

Danubio

(Dose per 10/12 persone)

1 kg di farina
3 uova
150 gr. di margarina
150 gr. di zucchero
2 cucchiaini di sale
2 panetti di lievito di birra
 $\frac{1}{4}$ di latte tiepido
200 gr. di fontina
200 gr. di prosciutto cotto tagliato sottile

Preparazione

Fare un panetto con 150 gr. di farina, con $\frac{1}{4}$ di latte tiepido, ed i due panetti di lievito (che vanno sciolti nel latte non bollente). Lasciare riposare il panetto per 1 ora circa in un luogo non ventilato.

Impastare il panetto lievitato con il resto della farina, le uova ed i due cucchiaini di sale. La pasta deve risultare abbastanza elastica. Lasciare riposare il panetto per circa $\frac{1}{2}$ ora. In un ruoto abbastanza grande formare con la pasta tante palline. In ognuna mettere un pezzetto di fontina ed un po' di prosciutto cotto. Lasciare 2/3 cm. tra una pallina e l'altra. Far lievitare ancora per 1 ora. Spennellare con rosso d'uovo. Cuocere in forno a 180° per circa 50 minuti fino a quando sono ben dorate.