



Chioccioline ripiene



Ingredienti per 14 chioccioline

400 g	Farina 00
100 g	Farina Manitoba
100 g	Burro
100 ml	Latte
50 ml	Acqua tiepida
12 g	Lievito di birra
n° 1	Cucchiaino di zucchero
n° 2	Uova
n° 1	Pizzico di sale

Per il ripieno

150 g	Prosciutto cotto (tritato)
150 g	Crescenza

Preparazione

1. Sciogliere lo zucchero nel latte tiepido poi aggiungere il lievito di birra e mescolare energicamente per qualche secondo; ammorbidire il burro.
2. Versare il latte in una ciotola e introdurre man mano tutti gli altri ingredienti tenendo il sale per ultimo; impastare per bene fino ad ottenere un composto morbido e liscio.
3. Lasciare l'impasto a lievitare nella ciotola, coperta con pellicola, per 2 ore.
4. Formare dei filoncini di 40 cm di lunghezza e 3 cm di larghezza, incidere la parte centrale e allargare con i pollici verso l'esterno.
5. Tritare il prosciutto e amalgamarlo con la crescenza (se dovesse risultare troppo sodo, aggiungere qualche goccia di latte, per renderlo più cremoso).
6. Riempire i filoncini col composto, e richiudere i lembi facendoli combaciare.
7. Arrotolare su sè stessi e formare le chioccioline.
8. Bagnare con latte, e mettere mezzo capperi, per formare gli occhi.
9. Far lievitare per altri 30 minuti circa. Cuocere a 180 °C per 20 minuti circa.