Pomì
O Così. O Pomì.

Danubio salato gusto pizza



Tempo di preparazione: 30 min
Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Farina 1: 250 gr
- Farina integrale: 250 gr
- Latte: 260 ml
- Lievito di birra secco: 4 gr (1/2 bustina circa)
- Olio: 20 ml
- Origano: 1 cucchiaino
- Parmigiano: 20 gr
- Uovo: 1

Ripieno

- Sale: 1 cucchiaino

Farcitura

- Mozzarella: 1
- Origano: q.b.
- Sale: q.b.

Preparazione

Iniziare la preparazione del danubio partendo dall'impasto base.

Tagliare il parmigiano a tocchetti e metterlo nel boccale del Bimby, tritarlo con due colpi di turbo e successivamente 20 secondi, velocità 7. Unire la farina, il lievito, l'uovo, l'olio, il latte, il sale e l'origano. Lavorare l'impasto per 7 minuti, velocità Spiga.

Togliere il panetto dal boccale, lavorarlo per qualche minuto con le mani, posizionandolo su un piano da lavoro e fare dei giri di pieghe a tre. Porlo nuovamente nel boccale. Chiudere il coperchio e far lievitare per circa due ore, fino al raddoppio del volume. Trascorso il tempo di lievitazione, pesare il panetto e dividerlo in otto pezzi dello stesso peso (circa 100 g).

Tagliare una mozzarella a dadini e tenerla da parte. In una terrina mettere un po' di ***Passata Classica Pomì***, salarla a proprio gusto ed insaporirla con una spolverata di origano, mescolare. Stendere un pezzetto di pasta, porre sopra qualche cubetto di mozzarella e un cucchiaino di salsa di pomodoro. Chiudere delicatamente, per non far fuoriuscire il ripieno e porre su una tortiera a cerniera da 27 cm, coperta con carta forno, con il lato chiuso posto verso il basso.

Continuare la preparazione fino a terminare gli ingredienti, distanziare bene i panetti l'uno dall'altro, perchè cresceranno molto durante la successiva lievitazione. Porre la tortiera nel forno spento con lucetta accesa e far lievitare il vostro danubio fin quando avrà riempito tutta la teglia.

Accendere ora il forno a 180°, facendolo arrivare a temperatura, spennellare il danubio con un po' di latte ed infornare per circa 25 minuti, fino a doratura.

Consiglio goloso: se volete un danubio più ricco, potete farcirlo, oltre che con gli ingredienti sopra descritti, anche con cubetti di prosciutto cotto o altro salume a scelta.

For this recipe we used:

Passata Classica q.b

