

Bohmische Kolatschen

Setacciate la farina in una terrina, disponendola a fontana, fate un incavo al centro e ponetevi il lievito di birra sbriciolato. Scioglietelo con il latte tiepido, quindi copritelo con un velo di farina e lasciate riposare per 15 minuti. Nel frattempo fondete dolcemente il burro in una casseruolina e mescolatevi il sale, la scorza di limone, lo zucchero e l'uovo. Aggiungete il composto ottenuto alla farina e al lievito e lavorate il tutto fino ad ottenere una pasta morbida e omogenea. Lasciatela riposare, coperta, per 20-25 minuti, dopodich? dividetela in pezzetti di 50 g ciascuno, ai quali darete la forma di una pallina. Schiacciate ciascuna di esse in modo da ottenere dei dischi di 10-12 cm di diametro con il bordo leggermente rilevato. Bucherellateli con i rebbi di una forchetta, poi disponeteli sulla piastra del forno unta di burro e spennellateli lungo il bordo con un tuorlo sbattuto. Preparate la farcitura: passate la ricotta attraverso un setaccio fine e raccoglietela in una terrina. Unite il burro ammorbidito, 90 g di zucchero, i tuorli, la fecola di patate e il rum e lavorate il tutto fino ad ottenere un composto omogeneo. Montate a neve gli albumi con 90 g di zucchero e incorporateli al composto di ricotta. Mettete in un pentolino il resto dello zucchero, i semi di papavero e il pangrattato, date una mescolata, poi versate il latte bollente e portate ad ebollizione. Con l'aiuto di un cucchiaino distribuite sui dischi di pasta la farcia alla ricotta, alternandola al composto di semi di papavero. Al centro di ogni schiacciatina mettete una cucchiata di purea di prugne. Lasciate riposare i dolci per un quarto d'ora, poi cuoceteli nel forno preriscaldato (200 gradi) per 20-25 minuti. Quando sono pronti spennellateli con la glassa di albicocche, che li manterr? fragranti per alcune ore, infine guarniteli con le scagliette di mandorle. NOTA: i Bohmische Kolatschen sono dolci tradizionali della Boemia; andrebbero consumati appena tolti dal forno, tuttavia ? possibile mantenerli fragranti per alcune ore spennellandoli con la glassa di albicocche. Vin Santo del Trentino Torcolato di Breganze.

Ingredienti

1 Tuorlo
Burro Per La Piastra Del Forno
200 G Glassa Di Albicocche
50 G Scagliette Di Mandorle
Per La Pasta:
500 G Farina
35 G Lievito Di Birra
25 Cl Latte
80 G Burro
70 G Zucchero
1/2 Cucchiaino Sale
1 Limone (scorza Grattugiata)
1 Uovo
Per La Farcitura:
500 G Ricotta
280 G Zucchero
2 Tuorli D'uovo
30 G Fecola Di Patate
2 Cl Rum
2 Albumi D'uovo

250 G Semi Di Papavero Macinati
2 Cucchiari Pangrattato
25 Cl Latte
200 G Pura Di Prugne

Note

Preparazione: 75 minuti.