

DANUBIO

Latte intero 230 g
Farina Manitoba 550 g
Olio extravergine d'oliva 50 g
Zucchero 30 g

INGREDIENTI per un danubio da 20

Uova medio 1
Sale fino 10 g
Lievito di birra fresco 14 g
Prosciutto cotto 120 g
Scamorza (provola) 100 g



Preparazione:

1. Versate la farina setacciata nella planetaria con braccio a foglia, sbriciolare il lievito e unire zucchero, sale e l'uovo.
2. Appena l'impasto comincia a incordare, versare il latte e poi l'olio a filo
3. Quando il tutto inizierà ad uniformarsi trasferire sul piano di lavoro.
4. Lavorare a mano per ottenere un composto liscio e omogeneo (in alternativa lavorare in planetaria con braccio a gancio).
5. Formare una palla da pirlare e trasferire in una boule coprendo con pellicola.
6. Lasciar lievitare per almeno 3 d'ore finchè non avrà raddoppiato il suo volume.
7. Sminuzzate il prosciutto cotto e tagliare a cubetti il formaggio.
8. Dividere a metà l'impasto con un tarocco.
9. Prendere ogni metà e arrotolarla per ottenere un salsicciotto.
10. Ricavare da ogni panetto 10 pezzi uguali per un totale di 20 pezzi.
11. Prendere ciascun pezzetto di impasto, appiattirlo leggermente e farcirlo con il prosciutto e il formaggio.
12. Richiudere i lembi e formate una pallina con al centro la farcia.
13. Ungere una teglia da 28 cm con evo e adagiare le palline posizionandole con la chiusura rivolta verso il basso disponendo a raggiera lungo tutto il perimetro.
14. Coprire con la pellicola e lasciate lievitare nuovamente per 30 minuti.
15. **Preriscaldate il forno a 180° in modalità statica.**
16. Sbattete un tuorlo un pò di latte e spennellare le palline lievitate.
17. Cuocere per circa 30 minuti nella parte centrale del forno.