



Danubio dolce

Ingredienti

530 farina manitoba

80 g zucchero

80 g burro

230 ml latte

50 ml acqua

1 vanillina

scorza di 1 limone

10 g sale

1 uovo

12 g lievito di birra

Un paio di giorni fa una mia amica mi ha chiesto se avevo la ricetta del danubio dolce, quindi ho ripreso i miei vecchi blocchi e ho trovato la ricetta.

Molto facile da fare ma soprattutto potete scegliere voi il ripieno che piu vi piace, come crema o confettura oppure cioccolata, si conserva un paio di giorni coperto da una pellicola in frigo.

Mettiamo nella planetaria la farina setacciata, uniamo lo zucchero, la vanillina (io uso la stecca ma potete sostituirla con la bustina). Cominciamo con la frusta a foglia, mescoliamo tutto aggiungendo il latte a temperatura ambiente dove abbiamo fatto sciogliere il lievito, mettiamo anche l'uovo e l'acqua dove abbiamo sciolto il sale e cominciamo a lavorare l'impasto.

Quando comincia ad attaccarsi alla foglia, mettiamo il gancio e aggiungiamo il burro a pomata (burro a pomata si intende il burro a temperatura ambiente, lavorato un po' con le mani fino ad avere la sensazione di una pomata) e procediamo con l'incordare l'impasto.



Fatto questo coprire con pellicola e lasciare lievitare.



Passato il tempo ritagliare la pasta per formare delle palline di 50 g ognuna, stendere l'impasto, mettere la farcitura, chiudere e formare la pallina.





Spennellare con un tuorlo e lasciare lievitare, cuocere a 170° per 15/20 minuti.