TORTE SALATE

Danubio mix dolce e salato

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 6 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 40 min COTTURA: 25 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

NOTE: *+ 3 ORE DI RIPOSO*

Il **danubio** mix è quello che promette il nome: una ricetta che riunisce e media tra due ricette dello stesso rustico!Non amate il danubio che sa troppo di pan brioche, oppure non vi piace quello che risulta troppo panoso? In entrambi i casi questa è la ricetta che fa per voi! Una via di mezzo davvero deliziosa. È decisamente l'ideale per una cena tra amici, un aperitivo o un buffet. Insomma è buono sempre! Provate questa ricetta dal successo assicurato e se cercate altre ricette che possano fungere sia da salato che da dolce vi invitiamo a realizzare anche il nostro pan brioche: favoloso!

INGREDIENTI

FARINA (anche farine miste ad esempio manitoba e 00) - 550 gr

BURRO 100 gr

LATTE INTERO 250 gr

UOVA 1

TUORLO D'UOVO 2

SALE 8 gr

LIEVITO DI BIRRA 25 gr

ZUCCHERO 1 cucchiaio da tè

PER IL RIPIENO

EMMENTALER oppure taleggio - 100 gr

PROSCIUTTO COTTO oppure pancetta - 100 gr

PREPARAZIONE

1 Per realizzare la ricetta del danubio, mettete in una piccola ciotola il lievito di birra sbriciolato e aggiungete un cucchiaino di zucchero.

Nel frattempo, intiepidite appena il latte e versatelo nell'impastatrice.

Aggiungete la farina, le uova e il burro ammorbidito.

Fate impastare per un paio di minuti.

Prendete la ciotolina del lievito e giratelo finché non diventa liquido (basteranno pochi secondi e lo zucchero renderà liquido il lievito).

Aggiungete il lievito all'impasto e fate lavorare l'impastatrice per 10 minuti.

Poi aggiungete il sale e fate lavorare altri 10 minuti l'impasto. Il risultato deve essere una pasta molto liscia.

2 Mettete l'impasto in una ciotola, coperto con un panno bagnato, e lasciate lievitare finché non triplica di volume.

3 Prendete l'impasto e dividetelo in palline (circa 70 g a pallina), stendere l'impasto (anche usando un mattarello) e farcitelo a piacere.

4 Mettete le palline farcite in uno stampo lasciando un po' di spazio tra una e l'altra.

5 Dopo poco meno di un ora, infornare a 180°C per 25 minuti circa.

6 Servite tiepido o freddo.

Consiglio

Quanto tempo prima posso preparare questa ricetta?

Puoi farla la mattina per la sera, resta morbido!

Potrei congelarlo?

Si metti un freezer dopo cotto e raffreddato.

Che altro salume posso inserire?

Il danubio è un'ottima ricetta svuota frigo. Puoi utilizzare i formaggi e salumi che vuoi!