

Rotolo di pasta brioche con patate

(Dose per 5/6 persone – 1 rotolo)

1/2 kg di farina
3 patate media grandezza
3 uova + un tuorlo per spennellare
1 pezzo di lievito di birra
2 pizzichi abbondanti di sale
1 bicchiere di olio di semi

Opzionale: 100 gr. di zucchero (solo se la si vuole farcire con la nutella)

Per il ripieno:

è possibile farcirla con friggirelli e salsicce – peperoni fritti e provola – melanzane a funghetti e mozzarella – speck e fontina – prosciutto cotto e provola – nutella etc.

Preparazione

Mettere a bollire le tre patate. Stendere su una spianatoia la farina e fare un buco al centro. Passare le 3 patate ancora calde e scioglierci all'interno il pezzo di lievito. Aggiungere a poco alla volta le tre uova intere, il sale (o lo zucchero se con ripieno di nutella) e l'olio fino a formare un panetto. Non è necessario lavorare molto la pasta per evitare che si formino bolle.

Stendere la pasta sulla spianatoia in un unico strato abbastanza sottile. Stendere la farcitura. Arrotolare lentamente. Mettere il rotolo in un ruoto unto con sugna o burro. Lasciarlo crescere per un'ora in un luogo non molto caldo. Spennellare con rosso d'uovo. Cuocere in forno a 180° per circa 40/50 minuti fino a quando il rotolo è ben dorato.