

MARITOZZI CON PANNA



INGREDIENTI (6 persone)

350 g farina bianca

1 dado lievito di birra

100 g zucchero

1 pizzico di sale

3 cucchiaini di olio d'oliva

1 uovo e 1 tuorlo

Per decorare:

1 uovo

50 g zucchero

75 ml acqua

250 ml panna

PREPARAZIONE

Setacciare la farina, il sale e lo zucchero. Sciogliere il lievito nell'acqua, aggiungere metà farina, lavorare bene e lasciare in luogo tiepido per 30 min. Dopo aggiungere olio, l'uovo e il tuorlo ed amalgamare il tutto con una forchetta, aggiungendo un po' per volta il resto della farina. Lavorare l'impasto per almeno 10 minuti. Rimettere l'impasto a lievitare in luogo tiepido, fino a quando il suo volume sarà raddoppiato (almeno 2 ore).

Formare un rotolo lungo e dividerlo in 14-16 pezzi. Da ogni pezzo ottenere un panino rotondo.

Porre a lievitare una seconda volta in luogo tiepido per 30 minuti. Spennellare i maritozzi con un uovo sbattuto. Infornare per circa 10-15 minuti a 200°C (forno preriscaldato). Intanto sciogliere in un pentolino zucchero e acqua ed a cottura ultimata spennellare i maritozzi con questo sciroppo e lasciarli asciugare. Fate raffreddare i maritozzi, nel frattempo montate la panna, che inserirete nel maritozzo dopo avervi fatto un taglio verticale nel centro dove poter inserire la panna.