

## 344. SFORMATO DI PASTA LIEVITA

Questo sformato di pasta lievita serve come di pane per mangiare con esso il suo contenuto, che può essere un umido qualunque di carne o di funghi.

Farina d'Ungheria, grammi 300.

Burro, grammi 70.

Altro burro, grammi 30.

Lievito di birra, grammi 30.

Rossi d'uovo, n. 3.

Panna, o latte buonissimo, decilitri 2.

Sale, quanto basta.

Vi avverto che la panna sarà troppa al bisogno.

Con un quarto della detta farina, il lievito di birra e un poco della detta panna tiepida formate un panino come quello dei Krapfen e mettetelo a lievitare. Intridete il resto della farina, coi grammi 70 di burro, sciolto d'inverno, i rossi d'uovo, il sale, il panino quando sarà cresciuto del doppio e tanta panna tiepida da ottenerne una pasta di giusta consistenza da potersi lavorare col mestolo entro a una catinella. Quando con la lavorazione darà cenno di distaccarsi dalle pareti del vaso, mettetela a lievitare in luogo tiepido e, ciò ottenuto, versatela sulla spianatoia sopra a un velo di farina e con le mani infarinate spianatela alla grossezza di mezzo centimetro.

Prendete uno stampo liscio col buco in mezzo della capacità di circa un litro e mezzo di acqua, perché con la pasta deve riempirsi solo per metà, ungetelo e infarinate lo e, tagliata la pasta a strisce, disponetele in questa maniera. Ad ogni suolo di strisce, finché ne avrete, ungetele coi grammi 30 di burro soprindicato servendovi di un pennello. Coprite lo stampo e messo nuovamente a lievitare il composto, quando sarà arrivato alla bocca, cuocetelo al forno o al forno da campagna. Riempitelo dopo averlo sformato e mandatelo in tavola per servire cinque o sei persone.