

TORTE SALATE

# Chioccioline

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: media    COSTO: basso    REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



## INGREDIENTI PER LA PASTA

FARINA 500 gr  
LIEVITO DI BIRRA 25 gr  
ZUCCHERO ½ cucchiaini da tavola  
ACQUA 50 ml  
LATTE INTERO 100 ml  
BURRO 100 gr  
UOVA 2  
SALE 1 pizzico

## PER IL RIPIENO

PROSCIUTTO COTTO 150 gr  
STRACCHINO 150 gr

## PREPARAZIONE

- 1 Sciogliere il lievito nell'acqua tiepida, ammorbidire il burro, mettere tutti gli ingredienti nell'impastatrice e lavorare per 5 minuti.

Se non si ha l'impastatrice mettere sulla spianatoia la farina a fontana e aggiungere le uova, il latte, il latte, lo zucchero, l'acqua con il lievito, il burro ammorbidito e il sale, lavorare bene e formare un panetto da far lievitare per 2 ore.



- 2** Trascorso questo tempo, prendere la pasta e formare dei filoncini lunghi circa 40 cm e dello spessore di 3 cm.



- 3** Con un coltello incidere la parte centrale del filoncino e allargare con i pollici le parti esterne.



- 4 Tritare il prosciutto cotto ed amalgamarlo assieme allo stracchino, riempire e filoncini aperti.



- 5 Richiudere i filoncini pressando i lembi esterni della pasta facendoli combaciare.

Arrotolare la pasta su se stessa, e formare delle chioccioline, metterle su una teglia e lasciare lievitare ancora per 2 ore.



6 Bagnarle con un po' di latte e spolverate con semini di sesamo, per fare gli occhi ho usare dei mezzi capperi.

Trascorse due ore, infornare a 180°C per 20 minuti.

