Ricetta: **Danubio alla nutella**

Author: WWW.MISYA.INFO

Con questa ricetta del danubio alla nutella sono riuscita ad ottenere delle briochine morbidissime, dolci al punto giusto e e con un interno godurioso di nutella. Chi è nutella dipendente come me sicuramente apprezzerà questa ricetta del danubio dolce, l'unica accortezza che dovete usare per la preparazione del danubio alla nutella sta nelle dosi della farina. L'impasto dovrà risultare morbidissimo, quasi appiccicoso, a me oltre i 400 gr di farina aggiunti durante l'impasto me ne sono serviti altri 30 per fare i panetti e stendere i rettangoli di sfoglia quindi regolatevi al momento ma non eccedete con l'aggiunta di frina altrimenti le briochine perderanno la loro morbidezza :) Detto questo, buon week end a chi passa di qui e se provate questa ricetta del danubio alla nutella fatemi sapere

P.s. Per chi se lo fosse perso... qui trovate la ricetta del danubio rustico

Ingredienti per uno stampo da 28 cm:
200 gr di farina 0
230 gr di farina 00
100 gr di zucchero
100 gr di burro
1 uovo
200 ml di latte
25 gr di lievito di birra
1 cucchiaino di bicarbonato
350 gr di nutella

Tempo di preparazione: 30 min
Tempo di cottura: 20 min
Tempo totale: 50 min + 1 ora di lievitazione

Procedimento per preparare il danubio alla nutella
Far sciogliere il lievito nel latte appena tiepido
Lavorare il burro ammorbidito con una forchetta quindi aggiungere lentamente il latte con all'interno il lievito di birra e mescolare il tutto.
Aggiungere lo zucchero, l'uovo e il bicarbonato.

Amalgamare il tutto e iniziare ad aggiungere la farina a pioggia.

Finite di aggiungere 400 gr di farina e lavorate la pasta fino ad ottenere un impasto molto morbido.

Raccogliere l'impasto e trasferirlo su una spianatoia dove andrete ad aggiungere la restante farina (l'impasto dovrà essere molto molto morbido)

Dividere il panello di pasta in 2

Stendere ogni panello su una spianatoia infarinata formando una sfoglia rettangolare dello spessore di 2/3 mm circa.

Dividere ogni sfoglia in 12 quadratini.In ogni quadratino versare al centro un cucchiaino di nutella

Chiudere i quadratini unendo gli angoli.

Sigillare bene i bordi e con le mani dare la forma di una pallina.

Sigillare bene la pallina di danubio e man mano poggiatele in uno stampo imburrato avendo cura di distanziarle le une dalle altre.

Mettete il danubio alla nutella a lievitare per 1 ora al caldo.

Spennellare ogni pallina del danubio con un uovo sbattuto o con del latte e infornarlo a 180° in forno già caldo.
Cuocere il danubio alla nutella per 20 minuti circa o finchè la superficie non risulterà dorata.

Lasciar intiepidire prima di servire in tavola. Ed ecco una soffice pallina di danubio alla nutella

Copyright © 2010 WWW.MISYA.INFO