

DANUBIO SALATO



Preparazione: 30 min

Cottura: 30 min

Quantità per uno stampo da 28-30 cm:

- 700 gr di farina manitoba
- 70 gr di burro a temperatura ambiente
- 8 gr di lievito di birra fresco (oppure 4 gr di lievito secco)
- 190 ml di latte
- 190 ml di acqua
- 35 gr di zucchero
- 12 gr di sale

Per la farcitura:

- 200 gr di prosciutto cotto tagliato sottile (oppure altro salume a scelta)
- 250 gr di formaggio a scelta

Per pennellare:

- 1 tuorlo
- 1 cucchiaio di latte

Svolgimento:

Disporre nella ciotola della planetaria il lievito con 95 gr di farina, 50 gr di acqua e 50 gr di latte, mescolate con un cucchiaio di legno fino ad ottenere una pastella morbida.

Coprite con una pellicola e lasciare lievitare in un posto asciutto ad una temperatura di circa 26° C (forno spento appena acceso a 50°C) per 1 ora.

Trascorso il tempo indicato l'impasto avrà raddoppiato il suo volume. Aggiungete quindi all'impasto la restante farina, il restante latte, l'acqua e lo zucchero.

Date qualche giro di impasto a velocità media, staccando di tanto in tanto l'impasto e lavorandolo con le mani per compattarlo.

Aspettate che tutti i liquidi si siano assorbiti: aggiungete il burro morbido a piccoli pezzi e impastate.

Non aggiungete altro burro finché il primo pezzo non è stato ben assorbito e, infine, aggiungete il sale.

Il risultato finale deve essere un impasto liscio che si stacca dalle pareti della ciotola.

Coprite quest'ultima con una pellicola e lasciate lievitare a circa 26° C (forno spento appena acceso a 50°C) per circa 4 ore o comunque fino a quando l'impasto non avrà triplicato il suo volume.

Per fare le palline, staccate dall'impasto dei pezzetti da 40 gr. Schiacciate sul piano di lavoro ogni pezzetto come se stesse preparando una pizzecca. Aggiungete un po' di ripieno al centro, tirare i lembi dell'impasto e richiudeteli al centro con un pizzico.

Rovesciate la pallina appena formata e lasciatela sul piano di lavoro arrotondandola in modo da ottenere una superficie liscia. Procedete così con le altre.

Imburrate una teglia, disponete le palline a raggio, ad una distanza di qualche millimetro l'una dalle altre.

Coprite con la pellicola per alimenti e lasciate lievitare in teglia fino al raddoppio. Quando le palline sono salite al livello della teglia (circa 2 ore).

Pennellate la superficie con tuorlo e latte

Cuocete in forno ben caldo per 30 min circa a 180°C.

Fate sempre la prova stecchino e aggiungete un foglio di alluminio sulla superficie se vedete che si sta colorando troppo.

Sfornate e lasciate intiepidire in teglia almeno 15 min.

BUON APPETITO !