

# Danubio Salato

La torta Danubio, normalmente una torta dolce, è quella formata da tante palline ravvicinate, che si saldano durante la cottura in forno, ma che possono venire strappate e mangiate singolarmente.

Questa è la versione salata, con ripieno di formaggio e prosciutto cotto.

In questa ricetta ho usato il Bimby



Ingredienti per circa 30 palline:

- Farina manitoba 550 gr
- Latte 230 ml
- Olio di oliva extravergine 50 ml
- Zucchero semolato 30 gr
- Sale fino 10 gr
- Lievito di birra disidratato 4 gr (o fresco 12 gr)
- semi di papavero per decorare
- 1 uovo + 1 per spennellare
- cubetti di formaggio (tipo provola) e fettine di prosciutto cotto per il ripieno

Mettere nel boccale le 2 farine , lo zucchero , il sale , lo strutto o il burro, l'uovo, il lievito e il latte, lavorare modalita' spiga per 5 min. [velocità per impasti, dipende dal vostro mixer]

Fare una palla, metterla in una ciotola leggermente unta e coprire con la pellicola, porre a lievitare nel forno spento con la luce accesa per circa 1 ora

Dopodichè riprendere l'impasto, adagiarlo sul tagliere e realizzare un filoncino , tagliare con un coltello e ottenendo circa 12/14 pezzi.

Appiattare ciascuna pallina con le dita e disporre al centro pezzi di prosciutto cotto e cubetti di formaggio, chiudere bene e formare una pallina.

In una teglia da forno adagiare un foglio di carta forno, e disporre le palline in modo leggermente distanziato, lasciare lievitare fino al raddoppio. Trascorso il tempo spennellare con tuorlo e un gocciolo di latte.

A questo punto spolverare con i semi, mettere la teglia in forno preriscaldato e cuocere a 180 gradi per circa 30 minuti.

Ricetta tratta dal sito Giallo Zafferano.