

CIAMBELLA BAVARESE AUSZOGNE



Ingredienti per 12 pezzi

500 g di farina
250 ml di latte
2 uova
50 g di burro
40 g di zucchero,
20 g di lievito
1 pizzico di sale
ca. 1 kg di strutto per friggere

Preparazione

1. Impastare bene gli ingredienti ottenendo una pasta morbida.
2. Dividere in 12 parti uguali e formare le ciambelle, coprirle e lasciarle lievitare.
3. Con le dita unte tirare un po' di pasta dai bordi al centro della ciambella tappandone il buco con un sottile strato di pasta.
4. Friggere in una friggitrice fonda a 180° fino a doratura.
5. Scolare su carta assorbente e lasciate raffreddare.
6. Spolverare con zucchero o zucchero a velo prima di servire.

Note

L' "Auszogne" è spesso conosciuta come ciambella bavarese. Questo dolce tradizionale di pasta sfoglia fritta si può trovare nella vecchia Baviera, in Franconia e Svevia e Turingia in Germania orientale e Austria occidentale.

Il centro doveva essere abbastanza sottile da consentire di "leggere lettere d'amore attraverso di esso" , mentre i bordi rimangono spessi. Dopo che le ciambelle di pasta sono state fritte in burro chiarificato, strutto o olio, vengono cosparse con lo zucchero a velo.

In passato le "Auszogne" venivano preparate principalmente durante il raccolto autunnale e nei giorni festivi.