

Ricetta: **Danubio**

Author: WWW.MISYA.INFO

Il danubio è una brioche rustica tipica della Campania, questa è la dose per preparare 2 brioche danubio e questa ricetta è davvero super. La settimana scorsa ho preparato il danubio in compagnia delle mie cuginette, che si sono trovate a casa di mia mamma mentre io usufruivo della sua cucina e non hanno saputo resistere alla tentazione di impasticciare: le mie piccole aiutanti mi hanno aiutato a tagliare gli affettati e a riempire le palline, è stato uno spasso! Volevo postare ieri la ricetta per festeggiare il mio compleanno (ebbene sì, ho compiuto 28 anni), ma poi non ne ho avuto il tempo... be', non importa, anche se con un giorno di ritardo... tanti auguri a me!!!

Ingredienti per 2 danubi:

750 gr di farina 00  
3 uova  
2 patate  
50 gr di lievito di birra  
1 bicchiere di latte  
100 gr di burro  
100 gr di parmigiano  
1 cucchiaino di zucchero  
4 cucchiaini di sale  
350 gr di provolino  
350 gr di prosciutto cotto

1 uovo per pennellare

Tempo di preparazione: 40 min

Tempo di cottura: 40 min

Tempo totale: 1 ora 20 min + 2 ore di lievitazione

Procedimento per preparare il danubio

Lessare le 2 patate

Tagliate il provolino a cubetti e il prosciutto cotto a listarelle, o a cubetti, se preferite. Mettete la farina in una ciotola molto ampia, fate un solco al centro e aggiungete le due patate ancora calde, ridotte a purea.

Aggiungete ora il burro ammorbidito a sfoglie, le uova, lo zucchero e il parmigiano grattugiato e un po' per volta il latte con all'interno disciolto il lievito.

Iniziate ad impastare, aggiungete il sale e fate unire tutti gli ingredienti.

Poggiate il panetto su una spianatoia infarinata e fate lievitare per circa 1 ora al coperto.

Quando il panetto sarà raddoppiato di volume, staccare tante palline di pasta (circa 32).

Stendete leggermente con le mani ogni pallina come se fosse una pizzetta e farcitela con prosciutto e formaggio (mi raccomando di non appiattare la pasta con il mattarello, ma di stenderla delicatamente con le mani).

Sigillate bene ogni pallina di danubio e proseguite con la farcitura delle altre palline.

Man mano che preparate le palline, poggiatele in una teglia abbastanza alta, ricoperta di carta forno, distanziate le une dalle altre.

Mettete il danubio a lievitare per 1 ora al caldo.

Spennellate ogni pallina con un uovo sbattuto e infornatelo a 180°C per 30-40 minuti circa.

Lasciate intiepidire prima di servire in tavola.

Ed ecco le mie piccole aiutanti che si pappano una pallina di danubio :P

Copyright © 2010 WWW.MISYA.INFO