



Ricetta per Buchteln con salsa alla vaniglia



Per 6 persone

Tempo di preparazione: 120 min

Ingredienti:

- 500 g farina di grano tenero RIEPER tipo 00 giallo oppure farina integrale o farina di farro
- 75 g burro
- 60 g zucchero
- 2 uova
- 1 tuorlo
- 25 g lievito di birra
- 200 ml latte
- scorza grattugiata di 1 limone
- 150 g confettura di albicocche
- 70 g burro fluido per pennellare

Per la salsa alla vaniglia:

- 40 g zucchero
- 3 tuorli

- 250 ml latte
- 1/2 bacchello di vaniglia

Preparazione:

Sciogliere il lievito nel latte tiepido con un pizzico di zucchero. Versare il liquido al centro della farina e miscelarlo con un po' di farina. Coprire con pellicola da cucina e far lievitare per 15 min. circa.

Aggiungere gli altri ingredienti e lavorare molto bene l'impasto. Coprire e lasciare lievitare per altri 30 min.

Spalmare con burro e spolverare con farina una teglia da forno dai bordi alti o uno stampo per torta. Stendere l'impasto su una spianatoia ad uno spessore di circa 1 cm e ricavarne dei quadrati di 5 x 5 cm sui quali disporre un cucchiaino di confettura. Chiudere come un sacchetto e disporre nella teglia.

Lasciare lievitare per altri 20 min. Pennellare con il burro e infornare sul secondo ripiano nel forno preriscaldato.

Tempo di cottura:

ca. 45 min. a 190°

Nel forno termoventilato temperatura e tempo di cottura devono essere adattati

Preparazione della salsa alla vaniglia:

Scaldare il latte con il bacchello di vaniglia intagliato. Frullare i tuorli con lo zucchero ed aggiungervi lentamente il latte. Disporre in tutto in un bagnomaria e sbattere fino ad ottenere una crema. Accompagnarla alle "Buchteln".