

# Kolache

Eccomi qua tornata ai fornelli di casa mia dopo un periodo di vacanza e di riflessioni culinarie e non! Per me è sempre bello tornare a casa, mi fa stare bene e soprattutto ho la possibilità di elaborare tutte le idee, spunti e sensazioni che ho vissuto nei giorni precedenti.

Per cominciare il **Nuovo Anno**, però, non posso non farvi **Tantissimi Auguri** nella speranza che sia migliore e che porti a tutti tante cose belle e buone :-). Io perlomeno ci spero sempre!!

Poi per cominciare alla maniera di PAPPAREALE, vi dico che ho un sacco di cose in mente sulla pasta madre e in primis che ho realizzato l'idea di fare nuove ricette di pani & Co. Non che prima non lo stessi già facendo, ma ho capito che quello che voglio è sperimentare la pasta madre in diversi tipi di lavorazioni dolci e salate che notoriamente avrebbero richiesto l'impiego un altro tipo di lievito. Si associa alla pasta madre il pane alla segale, il pane napoletano, notoriamente più pesanti degli altri, si pensa che debba essere impiegata soprattutto in lavorazioni salate piuttosto che dolci perché lascia una nota di acidità all'impasto. Bene io non la penso così, se pensate poi al panettone che avrete sicuramente assaggiato in these days, non direste mai che ha un non so che di acidulo.

La finisco qui proponendovi questi [kolache](#), dolci della tradizione cecoslovacca che possono essere farciti con un composto di frutta disidratata o con formaggio cremoso. Ho trovato la ricetta su "[Il Pane Fatto in Casa](#)" di Marjie Lambert edito dalla Calderini che per forza di cose ho dovuto modificare per adattarla alla pasta madre :-)

Spero che qualcuno di voi la provi per dirmi il vostro risultato, io ne sono stata molto soddisfatta!!

## KOLACHE



**Per 15 kolache.**

**180 gr di pasta madre (attiva)**

**350 gr di farina "0"**

**175 gr di latte tiepido**

**1 uovo**

**50 gr di zucchero**

**50 gr di burro**

**1 pizzico di sale**

**Farcitura**

**100 gr di albicocche disidratate**

**75 gr di zucchero**

**2 cucchiaini di succo d'arancia o di liquore all'arancia**

**Zucchero a velo per guarnire**

La sera prima, fare il [rinfresco](#) alla pasta madre, in modo che si riattivi. L'indomani prenderne 180 gr e metterla in una terrina capiente, aggiungere 175 gr di latte tiepido, con una forchetta sciogliere bene il lievito fino a che sia tutto liquido e senza grumi. Aggiungere lo zucchero e mescolare, aggiungere la farina, dopo il sale e mescolare fino a che tutto il liquido sia assorbito dalla farina,

aggiungere alla fine il burro ammorbidito a temperatura ambiente, l'uovo e lavorare nella ciotola fino a che il composto risulti bene amalgamato. A questo punto passare tutto sulla spianatoia, l'impasto sarà abbastanza morbido per cui lavorarlo un pò con le mani e poi [sbatterlo \(vedi video\)](#) energicamente sulla spianatoia per permetterne l'incordatura, continuare per una decina di minuti. Formare una palla e fare un taglio a croce, coprire con un canovaccio umido e lasciare lievitare per 2-3 ore lontano da correnti d'aria, dopodichè sgonfiare l'impasto in modo da ottenere un rettangolo e procedere con la piegatura. Piegare uno sull'altro i due lati, destro e sinistro, per un terzo del rettangolo complessivo, girare di 90° e ripetere l'operazione, ricoprire con il canovaccio e lasciare riposare per 1 ora. Prendere l'impasto e formare un filone da cui ricavare 15 palline. Coprire e lasciare riposare per altre 4 ore. Preparare nel frattempo la farcitura, tagliare a pezzetti le albicocche disidratate, ricoprire con acqua e portare ad ebollizione, aggiungere lo zucchero e il succo o liquore di arancia quando tutta l'acqua sarà evaporata e cuocere per un altro minuto, spegnere il fuoco e lasciare raffreddare. Trascorse le 3 ore premere col dito il centro di ogni pallina e riempire con la farcitura all'albicocca. Infornare a forno preriscaldato per 25 minuti a 180°. Sfornare e lasciare raffreddare su una griglia. Spolverare con zucchero a velo prima di servire.

## Kolache



**For 15 kolache.**

**180 gr of sourdough (active)**

**350 gr of flour "0"**

**175 gr of warm milk**

**1 egg**

**50 gr of sugar**

**50 gr of butter**

**a pinch of salt**

**Filling**

**100 gr of dried apricots**

**75 gr of sugar**

**2 tablespoons of orange juice or orange liqueur**

**icing sugar to decorate**

The night before, please [refresh](#) the sourdough, so that it wake up. The next day take 180 gr of sourdough and put in a large bowl, add 175 gr of warm milk and with a fork, dissolve the yeast well until it's without lumps. Add the sugar and mix, add the flour and then the salt and begin mixing with a fork until the flour will have absorbed all the milk. Add the butter softened at room temperature, the egg and mix well and then put everything on pastry board and start working the dough with the hands, then [beat the dough vigorously \(see the video\)](#) on the pastry board, it takes about 10 minutes. Form a ball and then cut on a cross, cover with a damp cloth and let rise for 3 hours. After this time, deflat the dough to obtain a rectangle, and proceed to the fold. Take one third of the overall rectangle and bend the two sides, left and right, one over the other, turn of 90° and repeat the operation. Cover with the cloth and let rest for one hour.

Take the dough and form a loaf and obtain from it 15 balls. Cover and let rest for another 4 hours. Meanwhile prepare the stuffing, cut into small pieces dried apricots, cover with water and bring to boil, add the sugar and liqueur or orange juice, when all the water evaporates cook for another minute, turn off the heat and let cool. After 3 hours, press with the finger the center of each ball and fill with apricot filling. Bake in preheated oven for 25 minutes at 180 degrees. Remove from the oven and let cool on a grid. Sprinkle with powdered sugar before serving.