

PANE, PIZZE E LIEVITATI

Rollò con wurstel rosticceria siciliana

DOSI PER: 12 pezzi DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 40 min COTTURA: 12 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

NOTE: *LIEVITAZIONE 12/14 ORE CIRCA*



Signori, oggi cuciniamo i **rollò con wurstel**! La ricetta che andiamo a preparare oggi è un pezzo fondamentale della **rosticceria siciliana**. Questi sofficissimi manicaretti croccanti e scenografici, vengono preparati con un impasto di **pasta brioche** golosissima. I rollò non sono altro che dei rotolini di **pasta lievitata** che avvolgono i wurstel. Solitamente vengono preparati per la merenda, per le feste di compleanno, ma anche per un attuale apericena; ovviamente sempre presenti nelle migliori rosticcerie, sono uno **street food** molto noto che conoscerete sicuramente se siete stati almeno una

volta nella magica Sicilia. Se c'è un ingrediente che non può mancare nella preparazione della rosticceria siciliana, che sia per i rollò, per le ravazzate o anche per la mattonella palermitana, questo è lo strutto, un ingrediente molto utilizzato in questa regione.

Se ti piace cucinare stuzzichini e manicaretti per le tue merende in compagnia ecco qualche idea da provare:

[Sfincione Palermitano Morbido](#)

[Pizza frita](#)

[Pizzette fritte](#)

PER LA BASE

FARINA 0 500 gr

STRUTTO 50 gr

ACQUA 250 ml

ZUCCHERO 30 gr

LIEVITO DI BIRRA FRESCO 1 gr

SALE 10 gr

PER FARCIRLI

WURSTEL 12

PER LA SUPERFICIE

UOVO 1

SEMI DI SESAMO

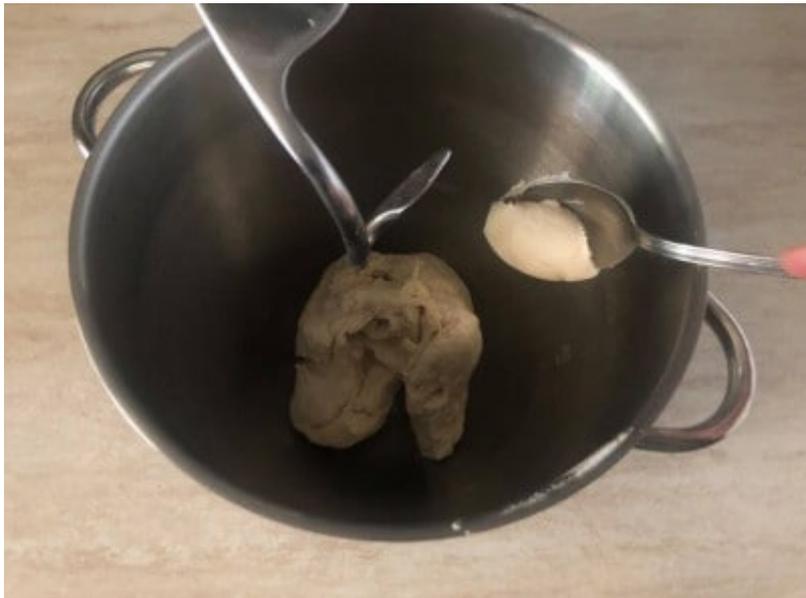
PREPARAZIONE

- 1 Versate la farina, il lievito e lo zucchero nella planetaria, o in una ciotola se impastate a mano, aggiungete l'acqua calda a filo in modo graduale.





2 Lavorate l'impasto fino ad incordarsi perfettamente, ossia ad avvolgersi bene nel gancio, se invece impastate a mano, aspettate che l'impasto prenda forma, a questo punto aggiungete il sale e la restante acqua. Quando l'impasto avrà assorbito tutta l'acqua, aggiungete lo strutto, anche questo in modo graduale, lavoratelo ancora per qualche minuto.





- 3 Ribaltate l'impasto sul piano da lavoro, lavoratelo per qualche istante dando la forma di una palla. Spostate l'impasto in una ciotola unta con un filo d'olio, copritelo con pellicola trasparente e fatelo lievitare per una notte (8/10 ore circa) a temperatura ambiente, i tempi possono variare in base alla stagione, durante l'estate ci vorrà molto meno tempo, quindi tenetelo controllato.





- 4 Quando il vostro impasto sarà raddoppiato di volume, ribaltatelo sul piano da lavoro, allargatelo delicatamente ottenendo un rettangolo. Tagliate 12 strisce di pasta con un tarocco, allungatele con le mani ottenendo dei serpentelli di pasta lunghi 30 cm circa.





- 5** Arrotolate la pasta lievitata sui wurstel, poggiate i rollò su una teglia coperta da carta forno, avendo cura di tenerli distanziati, sistemate quindi i restanti in una seconda teglia, copriteli e fateli lievitare per due ore circa, o comunque fino a raddoppio di volume.





6 A questo punto i vostri rollò saranno ben livitati, spennellateli con l'uovo e ricopriteli di

semi di sesamo.





- 7** I rollò sono pronti, cuoceteli nel ripiano medio del forno selezionando la modalità ventilato a 250° per 12 minuti circa, o fino a completa doratura, i tempi possono variare in base al forno. Potete portare a tavola i vostri rollò appena sfornati o dopo qualche ora a temperatura ambiente.



CONSERVAZIONE

Se non consumate i rollò in giornata, conservateli in un sacchetto da freezer, potrete magiarli anche il giorno dopo a temperatura ambiente o leggermente scaldati. Se volete congelate i rollò, potete congelarli e fare la seconda lievitazione in un secondo momento, una volta lievitati potrete procedere con la cottura come da ricetta.

CONSIGLIO

La ricetta originale prevede l'utilizzo dello strutto, se non ne avete potete sostituirlo con il burro.