CORONA DI WURSTEL

Antipasto caldo e divertente

La corona di wurstel è un antipasto sfizioso e scenografico È sempre apprezzata e piace a grandi e piccini!

La soluzione più semplice è quella di acquistare un rotolo di pasta già pronta ma il risultato è completamente diverso. Non ci sono paragoni!!

Ingredienti per l'impasto

- 300 ml latte
- 25 gr lievito fresco di birra
- zucchero (1 cucchiaio)
- sale
- 110 gr di burro
- 1 uovo
- 550 gr farina 00
- Altra farina per la stesura q.b.

Altri Ingredienti

- Wurstel
- 1 tuorlo per spennellare
- Formaggio tipo caciotta

Procedimento

- Sciogliere nel latte tiepido il lievito e lo zucchero.
- Aggiungere 150 grammi di farina e mescolare bene il tutto, lasciando riposare l’impasto per 30-60 minuti.
- In un bicchiere sbattere1 uovo con il sale ed aggiungere all’impasto.
- Continuare ad impastare aggiungendo il resto della farina, sale ed il burro morbido.
- Quando l’impasto diventa omogeneo ed elastico formare

una palla, coprirla con della pellicola e lasciare a lievitare per 2 ore.

- Riprendere l’impasto e versarlo sul piano di lavoro.
- Stendere la pasta e dividerla in striscioline lunghe.
- Coprire i wurstel con la pasta arrotolandoli su se stessi e poi tagliare in 6-8 parti
- Disporre i wurstel avvolti nella pasta sulla carta da forno creando la forma di corona oppure quella che vi piace
- Spennellare con il tuorlo e coprire abbondantemente con il formaggio grattugiato
- Cuocere in forno caldo a 200 gradi 20-25 minuti

Destinationmary.it

Destinationmary.it