

Olandesine Sfogliate di Valentina Venuti

Preparazione: —	Cottura: —	Porzioni: —	Difficoltà: Media
-----------------	------------	-------------	-------------------

Ingredienti

Procedimento

farina W300	600 g	• Preparazione del lievitino: mescolare 50 g di acqua tiepida, 50 g di farina e 12 g di lievito di birra fresco. Coprire e lasciare riposare per 1 ora in un luogo caldo.
lievito di birra fresco	12 g	
latte intero	400 g	• Impasto principale: unire il lievitino con 250 g di farina, 250 g di latte tiepido, 100 g di zucchero, 2 uova, 50 g di burro morbido, la scorza d'arancia, la vaniglia e un pizzico di sale. Lavorare l'impasto fino a quando non risulta liscio ed elastico. Coprire con un panno e lasciare riposare in frigorifero per almeno 2 ore.
farina	250 g	
zucchero	100 g	
burro	50 g	
scorza grattugiata di arancia	1	• Sfogliatura: stendere l'impasto su un piano infarinato in un rettangolo di ca. 20x40 cm. Spennellare la superficie con burro morbido e piegare l'impasto in 3 parti. Avvolgere nella pellicola e riposare in frigo per 8-12 ore.
baccello di vaniglia	1	
acqua	50 g	• Seconda sfogliatura: ripetere il processo di sfogliatura.
burro per sfogliatura	250 g	• Formatura: stendere l'impasto in un rettangolo sottile e tagliare dei rettangoli di 10x15 cm. Arrotolare ogni rettangolo partendo dal lato corto, stringendo bene per formare una spirale.
panna fresca	250 g	• Lievitazione finale: coprire con un panno e lasciare lievitare a temperatura ambiente per 2-3 ore, fino a quando non raddoppiano di volume.
zucchero per farcia	100 g	
burro per farcia	50 g	
farina per farcia	40 g	
scorza grattugiata di limone	1	• Cottura: preriscaldare il forno a 180°C e infornare per 15-20 minuti, fino a quando sono dorate.
zucchero a velo	50 g	• Farcitura e finitura: preparare la crema pasticcera al limone e farcire le olandesine con una sacca a pasta. Spolverizzare con zucchero a velo.
latte per glassa	300 g	
zucchero per glassa	100 g	
burro per glassa	50 g	
sciroppo di frutta o marmellata	1 cucchiaio	

Note della nonna: Per una sfogliatura perfetta, assicurarsi che il burro sia alla stessa consistenza dell'impasto. Se l'impasto si rompe durante la stesura, riposarlo in frigo per 15-20 minuti prima di continuare. Le olandesine si conservano 2-3 giorni in una scatola ermetica.