

IN RECEPT PER UFFANTS

PAUN DA PASCA

Quest recept
è sco fatg per
il brunch da Pasca,
ma il paun gusta
er uschiglio
adina super.

PREPARAR LA PASTA 20 min.

COIER IL PAUN EN IL FURNEL 30 min.

LASCHAR PUSSAR LA PASTA 75 min.

GRAD DA DIFFICULTAD simpel



recept original da einfachbacken.ch

Uschia fas ti il paun

1. PASS

250 ml latg, 80 g paintg, 500 g farina, 80 g zutger, 1 TP paletscha da citronas grattada, 1 presa sal, ½ quadrel levon frestg

Stgaurar il latg en ina padella. Agiuntar il paintg en tocs e laschar luar el. Maschadar en ina cuppa la farina cun il zutger, la paletscha da citronas grattada ed il sal. Far en tocs il levon e dar tiers quels successivamain. Agiuntar la maschaida da latg tievia. Truschar las ingredienzas 5 minutas cun ils crutschets dal mixer fin ch'i dat ina bella pasta.

2. PASS

50 g mandels manizzads, 100g ivettas, in zic farina per elavurar la pasta

Truschar las ivettas ed ils mandels en la pasta. Cuvrir la pasta e laschar pussar ella 45 minutas. Springir in zic farina sin la surfatscha da lavur, empastar la massa e furmar in paun (ca. Ø 22 cm). Metter il paun sin ina lastra cuvernada cun palpieri da furnel. Cuvrir il paun ed anc ina giada laschar pussar el 30 minutas.

3. PASS

1 ov per la glasura, 2 TG latg per la glasura, in pau zutger granellus per springir sin il paun

Prestgaurar il furnel sin 180 grads (aria circulanta: 160 grads). Entagliar cun in cuntè ina crusch en il paun. Truschar l'ov cun il latg e stritgar sco glasura sin il paun. Springir el tenor plaschair cun zutger granellus u mandels manizzads. Coier el var 30 minutas en la part sut dal furnel.

Ti dovras

in scussal
ina cuppa
in mixer
guants da cuschina
ina forsch
in tschadun pitschen (TP)
in tschadun grond (TG)
in'ura da cuschina
ina stadaira
ina lastra
palpieri da furnel
in cup da mesirar
in cuntè
ina sgrattirola
ina padella
in sientamauns
in penel

Cun in pèr ivettas ed in zic zutger granellus na vesa il paun betg mo ora bellin, mabain gusta era fitg bain.

Sche ti n'has betg gugent ivettas, lascha simplamain davent ellas u remplazza ellas cun guts da tschigulatta.

Las ingredienzas per in paun

| | |
|-----------|--------------------------------|
| 250 ml | latg |
| 80 g | paintg |
| 500 g | farina |
| 80 g | zutger |
| 1 TP | paletscha da citronas grattada |
| 1 presa | sal |
| ½ quadrel | levon frestg |
| 50 g | mandels manizzads |
| 100 g | ivettas |
| 1 ov | per la glasura |
| 2 TG | latg per la glasura |

in pau zutger granellus per springir sin il paun in zic farina per elavurar la pasta

