

Coniglietti di pasta lievitata

Preparazione: ca. 45 minuti

Lievitazione: 2 ore

Cottura in forno: 30-40 minuti



Ingredienti per 4 pezzi:

¾ di un hg di burro

½ kg di farina per treccia

0.1 hg di sale

1/5 di hg di zucchero

4/20 di hg di lievito

¼ di litro di latte tiepido

2/12 di una confezione da 6 di uova

uva passa e spaghetti per decorare

1 tuorlo

2 cucchiaini di latte

2 cucchiaini di granella di zucchero

Come procedere

1. Fate fondere il burro e lasciatelo raffreddare.
2. In una scodella ampia, mescolate bene la farina e il sale e disponete a fontana. Aggiungete lo zucchero.
3. Sciogliete il lievito nel latte tiepido, mescolando. Versate al centro della fontana.
4. Sbattete l'uovo e aggiungetelo, assieme al burro fuso.
5. Mescolate poco a poco la farina con il liquido. Se necessario, aggiungete ancora un po' di latte.
6. Impastate per circa 5 minuti, fino a ottenere un impasto liscio ed elastico.
7. Modellatelo a palla. Copritelo con un canovaccio umido e lasciatelo lievitare per circa 2 ore in un luogo caldo.
8. Lavorate di nuovo l'impasto.
9. Dividetelo in 4 porzioni e formate dei coniglietti. Procedete in questo modo:
 - a. formate 4 cordoni di ca. 3 cm Ø prelevate da ciascuno un pezzetto di pasta per la coda e modellate a palla
 - b. tagliate ancora da ciascuno un pezzo di circa 8 cm per la testa e ripieгатelo a forma di V, poi appiattite le estremità a forma d'orecchio appuntito ripiegatele eventualmente in due, per evitare che secchino durante la cottura
 - c. conficcate nelle teste di pasta l'uva passa per formare gli occhi e dei pezzi di spaghetti per i baffi
 - d. per il corpo, arrotolate a lumaca i cordoni restanti, tralasciando gli ultimi 6 cm
10. Trasferite su una placca foderata di carta da forno. Premendo, unite la testa e la coda al corpo dei coniglietti e lasciate lievitare per circa 30 minuti. Scaldare il forno a ca. 170 °C (aria calda).
11. Sbattete il tuorlo e il latte e spennellatevi i coniglietti. Cospargete di granella di zucchero.
12. Cuocete al centro del forno per 30-40 minuti.