



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

Pinza triestina



4 Persone

dolci Categoria

facile Difficoltà

2 ore e 30 minut Tempo

Attrezzatura : **casseruola, setaccio, frusta o sbattitore elettrico, terrina, placca da forno, canovaccio da cucina**

Ingredienti

- 1/2 bicchiere di latte
- 1 cucchiaino di semi di anice
- 500 gr di farina 00
- 125 gr di zucchero
- 75 gr di burro
- 3 tuorli
- 1 uovo
- 50 gr di lievito di birra
- 1-2 cucchiaini di rum
- 1 limone
- 1/2 cucchiaino di sale
- 1 albume

Preparazione Pinza triestina

Passo 1.

Pestate i semi di anice e versateli in una casseruola con mezzo bicchiere di latte, fate cuocere a fuoco basso per 15 minuti poi passate al setaccio.

Passo 2.

Sciogliete il lievito di birra in una ciotola con mezzo bicchiere di acqua tiepida e un cucchiaino di zucchero, amalgamatelo a 100 g di farina e fate lievitare 15 minuti.

Passo 3.

Mentre il panetto lievita sbattete con una frusta da cucina o con uno sbattitore elettrico un uovo e tre tuorli con lo zucchero fino ad ottenere un composto chiaro e spumoso.

Passo 4.

Aggiungete la buccia grattugiata di un limone, il passato d'anice, il burro morbido a temperatura ambiente, un pizzico di sale e due cucchiai di rum.

Passo 5.

Aggiungete all'impasto il panetto di lievito e lavorate bene fino ad ottenere un composto omogeneo morbido e liscio.

Passo 6.

Formate due panetti e poneteli su una placca da forno imburata, coprite con un canovaccio da cucina e

fate lievitare fino a che l'impasto non avrà raddoppiato il suo volume (almeno un'ora).

Passo 7.

Praticate con le forbici un taglio a Y su ciascun panetto e cuocete in forno caldo a 180°C per un'ora.

Passo 8.

Sfornate, fate raffreddare e servite a temperatura ambiente.

Note

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