

Wienerli con il cappotto

16 Stk.

 medio

● Fino a 60 Min.

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

400 g di farina
1 bustina di Lievito secco Dr. Oetker
1 c. da tè di sale
2 c. da tavola d'olio d'oliva
2.5 dl d'acqua tiepida
16 Wienerli

Per spennellare:

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

Decorazione:

1 pacchetto di Scritture decorative Glamour Dr. Oetker

1 Preliminari:

Ricoprire la teglia con della carta da forno.

2 Pasta:

In una terrina mescolare la farina con il lievito. Aggiungere gli ingredienti restanti e lavorare con lo sbattitore (gancio impastatore), inizialmente alla velocità minima per poco tempo e poi alla velocità massima per ca. 5 minuti, fino a ottenere un impasto liscio. Lasciar lievitare l'impasto coperto in un luogo caldo fino a farlo raddoppiare di volume (ca. 1 ora).

Preriscaldare il forno:

Forno tradizionale: circa 200 °C

Aria calda: circa 180 °C

Lavorare bene l'impasto sul piano di lavoro e dividerlo in 16 porzioni da 40 g. Da ciascuna porzione togliere un po' di impasto per cappello e braccia. Formare 16 palline grandi e 32 piccole. Con ciascuna pallina grande formare un rotolo e appiattirlo con un mattarello. Avvolgerlo a forma di spirale attorno al Wienerli lasciando circa 1/3 scoperto. Tagliare a metà le 16 palline piccole. Lavorarle a forma di braccia e fissarle sotto al Wienerli. Appiattire le palline restanti e applicarle all'estremità a mo' di cappello. Mescolare il tuorlo d'uovo con il latte e spennellare l'impasto.

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

Forno tradizionale: circa 200 °C

Aria calda: circa 180 °C

Scanalatura: parte media

Tempo di cottura: 15 - 20 Minuti

Togliere dal forno, lasciare raffreddare qualche minuto e infine disegnare occhi e bocca con la scrittura decorativa.

Tip from the Test Kitchen

- Se i Wienerli vengono mangiati caldi, è possibile decorarli con del ketchup al posto della scrittura decorativa.