

## Danubio fiocco di neve farcito



### Ingredienti:

550 g farina 0

250 ml latte tiepido

10 g zucchero

1/2 cubetto di lievito

60 ml olio di oliva

10 g sale

1 uovo + 1 tuorlo + uovo per spennellare

prosciutto cotto

provola

Mettete nella ciotola la farina, l'uovo intero ed il tuorlo, il latte tiepido in quale avete sciolto lo zucchero ed il lievito.



Lavorate 2 minuti poi aggiungete il sale e l'olio. Continuate ad impastare finché l'impasto si stacca dai bordi. Coprite con la pellicola trasparente e lasciate lievitare finché raddoppia di volume.



Stendete l'impasto sul tavolo infarinato con uno spessore di circa 1/2 cm e ricavate tanti cerchi con un coppa pasta. Al centro mettete un po di prosciutto e di provola. Piegate in due ogni disco, senza pressare e poi unite i lembi.



Mettete i dischi piegati in maniera concentrica nella teglia con carta forno sotto. Lasciate lievitare 30 minuti. Spennellate con uovo sbattuto e mettete nel kit forno.



Coprite con Magic Cooker e cuocete sul fornello grande a fiamma alta per 5 minuti poi fiamma media 30 minuti. Spegnete il fuoco e lasciate coperto 5 minuti.



Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.