

Rotolini stuzzicanti



In gradienti per 6 rotolini:

Per la pasta

500g di farina di grano

50g di lievito di birra

25g di latte in polvere

1 uovo

50g di burro

50g di zucchero

10g di sale

Per il ripieno

250g di prosciutto cotto

1 uovo per spennellare



Preparazione:

Mescolate 375g di farina con il lievito e il latte in polvere, e tenete da parte il resto della farina.

Unite l'uovo e mescolate. A parte, mescolate il burro, lo zucchero e il sale, quando tutto è ben amalgamato, aggiungete la farina tenuta da parte.

Unite i due impasti e mescolate bene tutto. Nel caso fosse necessario, aggiungete un po' di farina.

Lasciate lievitare la pasta per circa 45 min.

Stendete la pasta, ritagliate delle strisce di 10 X 6 cm e disponete su ciascuna striscia di pasta delle fette di prosciutto cotto. Arrotolate le strisce, spennellate con l'uovo sbattuto e lasciatele lievitare ancora per 50 min.

Disponete i rotolini in una teglia unta e cuocete in forno a 180°C per circa 40 min. verificate la cottura di tanto in tanto.