



Ricetta per Pasticceria per San Valentino



Per 6 persone

Tempo di preparazione: 120 min

Ingredienti:

- 500 g farina Manitoba RIEPER oppure farina di grano tenero RIEPER tipo 00 giallo
 - 80 g zucchero
 - 70 g burro
 - 180 ml latte tiepido
 - 30-35 g lievito di birra
 - 1 tuorlo
 - 1 cucchiaino di sale
 - 1 bustina di zucchero vanigliato
-
- 1 uovo (per spennellare)

Preparazione:

Impastare tutti gli ingredienti e lavorare molto bene l'impasto fino ad ottenere una pasta uniforme.

Formare una palla e lasciare lievitare per 30 minuti, coperta con un telo in luogo tiepido. Tagliare l'impasto in 12 pezzi uguali e uno di misura doppia. Modellare 12 rotoli e intrecciarli in quattro trecce (tre rotoli a treccia). Con le trecce formare su una placca copertata con carta da forno due cuori (indicazioni nella video ricetta). Stendere il resto dell'impasto e tagliare otto cerchi del diametro di 2 - 3 cm. Sbattere l'uovo intero con una frusta. Formare delle rose seguendo le indicazioni. Prima di applicare le rose sui cuori, spennellare con l'uovo. Lasciare riposare per 45 minuti in luogo caldo. Spennellare abbondantemente la superficie con l'uovo sbattuto prima di inserire nel forno preriscaldato.

Tempo di cottura:

Ca. 18-25 min. a 190°C

Nel forno termoventilato temperatura e tempo di cottura devono essere adattati