

ANTIPASTI E SNACK

# Palline ripiene

di: *olli69*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 10 min    COTTURA: 18 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

NOTE: + 1 ORA 30 MINUTI DI LIEVITAZIONE



## PER LA PASTA

- 1
- 1 kg di farina 0
- 160 g di zucchero
- 4 cubetti di lievito di birra
- 200 g di burro
- 360 g di latte
- 2 uova
- un pizzico di sale.

## PER IL RIPIENO

- prosciutto
- speck
- formaggio
- würstel.

# PREPARAZIONE

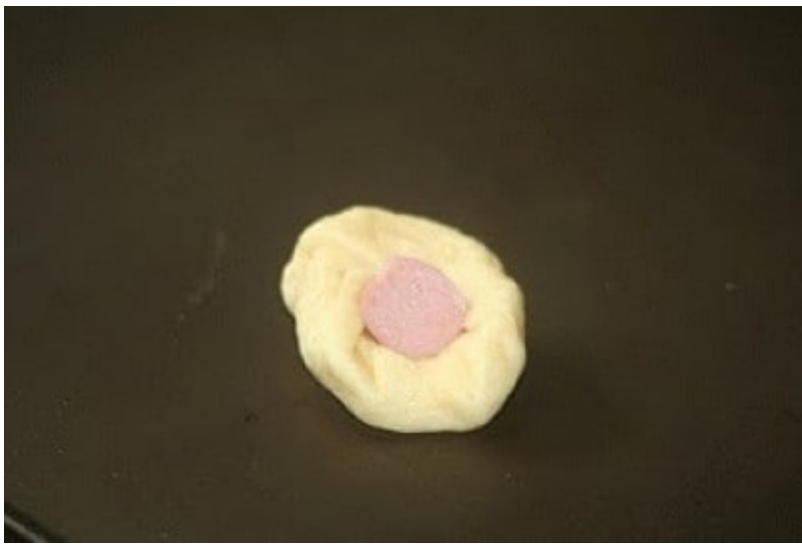
- 1 Versate in una impastatrice la farina, il lievito, lo zucchero, il burro, il latte, le uova ed il sale e impastate a lungo fino a ottenere un impasto morbido e bello liscio, poi mettetelo a lievitare.



- 2 Preparate gli ingredienti scelti per il ripieno, tagliati a pezzetti piccoli.



- 3 Una volta che l'impasto ha raddoppiato il suo volume prendetene un pezzetto, appiattitelo con le mani e mettete all'interno un po' del ripieno scelto, poi chiudete molto bene.



- 4 Mettete le palline in una placca da forno distanziate tra di loro, e fate lievitare per 30 minuti.



- 5 Trascorsi i 30 minuti ungete le palline con un pennellino intinto in un'uovo sbattuto, poi

cospargetele con semi di sesamo e di papavero e infornate a 180°C finchè non prendono colore.

