

ANTIPASTI E SNACK

Palline ripiene

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **10 min** COTTURA: **18 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + *1 ORA 30 MINUTI DI LIEVITAZIONE*



PER LA PASTA

1
1 kg di farina 0
160 g di zucchero
4 cubetti di lievito di birra
200 g di burro
360 g di latte
2 uova
un pizzico di sale.

PER IL RIPIENO

prosciutto
speck
formaggio
würstel.

PREPARAZIONE

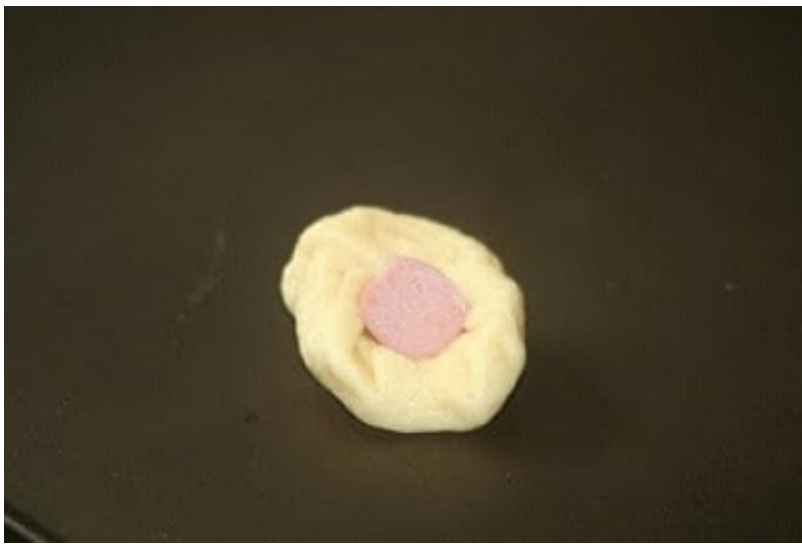
- 1 Versate in una impastatrice la farina, il lievito, lo zucchero, il burro, il latte, le uova ed il sale e impastate a lungo fino a ottenere un impasto morbido e bello liscio, poi mettetelo a lievitare.



- 2 Preparate gli ingredienti scelti per il ripieno, tagliati a pezzetti piccoli.



- 3 Una volta che l'impasto ha raddoppiato il suo volume prendetene un pezzetto, appiattitelo con le mani e mettete all'interno un po' del ripieno scelto, poi chiudete molto bene.



- 4 Mettete le palline in una placca da forno distanziate tra di loro, e fate lievitare per 30 minuti.



- 5 Trascorsi i 30 minuti ungete le palline con un pennellino intinto in un'uovo sbattuto, poi

cospargetele con semi di sesamo e di papavero e infornate a 180°C finchè non prendono colore.

