



Pane farcito - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

pane - ciambella - formaggi

300gr di farina
1 cubetto di lievito di birra
1 cucchiaio di zucchero
100 gr di latte
40 gr di burro fuso
1 uovo
1 cucchiaino di sale

150 gr di filadelfia o (crescenza)
150 gr di gorgonzola
80 gr di noci

impastare e fare lievitare, con il mattarello stendere la pasta in rettangolo, e spalmare il formaggio poi mettere il gorgonzola a pezzetti, le noci a pezzetti, e arrotolare la pasta a forma di salame poi mettere in forma di lumache fare degli intagli tutto intorno fare lievitare di nuovo e cuocere a forno caldo 20 minuti a 200c.

