

PANE, PIZZE E LIEVITATI

# Danubio salato

di: *Barbara Benetti*

---

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: media    PREPARAZIONE: 30 min    COTTURA: 30 min    COSTO: basso

NOTE: *LIEVITAZIONE 12 ORE*

---



Dire "Danubio" in cucina significa evocare alla mente il lievitato dolce, morbido, buono sia da solo che farcito. Sull'onda dell'amore che abbiamo per questa ricetta, abbiamo pensato di realizzarlo anche salato! Il danubio salato al gusto pizza vi farà letteralmente impazzire. E' sfizioso, gustoso, piacerà a tutti con il suo sapore accattivante.

Dovrete solo avere pazienza durante la lievitazione, aspettando il momento giusto per realizzare le morbide sfere e farcirle... il profumo in cottura sarà semplicemente straordinario! Provate altre ricette simili!

[Treccia salata](#)

[Danubio mix](#)

[Pane di ricotta](#)

## INGREDIENTI PER L'IMPASTO

FARINA MANITOBA 300 gr

FARINA 0 200 gr

LATTE 300 ml

LIEVITO DI BIRRA DISIDRATATO (oppure

8 gr Lievito di birra fresco) - 3 gr

UOVO medio - 1

SALE 15 gr

ZUCCHERO 5 gr

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA 30 ml

## PER FARCIRE

MOZZARELLA 300 gr

POLPA DI POMODORO 300 gr

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA 3

cucchiai da tavola

ORIGANO SECCO

SALE 1 pizzico

## PREPARAZIONE

- 1 Se avete la planetaria vi consiglio di usarla per impastare altrimenti potete farlo a mano in una ciotola. Versate nella ciotola il lievito, aggiungete le farine, l'uovo e latte, impastate per alcuni minuti e poi aggiungete l'olio extravergine d'oliva e il sale. Continuate ad impastate fino ad ottenere un composto liscio e ben incordato.



- 2 Trasferite l'impasto nella spianatoia, copritelo con un canovaccio e lasciatelo riposare per 15 minuti



- 3 Fate ora il primo giro di pieghe a 3, prendete una parte d'impastao portatela verso il centro, prendete l'altra parte e sovrapponetela.



- 4 Girate ora l'impasto di 90° e ripetete le pieghe a 3, prendete una parte d'impasto portatela verso il centro, prendete l'altra parte e sovrapponetela.



5 Date ora una forma sferica all'impasto, in questo modo otterrete una crescita regolare in

lievitazione. Riponete l'impasto nella ciotola, coprite con della pellicola trasparente e fate lievitare per 9/10 ore in frigorifero.



**6** Dopo la lievitazione, riprendete l'impasto rovesciatelo nella spianatoia leggermente infarinata e sgonfiatelo con le mani.

Dividete l'impasto in piccole porzioni, io l'ho diviso in 15 parti da circa 60g l'una.



- 7 Tagliate la mozzarella a pezzi. Versate la polpa di pomodoro in una ciotola aggiungete un pizzico di sale, dell'origano e dell'olio extravergine, mescolate e tenete da parte.





- 8 Prendete un pezzo d'impasto, appiattitelo e mettete al centro qualche cucchiaino di pomodoro, della mozzarella e una spolverata d'origano, chiudete i bordi, pizzicandoli in modo che l'impasto s' attacchi, formate una pallina e riponetela nella teglia con la chiusura verso il basso.





- 9 Proseguite in questo modo fino a completare tutte le palline d'impasto. Disponetele vicine tra di loro, aggiungete del pomodoro sulla superficie e spolverate con origano. Coprite con un canovaccio e lasciate lievitare per mezz'ora



**10** Accendete il forno statico a 180° e quando sarà caldo infornate e fate cuocere per 30 minuti. Quando il danubio salato alla pizzaiola sarà pronto sfornatelo e servitelo caldo o a temperatura ambiente