

BUZOLA

FRAMMENTI DI STORIA E CURIOSITA'

L' appartenenza Primierotta di questo dolce è riportata in alcuni scritti dell' 1800, quali le memorie di M. A. Negrelli dove in molti passi viene citato "el buzòla" quale dolce di uso comune, a volte accompagnato all'acquavite. Un tempo, come liquore, veniva impiegato quasi esclusivamente l'anice, mentre oggi si preferisce utilizzare grappa o altro liquore.

INGREDIENTI

2000 gr. di farina di frumento, 250 gr. di lievito di birra, 400 gr. di burro, 500 gr. di zucchero, 9 dl. di latte, 5 tuorli d'uovo, un bicchierino di anice o grappa.

PREPARAZIONE

Si impasta la farina con il lievito di birra precedentemente sciolto in un pò d'acqua tiepida, il sale, il burro, i tuorli d'uovo, lo zucchero ed il latte leggermente intiepidito. Si lavora la pasta per alcuni minuti, finché non sarà morbida ed elastica, insaporendola quindi con l'anice, o la grappa. Si fa lievitare la pasta, coperta da un panno, per almeno un'ora ad una temperatura di 26°C e si lavora ancora per qualche minuto formando poi un rotolo chiuso a cerchio, che si lascia lievitare a sua volta per ulteriori 40 minuti, a 26°C. Si spennella, infine la superficie con un uovo sbattuto, la si cosparge di zucchero in granella e si mette in forno per 15-20 minuti, ad una temperatura di 220°C. Si conserva in luogo asciutto per 2-3 giorni.