



Danubio napoletano

Ingredienti

250 g farina 00
250 g farina manitoba
4 uova
1 cubetto di lievito di birra
100 gr. burro
1 cucchiaio di zucchero
1 cucchiaino di sale
1 cucchiaino di sale
100 g prosciutto cotto
100 g scamorza affumicata
100 g formaggio morbido

Sciogliere il lievito e lo zucchero nel latte tiepido, aggiungere 200 gr. di farina e lavorarla ottenendo una pallina che si lascerà lievitare per un'ora.

Mescolare quindi l'impasto con la farina, il burro tiepido, 3,5 uova, il sale poi impastare molto bene e vigorosamente su una spianatoia.

Lasciare lievitare fino al raddoppio del volume.

Nel frattempo tagliare il ripieno a pezzettini.

Dividere l'impasto lievitato in palline da 30-40 gr. e lavorarle alcuni minuti poi schiacciarle fino a formare una rotella un po' spessa.

Prenderle una alla volta, metterci sopra un po' di ripieno e chiuderle formando una pallina; appoggiarle su una teglia ricoperta con carta forno distanziandole fra di loro.

Lasciare lievitare (le palline si attaccheranno fra loro) e spennellare col mezzo uovo rimasto e sbattuto.

Infornare a 180 gradi per trenta minuti

Si può mangiare subito, ma anche il giorno dopo è ottima.