

Kolache



🍷 Per 15 Kolache

Ingredienti

180 gr di pasta madre (attiva) | 350 gr di farina "0" | 175 gr di latte tiepido | 1 uovo | 50 gr di zucchero | 50 gr di burro | 1 pizzico di sale

Farcitura

100 gr di albicocche disidratate | 75 gr di zucchero | 2 cucchiaini di succo d'arancia o di liquore all'arancia | zucchero a velo per guarnire

Procedimento

La sera prima, fare il rinfresco alla pasta madre, in modo che si riattivi. L'indomani prenderne 180 gr e metterla in una terrina capiente, aggiungere 175 gr di latte tiepido, con una forchetta sciogliere bene il lievito fino a che sia tutto liquido e senza grumi. Aggiungere lo zucchero e mescolare, aggiungere la farina, dopo il sale e mescolare fino a che tutto il liquido sia assorbito dalla farina, aggiungere alla fine il burro ammorbidito a temperatura ambiente, l'uovo e lavorare nella ciotola fino a che il composto risulti bene amalgamato. A questo punto passare tutto sulla spianatoia, l'impasto sarà abbastanza morbido per cui lavorarlo un pò con le mani e poi sbatterlo energicamente sulla spianatoia per permetterne l'incordatura, continuare per una decina di minuti. Formare una palla e fare un taglio a croce, coprire con un canovaccio umido e lasciare lievitare per 2-3 ore lontano da correnti d'aria, dopodiché sgonfiare l'impasto in modo da ottenere un rettangolo e procedere con la piegatura. Piegare uno sull'altro i due lati, destro e sinistro, per un terzo del rettangolo complessivo, girare di 90° e ripetere l'operazione, ricoprire con il canovaccio e lasciare riposare per 1 ora. Prendere l'impasto e formare un filone da cui ricavare 15 palline. Coprire e lasciare riposare per altre 4 ore. Preparare nel frattempo la farcitura, tagliare a pezzetti le albicocche disidratate, ricoprire con acqua e portare ad ebollizione, aggiungere lo zucchero e il succo o liquore di arancia quando tutta l'acqua sarà evaporata e cuocere per un altro minuto, spegnere il fuoco e lasciare raffreddare. Trascorse le 3 ore premere col dito il centro di ogni pallina e riempire con la farcitura all'albicocca. Infornare a forno preriscaldato per 25 minuti a 180°. Sfornare e lasciare raffreddare su una griglia. Spolverare con zucchero a velo prima di servire.