



Danesi



[Zucchero di canna BIO INTEGRALE](#)



Difficoltà alta



90 minuti

Ingredienti per i pasticcini Danesi

325 g Farina 00 w280

25 g Zucchero di canna BIO INTEGRALE

50 g Uova (circa 1)

30 g Lievito di birra

4 g Sale

½ bacca Vaniglia

125 g Latte

1 arancia Scorza grattugiata

40 g Burro a temperatura ambiente

Per avvolgere

160 g Margarina o burro

Per farcire

A piacere Marmellata, frutta o crema pasticcera

Per la glassa di zucchero

100 g Zuccherissimo ridotto a polvere

30 g Acqua

5 ml Succo di limone (alcune gocce)

Procedimento



1. Impastate in una planetaria farina, aromi, sale, lievito e latte ed aggiungete uno alla volta lo zucchero, le uova ed il burro per ottenere un composto liscio ed elastico e fatelo riposare per 10 minuti a temperatura ambiente avvolto in pellicola.



2. Tiratelo leggermente col mattarello, portandolo allo spessore di 2 cm circa. Inserite la margarina o il burro, piegate a metà e tirate di nuovo la sfoglia.



3. Ripiegate ancora la sfoglia prima in 3 e tiratela, poi in 4 e tirarla ancora. Far riposare 10 minuti poi tirate infine l'impasto allo spessore di 4 millimetri.



4. Tagliate la pasta e tagliatela per ottenere piccoli pasticcini e croissant e farciteli con crema pasticcera e frutta.



5. Oppure formate delle girelle farcite con marmellata o altro. A questo punto i danesi hanno bisogno di un'ultima fase di lievitazione di circa 15 minuti ma l'importante è controllare che il loro volume sia raddoppiato. Cuocete in forno preriscaldato a 185 °C per circa 15 minuti.



6. A cottura avvenuta, lucidate con della marmellata calda e la glassa ottenuta montando, a freddo con la frusta, lo zucchero a velo, l'acqua e le gocce di limone fino a raggiungere una consistenza abbastanza sostenuta.