



Total: 2h 25min
Preparazione: 2h 0min



0 persona/persona



facile

ACCESSORI CHE TI SERVIRANNO:

Spatola

Ingredienti

Per l'impasto

100 grammi latte
1 bustina lievito di birra secco
1 cucchiaino zucchero
1 uovo
250 grammi farina 0
2 cucchiaini sale
30 grammi burro

Per il ripieno

50 grammi Speck a fette
125 grammi mozzarella ben scolata
1 lattina funghi sott'olio ben scolati (circa 100g peso sgocciolato)

Per decorare

latte qb
semi di sesamo qb

Preparazione

Per fare l'impasto e il ripieno

Inserire nel boccale il latte, il lievito e lo zucchero. Scaldare a 37 gradi per 3 minuti vel. 1. Aggiungere l'uovo, la farina, il burro e il sale. Impastare per 3 minuti modalità **"velocità spiga"**.

Porre l'impasto in una ciotola e mettere da parte. E' normale che l'impasto sia elastico e appiccicoso. Non aggiungere altra farina. Lasciar lievitare coperto da un panno per 1 h, o comunque finchè non raddoppia di volume.

Nel frattempo mettere nel boccale pulito lo speck, la mozzarella ben scolata dal siero e i funghi ben sgocciolati dall'olio. Tritare per 5 secondi vel. 7.

Per fare il danubio

Imburrare e infarinare uno stampo a cerniera del diametro di 20 cm. Suddividere l'impasto in 10 palline, che risulteranno della grandezza ciascuna di un piccolo mandarino. Allargare con le dita ciascuna pallina fino ad ottenere un disco, posizionare al centro di ogni disco 2 cucchiaini di ripieno, chiudere bene riformando le palline, premendo con le dita perchè non si aprano in cottura.

Posizionare le palline nello stampo a cerniera, con la chiusura rivolta verso il basso perchè non si aprano (nello stampo ce ne staranno comodamente 8, lasciare dello spazio tra l'una e l'altra perchè possano lievitare ancora, le altre 2 potete farle cuocere sopra un foglio di carta forno o in una teglia piccola, e possono servire da "assaggio"...).

Lasciar lievitare altri 30 minuti. Infornare in forno statico 190° per 25 minuti.

Si mantiene molto morbido anche il giorno dopo, magari se messo sotto una campana di vetro o coperto con alluminio o pellicola.



Attenzione:

Tenere presente che il boccale del modello TM5 ha una capienza superiore rispetto al TM31 (capacità di 2,2 litri invece di 2,0 litri del TM 31). Per motivi di sicurezza le ricette per Bimby TM5 non possono essere realizzate con un Bimby TM31 senza adeguare le quantità. **Rischio di ustioni a causa di schizzi di liquidi caldi:** Non superare la capacità massima e rispettare le tacche del livello di riempimento del boccale!

Questa ricetta è stata fornita da un Utente Bimby e perciò non è stata testata da Vorwerk. Vorwerk non si assume responsabilità, in particolare, riguardo a quantità ed esecuzione ed invita ad osservare le istruzioni d'utilizzo dell'apparecchio e dei suoi accessori nonché quelle sulla sicurezza, descritte nel nostro manuale istruzioni.