



ovomaltine

OMINI DI PASTA DOLCE «GRITTI BÄNZ»

OVO



PREPARAZIONE OMINI DI PASTA DOLCE OVO «GRITTI BÄNZ»

INGREDIENTI

1 kg	di farina per treccia
100 g	di burro
3 cucchiaini	di sale
8 cucchiaini	di zucchero
20 g di	lievito fresco
5-6 dl	di latte
8	cucchiaini di polvere di Ovomaltine

PREPARAZIONE DELL'IMPASTO

1. Mettere in una ciotola farina, sale, zucchero e lievito e mescolare.
2. Aggiungere il burro e il latte.
3. Mescolare bene il tutto e lavorare per 10-15 minuti fino a ottenere un impasto morbido e liscio.
4. Dividere a metà l'impasto. Metterne una metà in una ciotola e coprire. Unire la polvere di Ovomaltine setacciata all'altra metà e impastare nuovamente fino a ottenere un colore uniforme.
5. Quindi coprire entrambi gli impasti e lasciarli lievitare a temperatura ambiente per circa 2 ore, fino a quando avranno raddoppiato il proprio volume.

CREAZIONE DEI GRITTI BÄNZ

1. Dividere entrambi gli impasti in 4-5 parti uguali.
2. Modellare gli omini e decorarli con l'uvetta.
3. Con entrambi gli impasti creare berretti, sciarpe, cinture ecc. e decorare i Grittibänz accostando l'impasto chiaro a quello scuro e viceversa.
4. Disporre i Grittibänz su due teglie ricoperte con carta da forno e lasciare lievitare per ulteriori 20 minuti.
5. Spennellare i Grittibänz con un po' di latte prima di infornare.

COTTURA (FORNO)

1. Preriscaldare il forno a 200 °C in modalità statica.
2. Cuocere i Grittibänz in forno per circa 22 minuti. Infornare le due teglie una per volta.
3. Togliere i Grittibänz dal forno e lasciarli raffreddare su una griglia.