

Bienenstich Mignon

Un dolce cui proprio non si riesce a dir di no!

Quindi, cominciando come sempre dagli ingredienti, iniziamo a cucinare!

Ingredienti (per una teglia da cm 40x30 o due teglie da cm 20x30):

1- Impasto

farina bianca (tipo Manitoba o Typ 550)	g.	380
lievito liofilizzato	bustina	1
burro	g.	50
latte	ml.	200
zucchero	g.	50
vaniglia pura macinata	presa	2
uovo	pz.	1
sale	presa	1

Per il caramello:

burro	g.	75
zucchero	g.	50
vaniglia	presa	1
miele	CT.	1
panna fresca	CT.	2
mandorle in scaglie	g.	100

Per la farcitura finale

crema diplomatica	Ad Lib.
oppure crema pasticcera	Ad Lib.

Preparazione:

Sciogliere il burro in un pentolino e aggiungervi poi il latte, fuori dal fuoco, mescolando bene.

Mescolare la farina al lievito di birra liofilizzato e cominciare a mescolare nell'impastatrice a bassa velocità aggiungendo il latte col burro sciolto, poi lo zucchero mescolato alla vaniglia e l'uovo.

Mescolare a velocità media per due o tre minuti e quindi aggiungere una presa di sale.

Continuare a mescolare ancora un paio di minuti almeno e poi mettere l'impastatrice alla massima velocità per un minuto.

Coprire la ciotola con un canovaccio e lasciar crescere, al riparo dal freddo e da correnti d'aria, l'impasto per mezz'ora (deve raddoppiare).

Infarinare il bancone della cucina e lavorare delicatamente la massa lievitata dando tre giri all'impasto.

Anche questo impasto, come molti altri lievitati, dà il suo meglio se preparato il giorno prima e lasciato poi, dopo queste prime operazioni, a maturare in un contenitore sigillato al fresco, per esempio nella parte meno fredda del frigorifero.

(in questo caso è raccomandata una minor quantità di lievito: ne basta un quarto!)

Il giorno dopo andrà lasciato riscaldare a temperatura ambiente per una mezz'oretta e poi, rovesciato sul bancone infarinato, andrà diviso in parti uguali con cui poi formare tante

pagnottelle avendo cura di pirlarle bene per chiuderle.

(nelle foto l'impasto è stato diviso in otto parti: sono delle porzioni molto robuste! A piacimento si potranno formare dodici o sedici palline; molto dipende anche dal numero e dalla golosità dei commensali...)

Quindi disporle in una teglia, foderata di carta forno, non troppo ravvicinate (cresceranno durante l'ultima lievitazione e ancora in cottura!).

Coprirle e lasciarle lievitare più o meno fino al raddoppio.

Mentre lievitano procedere alla preparazione della base di caramello alle mandorle per la ricopertura:

mettere in un pentolino il burro insieme a zucchero, vaniglia, miele e panna.

Far riscaldare a fuoco dolce, continuando a mescolare, senza portare a ebollizione.

Aggiungere le mandorle in scaglie, continuando a mescolare e, appena ben amalgamate, togliere dal fuoco e lasciar raffreddare mescolando di tanto in tanto per evitare che il tutto si trasformi in una massa dura e ingestibile!

Lasciarlo raffreddare e, quando il caramello sarà appena tiepido, aiutandosi con un cucchiaio, disporlo sulla parte superiore di ogni pagnottella; in cottura tenderà a scivolare e a coprire più completamente.

Terminata quest'operazione mettere nel forno preriscaldato in modalità statica a 180°C.

Lasciar cuocere per circa 25' e, in ogni caso, fino a completa doratura dell'impasto.

(qualora si fosse optato per una serie di pagnottelle molto più piccole – e quindi per un dolce più basso, si potrà utilizzare, come per un normale Bienenstich, una temperatura di 200°C e un tempo di 15').

Sfornare e dopo qualche minuto trasferire su una gratella coperta di carta forno (per evitare di ungere il bancone) fino a completo raffreddamento.

Nel frattempo, preparare una [crema pasticceria](#) o una [crema diplomatica](#).

Dimezzare (in senso orizzontale...) ogni Bienenstich in modo da formare una base e un coperchio di dimensioni pressoché simili.

Farcire con la crema tutte le basi e ricoprirle, senza premere, con i coperchi.

Cospargere generosamente di zucchero a velo e servire

(tenerne da parte, ben nascosto, un paio per sé o si rischia di restare a bocca asciutta).

Buon appetito!

SUGGERIMENTI E NOTE:

- Farina: rispetto ai soliti dolci lievitati di questo tipo, questo tende a essere più spesso e quindi, per mantenere una struttura più stabile, è più indicata una farina più forte, tipo Manitoba o Typ 550.
- A dispetto della lunga e dettagliata descrizione della preparazione si tratta di un dolce di una certa semplicità. E il risultato finale è una meraviglia.