

PANE, PIZZE E LIEVITATI

Colombine di pasquetta con salame e parmigiano

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **10 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **30 min** COTTURA: **17 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **media**

NOTE: + 1 ORA 25 MINUTI PER LA LIEVITAZIONE



INGREDIENTI

250 g di farina 00

250 g di farina manitoba

25 g di lievito di birra fresco

10 g di zucchero

1 cucchiaino di sale

3 cucchiai di olio extravergine di oliva

250 - 275 ml di acqua tiepida (a circa 37-40°C)

6 foglie di salvia

100 g di salame a cubetti piccoli

50 g di parmigiano grattugiato

1 tuorlo d'uovo

pochi semi di papavero (oppure semi di sesamo).

PREPARAZIONE

- 1 Sciogliete il lievito di birra nell'acqua tiepida.



- 2 Setacciate la farina in una ciotola.



- 3 Al centro della farina praticate una buca e versatevi zucchero, sale ed olio.

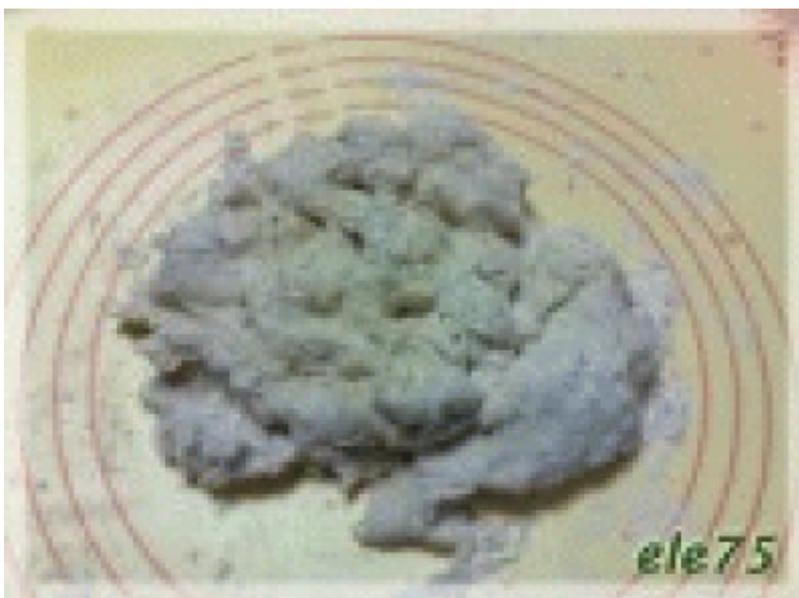


- 4 Amalgamare poi il tutto con l'aiuto di una forchetta, aggiungendo poco per volta l'acqua con il lievito.





- 5 Rovesciate poi l'impasto sul piano di lavoro leggermente infarinato e impastare per almeno 10 minuti, allargandolo con i pugni chiusi, riavvolgendolo e sbattendolo sul tavolo, fino al completo assorbimento del liquido.

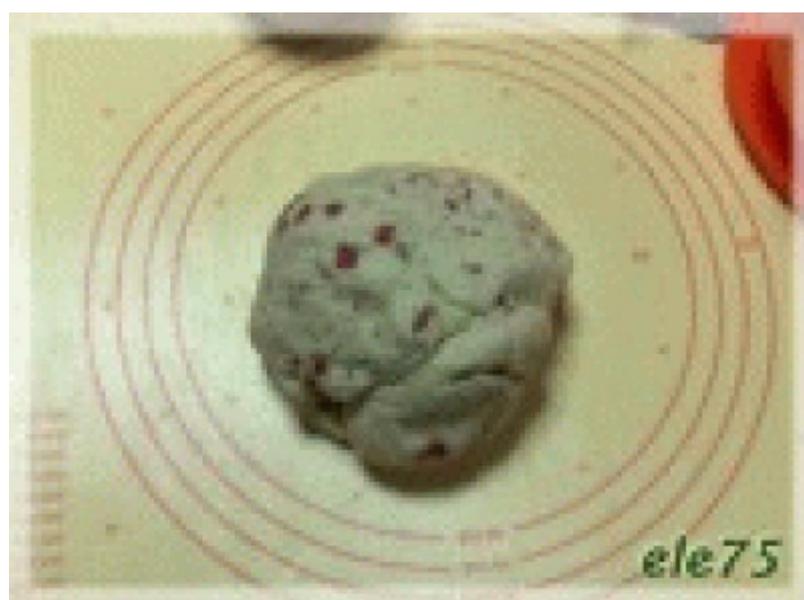


- 6 Trasferite in una ciotola infarinata, coprite con un canovaccio umido e fate lievitare in luogo tiepido, fino a quando il suo volume sarà raddoppiato (circa 60 minuti).



7 Tritare la salvia.

Rilavorare l'impasto ben lievitato, incorporando la salvia, i cubetti di salame ed il parmigiano.



- 8 Dividete l'impasto in 15 parti e con ognuna formare dei rotoli lunghi 20 cm, quindi annodarli.



- 9 Allungare leggermente le due estremità, in modo da formare le teste e le code delle colombine e, con un coltello, incidere alcuni tagli sulle code.



10 Trasferire i nodi sulla placca foderata con carta da forno.



11 Spennellare con tuorlo d'uovo sbattuto e cospargere le colombine con i semi di papavero.



12 Porre a lievitare nuovamente in luogo tiepido per 20-25 minuti.

Cuocere a 175°C per 15-17 minuti nella parte media del forno preriscaldato.

