

Animali di pasta

circa 15 pezzi



medio

● Fino a 60 Min.

**Ingredienti:****Placca:****Pasta:**

1 kg di farina
2 bustine di Lievito secco Dr. Oetker
1 c. da tavola di sale (15 g)
5 dl di latte tiepido
1 dl di mezza panna , tiepida
1 c. da tavola di zucchero
100 g di burro
1 uovo

Decorazione:

di uvette

Per spennellare:

1 tuorlo d'uovo
1 c. da tavola di latte

1 Preliminari:

Ricoprire la teglia con della carta da forno.

2 Pasta:

Mescolare farina e lievito, poi aggiungere gli altri ingredienti. Lavorare il tutto con il frullatore utilizzando il gancio impastatore, inizialmente alla velocità minima e poi alla velocità massima per ca. 10 minuti, fino a ottenere un composto liscio. Lasciar lievitare il composto coperto in un luogo caldo fino a quando non sarà raddoppiato di volume (**ca. 60 minuti**).

Lavorare di nuovo l'impasto con le mani su un piano di lavoro leggermente infarinato, formando delle figure di animali a piacere.

Posizionare gli animali di pasta sulla teglia da forno, coprirli e far **lievitare per un'altra mezz'ora.**

Preriscaldare il forno:

Forno tradizionale: circa 190 °C
Aria calda: circa 170 °C

3 Per spennellare:

Mescolare il tuorlo d'uovo con il latte e spennellare la superficie degli animaletti. Inserire 2 uvette nell'impasto per formare gli occhi.

Cuocere per ca. 15-20 minuti sul ripiano centrale del forno preriscaldato.

Forno tradizionale: circa 190 °C

Aria calda: circa 170 °C

Scanalatura: parte media

Tempo di cottura: circa 15 - 20 Minuti

Sfornare e lasciare raffreddare.