

PANE, PIZZE E LIEVITATI

Danubio salato

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [30 min](#) COTTURA: [30 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)

NOTE: *LIEVITAZIONE 12 ORE*



Il danubio salato è un rustico soffice e ripieno, perfetto per aperitivi e cene informali. La sua forma a palline ripiene lo rende ideale da condividere, e il suo gusto conquisterà tutti.

MOZZARELLA 300 gr

POLPA DI POMODORO 300 gr

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA 3cucchiaini
da tavola

ORIGANO SECCO

SALE 1 pizzico

COME FARE IL DANUBIO SALATO

- 1 Se hai la planetaria ti consiglio di usarla per impastare altrimenti potrai farlo a mano in una ciotola. Versa nella ciotola il lievito, aggiungi le farine, l'uovo e latte, impasta per alcuni minuti e poi aggiungi l'olio extravergine d'oliva e il sale. Continua ad impastare fino ad ottenere un composto liscio e ben incordato.





- 2 Trasferisci l'impasto nella spianatoia, coprilo con un canovaccio e lascialo riposare per 15 minuti.





- 3** Fai il primo giro di pieghe a3: prendi una parte d'impasto, portala verso il centro, prendi l'altra parte e sovrapponi.





- 4 Gira ora l'impasto di 90° e ripeti le pieghe a 3, prendi una parte d'impasto portala verso il centro, prendi l'altra parte e sovrapponi.





- 5** Dai, a questo punto, una forma sferica all'impasto, in questo modo otterrai una crescita regolare in lievitazione. Riponi l'impasto nella ciotola, copri con della pellicola trasparente e fai lievitare per 9/10 ore in frigorifero.



6 Dopo la lievitazione, riprendi l'impasto rovescialo nella spianatoia leggermente infarinata e sgonfialo con le mani.

Dividi l'impasto in piccole porzioni, il nostro è diviso in 15 parti da circa 60g l'una.



- 7 Taglia la mozzarella a pezzi. Versa la polpa di pomodoro in una ciotola e aggiungi un pizzico di sale, dell'origano e dell'olio extravergine, mescola e metti da parte.



- 8 Prendi un pezzo d'impasto, appiattiscilo e metti al centro qualche cucchiaino di pomodoro, della mozzarella e una spolverata d'origano, chiudi i bordi, pizzicandoli in modo che l'impasto s'attacchi, forma una pallina e riponila nella teglia con la chiusura verso il basso.





9 Prosegui in questo modo fino a riempire tutte le parti di impasto che hai creato. Disponile vicine tra di loro, aggiungi del pomodoro sulla superficie e spolvera con origano. Copri con un canovaccio e lascia lievitare per mezz'ora.

Accendi il forno statico a 180° e quando sarà caldo inforna, fai cuocere per 30 minuti.

Quando il danubio salato sarà pronto, sfornalo e servilo caldo o a temperatura ambiente.





DANUBIO SALATO: UN RUSTICO RIPIENO PERFETTO PER OGNI

Il **danubio salato** è un rustico soffice e ripieno, perfetto per cene, aperitivi e buffet. Con la sua forma a palline morbide che si uniscono durante la cottura, il danubio è una preparazione che conquista al primo morso grazie al suo impasto soffice e ai suoi **ripieni golosi**, che possono spaziare da **salumi** e **formaggi** a **varianti vegetariane**. Prepararlo è semplice e divertente, ideale per chi vuole portare in tavola qualcosa di diverso e sfizioso, perfetto da condividere con amici e familiari. *Il danubio salato è un'ottima ricetta anche per occasioni speciali, e il suo aspetto invitante lo rende il protagonista perfetto di ogni tavola.*

COME CONSERVARE IL DANUBIO SALATO

Il danubio salato può essere conservato per 1-2 giorni a temperatura ambiente, coperto con un canovaccio pulito o in un contenitore ermetico. Per mantenerne la sofficità, è consigliabile riscaldarlo brevemente in forno prima di servirlo nuovamente.

Se preferisci, puoi anche congelarlo: avvolgi ogni pallina singolarmente in pellicola trasparente e riponile in un sacchetto da freezer. Per riscaldare, scongela il danubio a temperatura ambiente e poi riscaldalo in forno per restituirgli tutta la sua morbidezza e fragranza.

CONSIGLI PER RIDURRE LO SPRECO ALIMENTARE

Per evitare lo spreco alimentare, puoi personalizzare il ripieno del danubio salato utilizzando ingredienti che hai già in casa, come avanzi di formaggi o salumi

Se avanza del danubio già cotto, puoi trasformarlo in una gustosa base per una bruschetta: riscaldalo leggermente e aggiungi **verdure grigliate** o una **salsa saporita**.

Se hai della pasta lievitata avanzata, puoi congelarla e utilizzarla per altre preparazioni come calzoni o pizzette, evitando di gettare via ingredienti preziosi.