

DOLCETTI DI SANTA LUCIA

(LUSSEKATTER)



immagine tratta da www.insvezia.com

I Lussekatter, una sorta di pane dolce allo zafferano, sono molto popolari in Svezia, e si iniziano a preparare per Santa Lucia. La parola “Lussekatter” viene infatti associata a Lucia mentre deriva in realtà da Lucifer, il diavolo e katter, gatti. Pooveri gatti!

Secondo una credenza popolare, il diavolo sotto le sembianze di gatto picchiava i bambini mentre Gesù sotto forma di bambino donava (solo ai bimbi quelli buoni!) dei dolci. Per tenere lontano il diavolo (notoriamente più a suo agio nelle tenebre della notte) i dolci venivano colorati di giallo con lo zafferano.

Tempo di preparazione circa 3 ore.

Ingredienti per circa 25/30 dolcetti (dipende dalla grandezza desiderata)

- 550 g di farina per dolci
- 100 grammi di burro
- 1 uovo
- 1 g di zafferano
- 2,5 dl di latte
- 100 g di zucchero
- 25 g di lievito di birra fresco (o una bustina disidratato)sale
- uva sultanina per guarnire
- un pizzico si sale

Procedimento:

1. Fate ammolare l'uva sultanina.
2. Far sciogliere a bagnomaria il burro in un pentolino.

3. Una volta sciolto il burro trasferire il pentolino sul fuoco basso e unire il latte, far intiepidire leggermente e aggiungere lo zafferano e lo zucchero. Allontanare dal fuoco e mescolare (il latte non deve essere troppo caldo altrimenti blocca l'agire del lievito quando verrà aggiunto)
4. Sciogliere il lievito di birra in un cucchiaino di acqua tiepida.
5. Aggiungere il lievito sciolto al latte e amalgamare bene il tutto.
6. Incorporare l'uovo e la farina setacciata col sale..
7. Trasferire sul piano lavoro il composto e iniziare ad impastare, se dovesse risultare appiccaticcio unire un po' per volta altra farina. L'impasto deve risultare omogeneo, compatto e morbido.
8. Mettere l'impasto in una ciotola di plastica, coprire con pellicola e far lievitare per meno di 2 ore in un luogo tiepido (sarà pronto non appena avrà raddoppiato il volume)
9. Trascorso il tempo per la lievitazione dividere l'impasto in pezzetti uguali.
10. Formare dei bastoncini lunghi circa 20 cm e formare delle "S" arrotolando l'estremità come se fossero delle girelle. La lunghezza del cordoncino e la grandezza dipende dalla dimensione che si vuol dare ai dolcetti.
11. Sistemare i dolcetti su di una teglia rivestita da carta forno.
12. Sistemare al centro delle piccole girelle l'uvetta (gli occhi dei gattini) spingendola a fondo.
13. Spennellare con il latte (**per renderli più lucidi consiglio di sbattere un tuorlo con 3 cucchiaini di latte e spennellarli**)
14. In forno preriscaldato a 180°C per circa 25 minuti, devono risultare ben dorati.
15. Servire i dolcetti di Santa Lucia o Lussekatter tiepidi o freddi.

Si può sostituire l'uvetta con amarene o gocce di cioccolata.

E' possibile congelare i dolcetti; in questo caso vanno riposti in freezer appena si raffreddano , senza aspettare: una volta riscaldati, sembreranno appena sfornati.