

SECONDI PIATTI

## Cotechino in crosta di pane

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: media    COSTO: medio    REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



### INGREDIENTI

- 1 cotechino precotto
- 500 g di farina manitoba
- 200 g di acqua
- 100 g di latte
- 1 cubetto di lievito di birra
- 2 cucchiaini di olio extravergine d'oliva
- 1 cucchiaino colmo di sale
- 1 cucchiaino di zucchero
- 1 tuorlo d'uovo.

### PREPARAZIONE

- 1 Versare sul piano di lavoro la farina mescolata allo zucchero e al sale. Aggiungere il lievito di birra precedentemente sciolto nell'acqua tiepida, il latte e l'olio. Impastare il tutto e lavorarlo per 5-10 minuti. Lasciare lievitare l'impasto per circa 2 ore in luogo caldo, coperto da un canovaccio umido. Quindi rilavorare l'impasto e tirare una sfoglia non troppo sottile, adagiarvi sopra il

cotechino precotto e arrotolarlo nella pasta.

Chiudere bene le estremità ai lati schiacciando un po' con le mani, spennellarlo in superficie con un tuorlo d'uovo sbattuto.

Cuocere in forno caldo a 180°C per circa 30 minuti.



