



Danubio salato - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

torta salata - farcita

INGREDIENTI

250gr. di farina tipo "00"
250 gr. di farina americana
2 cucchiaini di sale
Sciogli in un dito d'acqua un lievito di birra
100 gr. di burro sciolto
1 uovo intero
250 ml latte a temperatura ambiente

RIPIENO

250 gr. di prosciutto cotto a dadini e altrettanti di gruviera o emmental (o altro a proprio gradimento)

Amalgamare tutti gli ingredienti, impastare per una diecina di minuti, lasciare lievitare fino al raddoppio. Impastare per altri cinque minuti, poi staccare dei pezzetti di impasto, spianarli a disco, farcirli e richiuderli lasciando la parte della chiusura sotto. Disponerli a raggera in una teglia non troppo vicini e lasciare lievitare nuovamente per circa un'ora. Spennellare d'uovo sbattuto con latte e infornare a 200° fino a doratura (venti minuti circa)

Postata da Cristina.

DANUBIO SALATO (ricetta di Piera)
ingredienti:

500 gr di farina tipo manitoba
1 uovo e 4 tuorli per l'impasto
1 uovo per la lucidatura finale
1 cubetto di lievito
25 gr zucchero
150 gr di burro ammorbidito
un pizzico di sale
100 gr circa di latte

per il riempimento io di solito uso salsiccia e stracchino, ma a piacere si possono usare formaggi, salumi, quello che si preferisce

fare un impasto con tutti gli ingredienti che andrà lavorato a lungo, il latte deve essere a temperatura ambiente, meglio non aggiungerlo tutto insieme per non rischiare di avere un impasto troppo morbido e dover poi aggiungere farina

una volta ottenuto l'impasto farlo lievitare fino a che non raddoppia di volume (un'ora circa)

intanto mi sono preparata il riempimento amalgamando lo stracchino e la salsiccia

appena la pasta è lievitata rilavorarla un pò e dividerla in pezzetti tutti dello stesso peso (con 16 pezzi il risultato finale è perfetto!!!!)

stendere ogni pezzetto in una sfoglia di 13-15 cm di diametro mettere all'interno un pò del riempimento scelto e richiudere bene su quello che sarà il fondo cercando di sigillare bene, disporre le palline ottenute in una teglia e lasciare lievitare ancora fino a che non si uniscono (dopo circa un'ora) spennellare con il rimanente uovo sbattuto.

infornare a 180° per 20'-25'-si serve "a palline"!

il solito impasto di base si può usare per il danubio dolce, magari aggiungendo un pò più di zucchero nell'impasto del latte.

il riempimento in quel caso può essere fatto con ricotta e nutella, ricotta e gocce di cioccolato, ecc altri riempimenti

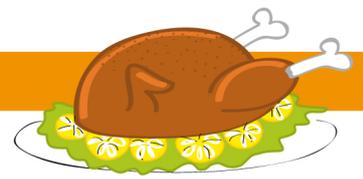
diversi tipi di formaggio: provolone, parmigiano, scamorza, ricotta, ecc.

per i salumi mortadella, speck, prosciutto cotto, salame...

poi ci puoi unire anche verdure: spinaci, miste, un pò a quello che ti ispira al momento!

postata da Silvia

500 gr. farina (metà 00, metà manitoba)
4 uova
1 cubetto lievito birra
100 gr burro
1 cucchiaino + 1 cucchiaino di zucchero
1 cucchiaino di sale
latte q.b



Per il ripieno a scelta: pasta di olive e formaggio filante a dadini, cotto e dadini, pasta di acciughe e dadini, ecc.

In una ciotolina far sciogliere il lievito con 1 cucchiaino di zucchero. Con il latte tiepido (1/2 bicchiere) amalgamare il lievito con tanta farina da ottenere una "pallotta".

Quando avrà raddoppiato il volume (circa mezz'ora) prendere il burro fuso e freddo, 3 uova e mezzo, il restante zucchero, il sale, dopo aver mescolato bene, aggiungerci la "pallotta" (che poi sarebbe il lievito) e la restante farina. Lavorare un pò nella ciotola poi mettere la pasta sulla spianatoia e impastare bene. Insistere molto perchè più la bistratti meglio gonfia, tirala, pestala, picchiala sbattila, prendila a pugni. Poi rimettere la palla dentro alla ciotola infarinata e coperta finchè non raddoppia di volume (quasi due ore). Ora "strappando" pezzettini di pasta fai delle palline e appiattiscile e mettilci dentro quello che hai deciso, poi richiudile a mò di pallina.

Adagia le palline in una teglia con sotto la carta forno, non tanto strette perchè gonfiano. Lascia riposare ancora 20 minuti, poi spennellale con il mezzo uovo rimasto, spolverizza se ti va di semi di papavero e inforna in forno preriscaldato a 180° per mezz'oretta. (io con queste dosi faccio due teglie con palline piccole perchè gonfiano tanto e il ripieno sembra sempre poco).

eCucinando.it