
Fastelavnsbolle per carnevale

Autore: Fabio Di Nunno

Fonte: Città Nuova

Deliziosi panini dolci ripieni di panna montata per celebrare il carnevale norvegese.

Nei Paesi scandinavi **il Fastelavn è la festa tradizionale del carnevale**. Il nome in realtà deriva dal vecchio nome tedesco Vastelavent, che significa la notte prima dell'inizio della Quaresima. Effettivamente, il Fastelavn si celebra la domenica o il lunedì prima dell'inizio della Quaresima ed è divenuto una tradizione di carnevale nelle nazioni dell'Europa settentrionale di Danimarca, Norvegia, Svezia, Islanda e Isole Faroe. In Norvegia (e Danimarca) questo giorno di festa è associato al **fastelavnsbolle**, uno squisito panini dolci riempiti con panna montata e cosparsi di zucchero vanigliato. L'aggiunta di una marmellata di frutti di bosco o una qualsiasi altra marmellata, secondo i propri gusti, rendono il fastelavnsbolle ancora più delizioso. **Ingredienti per 20 brioches** 600 g di farina bianca "00" 250 dl di latte 100 g di burro 50 g di lievito di birra fresco 110 g di zucchero 1 cucchiaino di cardamomo macinato 1 uovo **Ingredienti per il ripieno e la decorazione** 250 ml di panna da montare zucchero vanigliato q. b. marmellata di frutti di bosco o altro gusto (facoltativo) 1 uovo **Tempo di preparazione** 4 ore Sciogliere il burro in un tegamino, aggiungere il latte e scaldarlo leggermente, quindi sciogliervi il lievito. In un recipiente capiente, o su un tavolo da lavoro, mettere la farina, lo zucchero, il cardamomo e quindi la miscela di latte, burro e lievito. Infine, aggiungere l'uovo. Lavorare l'impasto finché gli ingredienti siano ben amalgamati e il composto si stacchi dalle mani. Lasciare lievitare l'impasto per almeno 1 ora sotto un canovaccio, fino a quando avrà raddoppiato le proprie dimensioni. Quindi dividere l'impasto in circa 20 pezzi di dimensioni uguali, formare dei piccoli panini e disporli su una teglia con carta da forno. Lasciare lievitare per altri 30 minuti sotto un canovaccio. Preriscaldare il forno a 200 °C. Una volta terminata la lievitazione, spennellate leggermente ogni panino con l'uovo sbattuto. Infornate per 10-12 minuti finché le brioches non saranno dorate (la temperatura e il tempo di cottura possono variare a seconda del forno utilizzato). Sforare e lasciare raffreddare le brioches su una griglia. Una volta raffreddati completamente, tagliare a metà i panini e spalmare la panna precedentemente montata nella metà inferiore prima di adagiarvi sopra l'altra metà. È possibile aggiungere una marmellata di frutti di bosco o di altro tipo all'interno, prima di mettere la panna montata o dopo. Spolverare leggermente le brioches di zucchero vanigliato e gustare subito.