

[RЯ]

(<https://www.ricetteregionali.net/>)

Buchteln



4 Persone

dolci Categoria

facile Difficoltà

2 ore e 45 minuti Tempo

Attrezzatura : **ciotola, canovaccio da cucina, mattarello, coltello, teglia, carta forno**

Ingredienti

- 400 g di farina
- 100 g di zucchero
- 130 g di burro
- 25 g di lievito di birra
- latte
- 2 tuorli
- 1 limone
- 1 cucchiaio di rum
- marmellata di albicocche
- zucchero a velo
- sale

Preparazione Buchteln

Passo 1.

Sciogliete il lievito in mezzo bicchiere di latte tiepido e un cucchiaino di zucchero.

Passo 2.

Versate il latte e lievito in una ciotola con 80 g di farina e mescolate, aggiungete altro latte tiepido per ottenere una pasta morbida, coprite con uno strofinaccio da cucina e fate lievitare 15 minuti.

Passo 3.

Impastate il resto della farina con lo zucchero, la pasta lievitata, 100 g di burro morbido, i tuorli, il rum e scorza grattugiata di un limone e tanto latte da ottenere un impasto elastico e morbido.

Passo 4.

Coprite l'impasto con un canovaccio e fate lievitare in forno con la luce accesa per un'ora.

Passo 5.

Stendete la pasta con un mattarello e formate una sfoglia dello spessore di un centimetro, tagliate la pasta in quadrati con i lati di circa 9 centimetri, disponete al centro di ogni quadrato un cucchiaino di marmellata e chiudete la pasta riunendo i quattro angoli a formare dei fagottini.

Passo 6.

Spennellate col restante burro i fagottini e poneteli rovesciati su una teglia ricoperta di carta forno, fateli lievitare in forno altri 20 minuti.

Passo 7.

Cuocete in forno caldo a 190° per circa 45 minuti.

Passo 8.

Sfornate i fagottini, fateli intiepidire, cospargeteli di zucchero a velo e servite.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)