

TORTE SALATE

Ricetta Danubio

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [10 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [40 min](#) COTTURA: [25 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

NOTE: + 7 ORE DI LIEVITAZIONE



Ricetta danubio: ovvero come realizzare un qualcosa di terribilmente buono e adatto a tutti. Il danubio infatti è perfetto per chi cerca la ricetta giusta per offrire un simpatico buffet o rinfresco a parenti e amici. Di certo si tratta anche di una ricetta svuota frigo, perché ovviamente ci potrete mettere qualunque tipo di formaggio o salume, che magari deve essere fatto fuori. Realizzate questa versione e se amate i lievitati da forno vi invitiamo a preparare anche la ricetta del [rustico alle salsicce](#): irresistibile!

INGREDIENTI

350 g di farina manitoba
150 g di farina 00
3 uova
1 tuorlo
mezzo cubetto di lievito di birra
2 cucchiaini di sale
2 cucchiari di zucchero
100 ml di latte
100 g di burro morbido a pezzetti.

PER IL RIPIENO

200 g di prosciutto cotto
200 g di provola.

PREPARAZIONE

1 Per realizzare un buon danubio, per prima cosa bisogna sciogliere il lievito in un bicchiere di latte con un cucchiaino di zucchero.

Impastare 100 g di farina con il lievito ed il latte e farlo lievitare per 2 ore o finchè non raddoppia di volume.

Mettete in una ciotola la restante farina, lo zucchero, il sale, le uova ed il tuorlo, il burro ed il lievito precedentemente preparato e lievitato.

Cominciare a impastare, all'inizio l'impasto risulterà molto morbido, ma desistete dall'aggiungere altra farina.

Lasciate lievitare in un luogo tiepido (va bene anche nel forno spento) per 3 ore oppure finchè non sarà triplicato di volume.

Tagliare a dadini il prosciutto ed il formaggio.

Quando l'impasto è pronto sgonfiatele e ricavate delle palline grandi quanto un mandarino. Metteteci al centro un cucchiaino di farcia e poi richiudete formando delle palline.

Mettete poi le palline in una teglia di 30 cm per lato leggermente imburrata e distanziatele un poco tra di loro. Mettete poi a lievitare per 2 ore oppure fino a che non c'è più spazio tra le palline.

Spennellate con un tuorlo d'uovo sbattuto ed infornate a 200°C per circa 20 - 25 minuti.



CONSIGLIO

Posso utilizzare sia farina 00 che 0?

In realtà per i lievitati da forno è preferibile quella 0, o manitoba.

È necessario fare il lievito?

Con il lievito risulterà meno pesante e più digeribile.

Potrei farcirlo anche con della marmellata o cioccolata?

Certo, verrà ottimo!