



## Pan Girella con cime di rapa, scamorza e speck

### Ingredienti

Per l'impasto:

500 g di farina

10 g di lievito di birra fresco

80 ml di olio di semi oppure 60 ml di olio d'oliva

250-300 ml di latte

sale a piacere

1 uovo (facoltativo)

Per la farcitura:

400 g di cime di rapa lessate

scamorza affumicata a fette

speck tagliato a dadini in quantità a piacere

Per decorare:

semi di papavero o sesamo (a piacere)

Iniziamo in una ciotola unendo la farina con il sale e l'olio di semi. Con l'aiuto di una forchetta, mescoliamo bene. Se volete al posto dell'olio di semi potete utilizzare in minore quantità l'olio d'oliva.

A questo punto, riscaldiamo leggermente il latte e sciogliamo al suo interno il pezzetto di lievito di birra. Mi raccomando il latte deve essere leggermente tiepido. Uniamo al composto di farina il latte con il lievito e lavoriamolo bene fino a formare un panetto sodo e non appiccicoso.

Una volta ottenuto il nostro panetto, con l'aiuto di un coltello realizziamo 4-5 tagli in superficie e lasciamolo lievitare in un luogo caldo per almeno 2 ore.

Trascorso il tempo di lievitazione, su una spianatoia, stendiamo bene il nostro panetto, cercando di formare un bel quadrato.

Mi raccomando cercate di ottenere una sfoglia abbastanza fina.

Ricopriamo i 2/3 della sfoglia con cime di rapa precedentemente lessate o cotte in padella. Stendiamoli bene.

Aggiungiamo le fette di scamorza e i dadini di speck; arrotoliamo i 2/3 della sfoglia su se stessa, fino ad arrivare alla parte non farcita.

A questo punto, con l'aiuto di un coltello, nella parte avanzata senza farcitura ricaviamo tante striscioline (cerchiamo di ottenere un numero pari).

Ricaviamo delle treccine incrociando due striscioline d'impasto alla volta.

Un volta pronte tutte le treccine, non ci resta che avvolgerle intorno all'impasto arrotolato. Cercate di distanziarle bene tra di loro.

Chiudiamo l'impasto formando una ciambella e spennelliamo le treccine con il tuorlo di un uovo o se preferite solo con del latte.



Aggiungiamo i semi di papavero o sesamo. Inforniamo la nostra ciambella a 180° per 45 minuti circa (forno statico 190°), è pronta quando sarà ben dorata e lucida.

Lasciamola raffreddare completamente prima di tagliarla. Il nostro pan girella è pronto e sarà una sorpresa scoprire il ripieno al primo taglio!

Fonte di suggerimento: [Pan Brioche soffice alle verdure](#) poi modificata a mio gusto.