



# 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.