



bernardi

EAS TER

BAKER

I Love

MISS
BAKER®



DolciDiFrodo

ROSETTE DOLCI LIEVITATE

BREVE STORIA

È una ricetta classica e non difficile che prende ispirazione da quella dei panini dolci preparati da mamme e nonne, specialmente nel sud Italia. Con lo stesso tipo di impasto si possono preparare più dolci: i pangoccioli, le girelle lievitate per la colazione, danubio e brioche col tupper molto amate e legate alla tradizione.

Le rosette dolci sono facili da preparare, il che le rende perfette per il periodo pasquale da mangiare a colazione o a merenda, da consumare preferibilmente tutti insieme.

INGREDIENTI

PER L'IMPASTO

300g Farina manitoba

280g Farina 00

250 ml Latte

N°2 Uova

140 g Zucchero semolato

N°1 Bustina lievito secco

120 g Burro

N°1 Buccia di limone grattugiata

q.b. Aroma di vaniglia

N° 1 Pizzico di sale

PER SPENNELLARE

N°1 Uovo

N°2 Cucchi di latte



18
ROSETTE



COTTO



4 H



MEDIA
DIFFICOLTÀ

IMPORTANTE

La preparazione richiede un po' di pazienza soprattutto per i tempi di lievitazione, ma il risultato e la bontà di questo dolce di certo ripagano. Come per tutti i lievitati, l'attesa viene premiata da tanta morbidezza e leggerezza.

PROCEDIMENTO

STEP 1

Scaldare il latte, aggiungere il lievito e 20 g di zucchero preso dal totale, mescolare e fare riposare per tre minuti.

Nella ciotola dell'impastatrice [My Miss Baker®](#) versare le farine, lo zucchero e le uova. Impastare per qualche minuto poi aggiungere il burro morbido con la buccia di limone, la vaniglia ed il sale.

Lavorare l'impasto per 10 minuti fino a quando sarà ben incordato, trasferirlo in una ciotola ricoperta di pellicola trasparente e fare lievitare per 3 ore.

STEP 2

Trascorso il tempo dividere l'impasto in tante palline regolari (più quelle centrali un po' più grandi).

Usare gli stampi per le crostate, ponere al centro la pallina più grande ed attorno le palline più piccole per formare la corolla.

STEP 4

Infernare a 170° per 30 minuti. Togliere dal forno e se preferite decorate con lo zucchero a velo. Mangiate le rosette ancora ben calde!

STEP 3

Adagiare gli stampi in una teglia nel forno spento e fare lievitare ancora per un'ora.

Sbattere l'uovo, aggiungere il latte e spennellare la superficie delle rosette.

DOLCI DI FROLLA

A PROPOSITO DI DANIELA

Mi chiamo Daniela, sposata con Rocco, abbiamo due maschicci meravigliosi Antonio e Bruno. Sono pedagoga, pasticcera, pittrice. Allegra e canterina, chi mi conosce dice che vivo nel mio mondo incantato fatto di biscotti, impasti, fiori, colori, musica e peperoncino. Legata alle tradizioni ma curiosa delle novità. Vivo a Delianuova, un paesino alle pendici dell'Aspromonte. Mi circondano alberi di castagno, ulivo, noci, arance, mandarini, limoni, pini, abeti e faggi. I miei profumi sono di zagara e viole in primavera, di melanzane fritte e origano d'estate, di funghi e olio fresco in autunno e in inverno di miele, mandorle e torrone. Questo blog è un po' il frutto di quello che vivo e respiro, sono io: sognatrice con le mani sporche di farina ed il profumo di nonna che mi accompagna, delle sue torte e dei suoi biscotti...





Dolci
di Frolla
...e altre dolcezze

RIFERIMENTI

INSTAGRAM



@dolcidifrolla

FACEBOOK



dolcidifrolla

BLOG



www.dolcidifrolla.it



DolciDiFreddo

SWEET FLOWER-SHAPED BUNS

SHORT STORY

It is a classic and not difficult recipe that takes inspiration from that of sweet loaves prepared by mothers and grandmothers, especially in southern Italy. With the same type of dough you can prepare more desserts: chocolate chip bread, leavened sweet rolls for breakfast, Danube and “brioche col tuppo” (sicilian brioches) much loved and tied to tradition. The sweet flower-shaped buns are easy to prepare making them perfect for the Easter period for breakfast or as a snack, preferably to be consumed together with your loved ones.

INGREDIENTS

FOR THE DOUGH

300 g Manitoba flour

280 g 00' flour

250 ml Milk

N°2 Eggs

140 g Granulated sugar

N°1 Packet of dry yeast

N°1 Lemon (grated zest)

120 g Butter

q.b. Vanilla flavoring

N°1 Pinch of salt

FOR BRUSHING

N°1 Egg

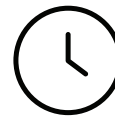
N°2 Tablespoons of milk



18
BUNS



BAKED



4 H



MEDIUM
DIFFICULTY

IMPORTANT

The preparation requires a little patience, especially for the rising times, but the result and the goodness of this dessert certainly are worth the efforts. As with all leavened products, waiting is rewarded by so much softness and lightness.

DIRECTIONS

STEP 1

Heat the milk, add the yeast and only 20 grams of the total quantity of sugar. Mix and let it rest for three minutes. In the bowl of the mixer - or rather in the [My Miss Baker®](#) bowl - pour the two flours, sugar and eggs. Knead for a few minutes then add the soft butter together with the grated lemon peel, vanilla flavoring and salt. Knead the mixture for 10 minutes until all the ingredients will be well blended. At that point, transfer the dough into a bowl covered with cling film and let it rise for 3 hours.

STEP 2

Once the leavening is completed, divide the dough into many regular balls (the central ones should be a little bigger). Using tarts molds, place the larger ball in the center and the smaller balls all around it to form the corolla.

Repeat the same procedure for all the molds.

STEP 4

Now bake them at 170° C for 30 minutes.

If you prefer, you can decorate the buns with icing sugar.

STEP 3

Then place the molds on a baking tray, put it in the oven off and let it rise for another hour.

After that, beat the egg, add the milk and brush the surface of the flower-shaped buns.

DOLCI DI FROLLA

ABOUT DANIELA

My name is Daniela, married to Rocco, and I'm the mother of two wonderful boys, Antonio and Bruno. I am a pedagogue, a pastry chef, a painter.

I'm a cheerful person. Those who know me say that I live in my enchanted world made of biscuits, dough, flowers, colors, music and chili. I'm tied to traditions, but curious to discover the latest news. I live in Delianuova, a village on the slopes of the Aspromonte, where I'm surrounded by chestnut, olive, walnut, orange, mandarin, lemon, pine, fir and beech trees. In spring the air around me smells of orange blossom and violets; of fried aubergines and oregano in summer, of mushrooms and fresh oil in autumn and of honey, almonds and nougat in winter.

Dolcidifrolla blog shows a part of what I live and breathe, it represents me: a dreamer with flour-stained hands and my granny's perfume who accompanies me, as the one of her cakes and biscuits.





Dolci
di Frolla
...e altre dolcezze

REFERENCES

INSTAGRAM



@dolcidifrolla

FACEBOOK



dolcidifrolla

BLOG



www.dolcidifrolla.it