

CHIACCHIERE AL FORNO E FRITTE

Farina 00 500 g
Zucchero 70 g
Burro (ammorbidito a temperatura ambiente) 50 g
Uova (circa 3 medie) 175 g
Tuorli (circa 1) 15 g

Grappa 30 g
Lievito in polvere per dolci 6 g
Baccello di vaniglia 1
Sale fino 1 pizzico
Zucchero a velo q.b.



Fasi di preparazione:

1. Inserire in planetaria dotata di foglia la farina setacciata insieme al lievito. Versate poi lo zucchero, il pizzico di sale, le uova intere e il tuorlo leggermente sbattuti.
2. Versare anche la grappa e lavorare a velocità media l'impasto fino a quando gli ingredienti non saranno ben amalgamati.
3. Sostituire la foglia con il gancio e proseguite unendo i semi della bacca di vaniglia e il burro ammorbidito a temperatura ambiente. Impastare per circa 10-15 minuti, fino a quando non si otterrà una consistenza sostenuta ma malleabile (se necessario aggiungere un po' d'acqua 5-10g).
4. Trasferire l'impasto ottenuto sul piano di lavoro e pirlare per dare una forma sferica.
5. Avvolgere il panetto in pellicola e lasciar riposare a temperatura ambiente per 30 minuti.
6. Per realizzare le chiacchiere prelevare una porzione di impasto necessaria ad una sfoglia lasciando coperto il resto.
7. Appiattire la parte prelevata dal panetto, infarinare leggermente e passarlo nella macchina tira pasta riducendo progressivamente lo spessore.
8. Nella fase iniziale fare 4 pieghe nel verso lungo.
9. Ridurre lo spessore fino ad ottenere una sfoglia sottilissima.
10. Far riposare le strisce di impasto qualche minuto, per poi pareggiarle con una rondella dentellata e ricavare dei rettangoli di circa 10x6 cm.
11. Su ogni rettangolo praticare degli intagli centrali obliqui.
12. Sbollentare le chiacchiere in una pentola con acqua bollente per qualche secondo (un paio per volta) fino a quando non torneranno a galla;
13. Scolare e trasferitele su una leccarda foderata con carta forno.
14. Cuocete in forno ventilato preriscaldato a 200° per circa 5 minuti per lato.
15. Lasciar intiepidire prima di spolverare con lo zucchero a velo.
16. **Per la versione fritta non sbollentare e friggere in olio di arachidi.**