

Rohrnudel (reteta bavareza)

Rohrnudel (reteta bavareza)



Ingrediente :

500 g faina, 2 oua, un cub (30-40g) drojdie proaspata, 125 ml lapte caldut, 75 g unt, 100 ml frisca nebatuta sau lapte, 50 g zahar, o lingurita coaja de lamiie rasa, gem de prune (sau alt gem acrisor)

Preparare :

Se ia un pumn din faina si se pune intr-un vas. Drojdia se sfarama intr-un pahar, se toarna laptele caldut peste si o lingura de zahar. Se amesteca bine, pina cind drojdia este topita. Se face o gaura cu pumnul in faina si se toarna drojdia. Se stropeste cu putina faina si se lasa la un loc cald cam 20 de minute. Se incorporeaza restul de faina si ouale, apoi se topesc 50 g unt si se incorporeaza. Se adauga zaharul si un praf de sare. Se framinta bine aluatul. Daca pare lipicios, se adauga putina faina, daca este prea tare, se mai adauga lapte. Aluatul trebuie sa fie pufos si flexibil. Se presara faina si se lasa la crescut la un loc cald, 30 de minute. Se ia apoi cu o lingura aluat si se preseaza in palma. In mijloc se pune o

lingurita sau doua de gem si se inchide cu grija, ca sa nu iasa umplutura. (mie imi ies cam 16 bucati mijlocii, daca le vreti mai inalte, cum le prefera si bavarezii, faceti bulgarii mai mari si puneti mai mult gem in mijloc. Vor iesi astfel cam 12 bucati). Se aseaza, cu inchizatura in jos, intr-o tava inalta unsa cu unt. Se ung cu 25 g unt topit. Se mai lasa in tava (atentie, sa puneti la distanta unul de altul bulgarii de aluat!) sa creasca inca 15-20 de minute. Se dau la cuptorul incins la 160-170 de grade Celsius, pe ultimul raft, 30 de minute. Dupa jumatate din timp, se toarna uniform frisca/laptele si se mai lasa 15 minute. Sint deliciosi si reci. Pentru cei care ii prefera mai dulci, se pudreaza zahar inainte de servire.