



Berliner

Berliner



Lievito di scatolina fiammifero
1 bicchiere di latte fresca
1 uova
2 cucchiai di zucchero semolato
1 cucchiaio di burro
Un quarto cucchiaino di sale
4 bicchieri di farina
Mezza tazza marmellata di albicocche
Olio per il fritto

- # Si mettono nella ciotola da impastare lievito fresco, zucchero semolato, latte fresco. Si miscelano bene.
- # Sopra si aggiungono uova, sale, e metà dell'afarina.
- # Margarina morbidata si aggiunge all miscela e poi si aggiunge l'altra metà della farina. Si impasta per un pò.
- # L'impasto si mette a riposare un pò di più del normale. Circa 1,5 ore.
- # L'impasto riposato si condivide in 12 pezzi uguali. Ogni pezzo si fa la pallina perfetta. Poi si schiaccia la sopra e si avrà il paitto.
- # Poi gli impasti aperti si arrossiscono nel olio caldo. Poi si mettono sopra la carta.
- # Dopo aver freddati si tagliano in orizzontale con il coltello. Ma non si separano completamente . In mezzo si mette dalla marmellata di albicocche.
- # Si filano bnel piatto da servire.
- # Se volendo si servirsi con pizzicando la sopra zucchero a velo.

Nota: Berliner è un pane che si consuma nei paesi Europei.