

Girelle di pasta lievitata al prosciutto e pesto stiriano all'olio di semi di zucca



Antipasto

Tipo di ricetta



50 Minuti

Preparazione

70–95 Minuti



Media

Difficoltà



Ingredienti per 6-8 persone

500 g di farina (universale)
¼ l di latte
30 g di lievito di birra fresco (oppure 1 confezione di lievito di birra secco)
80 g di zucchero
1 cucchiaino di sale
80 g di burro

Pesto all'olio di semi di zucca stiriano
Prosciutto, tagliato a cubetti

Preparazione

Per la preparazione della pasta lievitata è necessario che tutti gli ingredienti siano a temperatura ambiente. Mettere la farina in una ciotola calda, aggiungere il sale e mescolare il tutto. (Se si utilizza il lievito di birra secco, mescolarlo insieme al composto di farina e sale.) Riscaldare il latte, scioglierci il burro e lo zucchero e aggiungerci il lievito di birra fresco. Attenzione: se il latte è bollente, il lievito perde il suo effetto! Mescolare tutto nella farina e amalgamare fino a ottenere un impasto che si stacchi con facilità dalla ciotola. Lavorare bene l'impasto per circa 10 minuti fino a che non sono visibili delle piccole bollicine. Mettere l'impasto nella ciotola e coprirlo con della pellicola trasparente. Lasciar lievitare l'impasto fino a quando non raddoppia di volume. Stendere l'impasto sul piano di lavoro cosparso di farina, distribuirci sopra il pesto e ricoprire di prosciutto. Arrotolare e tagliare a fette spesse 1,5 cm. Distribuire le girelle su una teglia foderata con carta da forno e lasciar lievitare ancora un po'. Spennellare con l'uovo e mettere nel forno preriscaldato a 180°C (modalità ventilata). Cuocere fino a raggiungere la doratura.

Consiglio dello chef: si può sostituire metà porzione di farina con della farina integrale. Ricordarsi però che, in questo caso, la quantità di liquido deve essere aumentata un po'.

**Ricetta di Gemeinschaft Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.
/ Foto: Stefan Kristoferitsch**