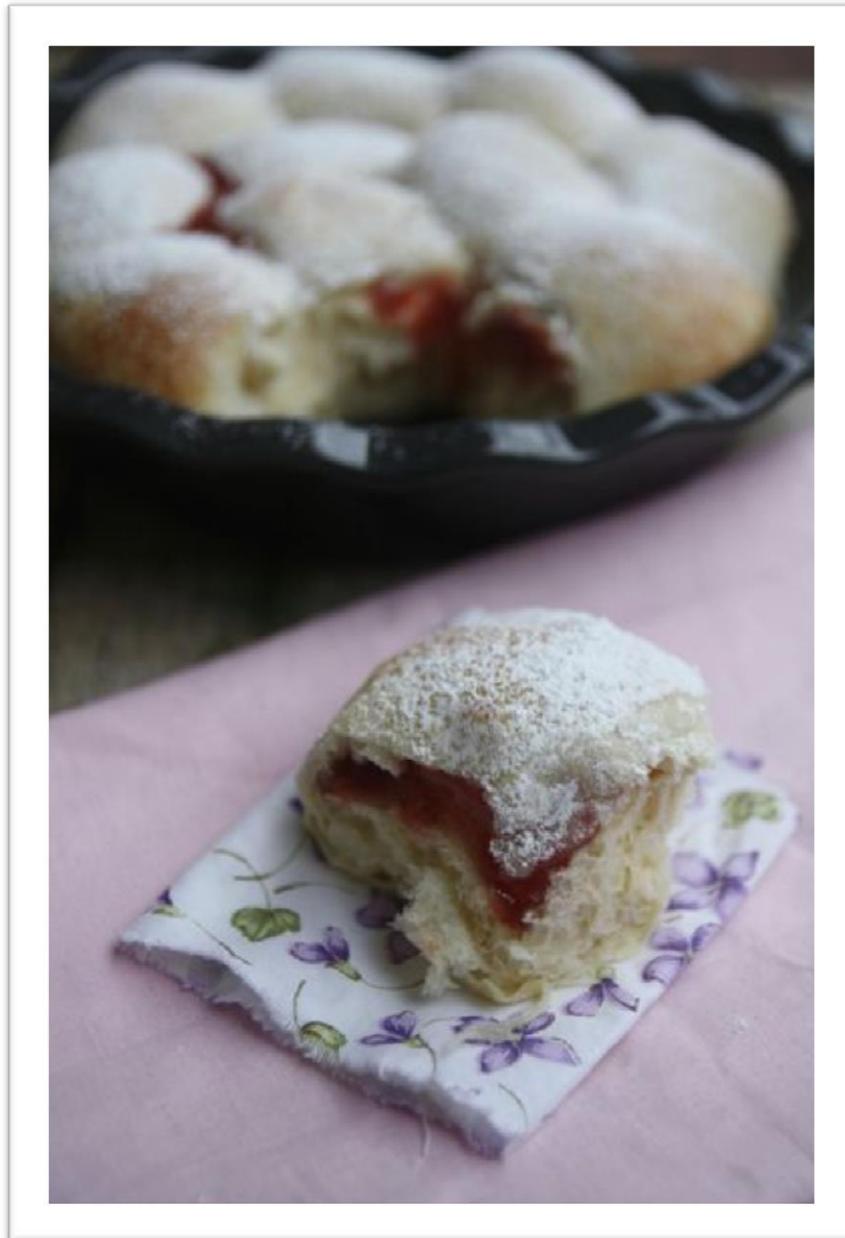




BUCHTELN A LA CONFITURE DE FRAISES ET FRAISES DES BOIS



Ingredienti: 300gr di farina, 11gr di lievito di birra (o mezza bustina di lievito liofilizzato), 1 uovo, 45gr di burro morbido, 80ml di latte tiepido, 45gr di zucchero, 40ml di acqua tiepida, 1 cucchiaino di estratto di vaniglia, zucchero a velo per decorare. Per il ripieno: marmellata ai frutti rossi (io ho scelto la marmellata alle fragole e fragoline di bosco Rigoni di Asiago).

In una ciotola fate sciogliere il lievito sbriciolato con l'acqua e mettete da parte. Se usate il lievito liofilizzato, aggiungetelo direttamente alla farina e incorporate l'acqua con il latte.

Nella ciotola della planetaria unite la farina, lo zucchero e il lievito e azionate la macchina alla velocità più bassa. Versate poi il burro, il latte e l'uovo leggermente sbattuto con la vaniglia.

<http://thatsamore.canalblog.com/>

2007-2013 ©That's Amore! Tous droits réservés.



Impastate a velocità medio/bassa per una decina di minuto, dovrete ottenere un impasto liscio ed omogeneo. Mettete la pasta a lievitare in forno a 40/50°C per circa un'ora. Stendete la pasta e formate dei quadrati, al centro dei quali metterete un cucchiaino di marmellata.



Richiudeteli bene e sistemateli in uno stampo rotondo, leggermente imburrato, lasciando un pò di spazio tra loro perché gonfieranno ulteriormente durante la cottura. Spennellate la superficie dei buchteln con un pò di burro fuso e fate lievitare nuovamente per 1 ora, sempre nel forno a bassa temperatura.



Passato questo tempo, aumentate la temperatura del forno a 180°C e cuocete la brioche per 25/30 minuti, fino a doratura. Sfornate i buchteln e serviteli tiepidi cosparsi di zucchero a velo.