

ANTIPASTI E SNACK

Bocconcini con i wurstel

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **12 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **10 min** COTTURA: **30 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **molto facile**

NOTE: + *IL TEMPO PER LA LIEVITAZIONE*



Se stai cercando una **ricetta sfiziosa** per un **buffet**, una festa o una merenda diversa dal solito, questi bocconcini con wurstel fanno proprio al caso tuo. Morbidi, golosi, con un cuore saporito, si preparano con un impasto lievitato semplice e si cuociono in forno in pochi minuti. Puoi realizzarli anche con il **Bimby**, ma vanno benissimo anche impastati a mano o con una planetaria. Il risultato? Dei mini panini morbidi, dorati e irresistibili, perfetti anche da portare a scuola o in ufficio!

INGREDIENTI PER I BOCCONCINI CON I WURSTEL

LATTE 250 ml

LIEVITO DI BIRRA FRESCO 10 gr

FARINA 0 250 gr

FARINA 00 250 gr

SALE FINO 5 gr

BURRO A TEMPERATURA AMBIENTE 80 gr

WURSTEL 8

UOVO 1

COME FARE I BOCCONCINI CON I WURSTEL

- 1 Versa nel boccale del Bimby il latte e il lievito di birra, poi scalda per 2 minuti a 37° velocità 2. Aggiungi la farina 0, la farina 00 e il sale. Impasta per 2 minuti a velocità Spiga.





- 2 Intanto prendi i wurstel e tagliali a dadini piccoli su un tagliere. Aggiungili nel boccale con l'impasto e impasta ancora per 30 secondi a velocità Spiga. Togli l'impasto dal boccale, compattalo con le mani e forma una palla.





3 Metti l'impasto in una terrina infarinata, copri con pellicola trasparente e lascia lievitare per circa 3 ore in un luogo riparato da correnti d'aria. Quando l'impasto sarà ben lievitato, dividilo in 12 pezzi di peso simile.

Disponili su una leccarda rivestita con carta forno, tenendoli distanziati tra loro. Coprili con un canovaccio da cucina e lascia lievitare per altri 30 minuti. Una volta lievitati, toglì il canovaccio e spennella ogni bocconcino con l'uovo leggermente sbattuto. Cuoci in forno statico preriscaldato a 200°C per circa 25-30 minuti, fino a doratura. Sforna e lascia raffreddare completamente prima di servire.





TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Taglia bene i wurstel: Meglio a dadini piccoli, così si distribuiscono meglio nell'impasto.

Tamponali prima dell'uso: Asciugali con carta da cucina per evitare che rilascino umidità durante la cottura.

Vuoi farli più scenografici? Spennellali con tuorlo e latte e cospargili con semi di sesamo o papavero.

Recupero intelligente: Hai impasto avanzato? Usalo per fare mini focaccine semplici o con formaggio a cubetti.

Variante vegetariana: Prova con olive o cubetti di formaggio al posto dei wurstel, saranno comunque buonissimi.

COME CONSERVARE I BOCCONCINI CON I WURSTEL

I bocconcini con wurstel si conservano per 24 ore in un contenitore ermetico, a temperatura ambiente.

Al momento di servirli, scaldali qualche minuto in forno per ridare fragranza.

Possono anche essere congelati da cotti: lasciali scongelare a temperatura ambiente e riscaldali leggermente prima di servirli.

POTRESTI CUCINARE ANCHE...

Muffin rustici: veloci e croccanti, pronti in pochi minuti con la sfoglia già pronta.

Arepas: perfetti per accompagnare salumi o da farcire con crema di nocciole.

Pizza bianca a pezzi per buffet: morbida dentro e croccante fuori, ottima da tagliare in piccoli tranci.

Involtini primavera in friggitrice ad aria: senza lievitazione e senza forno, ideali per una merenda improvvisata.

Calzoni ripieni: farciti con mozzarella e prosciutto o con verdure grigliate.