

TORTE SALATE

# Danubio con pasta di pane

di: @nm@

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 cucchiaini d'olio d'oliva  
1 cucchiaino di sale.

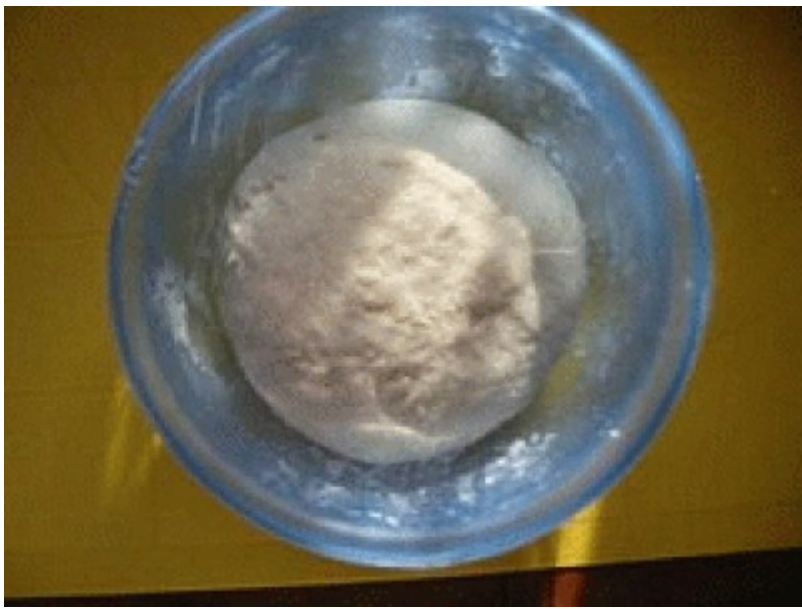
## PER LA FARCIA (A PIACERE)

pomodori  
mozzarella  
capperi  
acciuغه  
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.

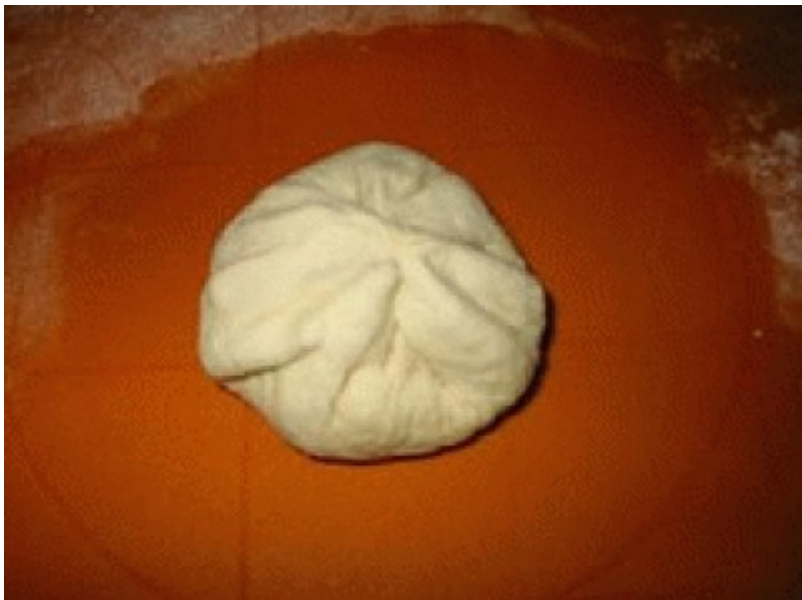
Lasciare lievitare il panetto finale, coperto con una teglia in modo che la superficie non si secchi, per 2 ore.



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

Appiattare 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