TORTE SALATE

Danubio con pasta di pane

LUOGO: Europa / Italia

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

Il **danubio con pasta di pane** è uno sfizio perfetto da presentare ad un buffet ricco o un aperitivo. Si tratta di una preparazione rustica che di certo vi verrà in aiuto quando avrete da smaltire ingredienti in frigorifero. Farlo non è per nulla difficile, anzi eguendo i consigli della nostra cookina che ci ha lasciato la ricetta sul forum, di certo vi verrà in maniera egregia! Provate questa versione e scoprite quanto è buona! Se siete poi alla ricerca anche di altre preparazioni adatte ad una festa vi invitiamo a provare anche la ricetta dei rustici con le melanzane: esagerati!

INGREDIENTI

500 g di farina Manitoba

1 cubetto di lievito

4 cucchiai d'olio d'oliva

1 cucchiaino di sale.

PER LA FARCIA (A PIACERE)

pomodorini

mozzarella

capperi

acciughe

1 pizzico di origano.

Preparazione

1 Quando volete realizzare la ricetta del danubio con pasta di pane, per prima cosa è necessario sciogliere il lievito in poca acqua tiepida, aggiungervi un po' di farina e lasciar lievitare.

2 Impastare la restante farina con l'olio, circa 250 ml d'acqua e il sale, poi unire questo impasto al panetto col lievito.

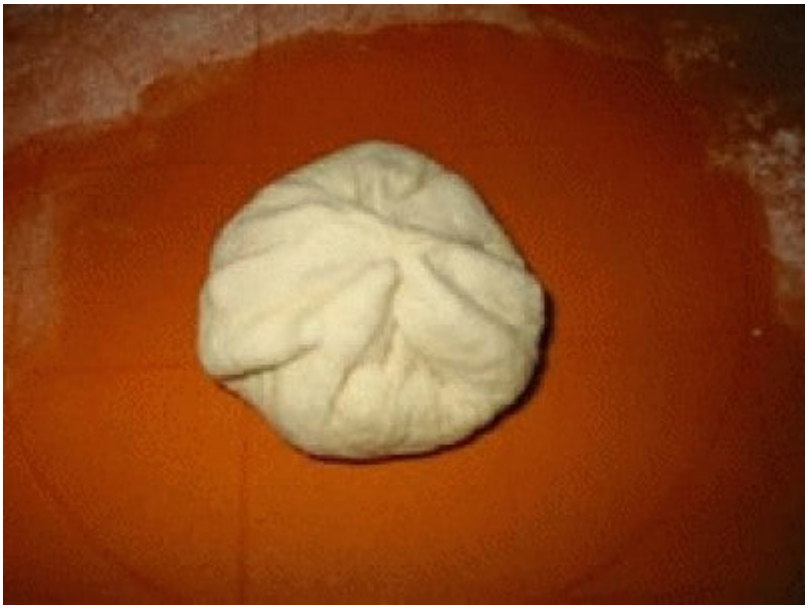
3 Lavorare a lungo l'impasto, poi formare un panetto.

Lasciare lievitare il panetto finale, coperto con una teglia in modo che la superficie non si secchi, per 2 ore.

4 Riprendere l'impasto, rilavorarlo e dividerlo in 7 palline.

Appiattire le palline ottenute e farcirle con un po' di pomodorini tagliati a metà e dei cubetti di mozzarella conditi con capperi, acciughe ed un pizzico di origano.

Sigillare il tutto.



5 Riporre questi paninetti in una tortiera e lasciarli lievitare un'oretta, quindi, spennellare la superficie con dell'olio e salare.

6 Infornare a 250°C fino a doratura completa.

Consiglio

Che altro ripieno potrei utilizzare?

In realtà ci stanno bene proprio tutti i ripieni, dalle verdure spadellate ai salumi.

Posso congelarlo dopo cotto in modo da averlo pronto per il buffet?

Sì puoi tranquillamente surgelarlo.

Quanto tempo si mantiene morbido?

Sicuramente 24 ore se messo in un contenitore del pane.