

PANE, PIZZE E LIEVITATI

Danubio

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **8 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **40 min** COTTURA: **35 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + 2 ORE 30 MINUTI PER LA LIEVITAZIONE



INGREDIENTI

500 g di farina
1 bustina lievito di birra disidratato
1 cucchiaino zucchero
100 g di burro ammorbidito
250 ml di latte tiepido
3 uova
8 g di sale.

PER FARCIRE

200 g di prosciutto cotto
100 g di stracchino
100 g di gorgonzola.

PREPARAZIONE



2 In un bicchiere mettete il lievito con 1 cucchiaino di zucchero e poca acqua.

Nel frattempo setacciate la farina.

Alla farina setacciata unite il lievito, 1 uovo intero, 2 tuorli, il burro ed il latte.

Impastare con lo sbattitore con le fruste a spirale, quando l'impasto è omogeneo aggiungete il sale e impastare per altri 3 minuti.

Lasciate lievitare l'impasto coperto da un canovaccio nel forno per 1 ora.

Nel frattempo tritare grossolanamente il prosciutto cotto.

In una ciotola mettete il gorgonzola in una seconda ciotola mettete lo stracchino, unite metà prosciutto allo stracchino e mescolare, unite il prosciutto rimasto al gorgonzola e mescolare.

Reimpastare velocemente l'impasto e formate 16 palline.



3 E fate lievitare per 45 minuti.



4 Stendete ogni pallina con il mattarello e riempite con le farcie.



5 Sistemate le palline in una tortiera ricoperta di carta forno bagnata e strizzata, ricordatevi di distanziare le palline tra di loro.

Fate lievitare per circa 45 minuti.



6 Spennellare con gli albumi rimasti ed infornare nel forno caldo a 180°C per 35 minuti.

