



Miscela Oro Pàn



Rotolini rustici



15 rotolini



2 ore

INGREDIENTI

325 g Miscela Oro Pàn

260 g acqua tiepida

7 g lievito di birra fresco

20 g miele

6 g sale

20 g olio di semi (oppure olio di oliva)

per la farcia:

400 g ricotta

150 g spinaci già lessati

sale

pepe

2 cucchiaini di formaggio grattugiato

(Grana, Parmigiano, Pecorino etc..)

per la finitura:

1 tuorlo

1 cucchiaino di panna fresca o di latte

PROCEDIMENTO

Prepara la farcia.

Lessa gli spinaci (surgelati o freschi), poi aspetta che siano freddi, strizzali benissimo e tritali con un coltello. Versa la ricotta ben sgocciolata in una ciotola e unisci gli spinaci, del sale, del pepe e il formaggio grattugiato. Mescola e metti da parte.

Prepara l'impasto.

Sciogli il lievito nell'acqua e unisci anche il miele, mescola e versa tutto in una ciotola.

Aggiungi l'olio, la **Miscela Oro Pàn** e impasta per qualche minuto.

Unisci il sale e impasta ancora per 5 o 6 minuti, staccando spesso l'impasto dalla ciotola e dai ganci.

Ungi della carta da forno o un silpat e versa l'impasto.

Ripiega il silpat (o la carta da forno) in modo da impastare ancora senza toccare la pasta e ottenere un impasto molto liscio.

Pesa l'impasto e dividilo in 5 porzioni da 127 grammi l'una. Lavora ogni panetto con le mani sempre ben unte in modo da ottenere una pallina liscia.

Ungi uno stampo rettangolare da 20 cm x 24 cm.

Stendi una pallina in un ovale sottile di circa 3 o 4 mm di spessore e farciscilo con uno strato generoso di ricotta e spinaci.

Delicatamente, avvolgi l'ovale su se stesso in modo da ottenere un salsicciotto.



Lavora il salsicciotto sul piano unto così da renderlo liscio e della lunghezza di circa 20 cm, cioè quanto il lato corto dello stampo.

Sistema questo salsicciotto nello stampo e ripeti la stessa operazione con il resto dei panetti, sistemandoli man mano nello stampo e lasciando un piccolo spazio tra l'uno e l'altro.

Copri lo stampo e lascia lievitare fino quasi al raddoppio.

“Quasi” perché, mentre si scalda il forno, la pasta continuerà a lievitare.

Ci vorranno tra i 50 e i 90 minuti.

Riscalda il forno a 210° in modalità ventilata o a 220° in modalità statica.

Quando il forno è caldo e la pasta risulterà raddoppiata, batti il tuorlo con la panna o il latte e pennella la superficie dei salsicciotti.

Usa un tarocco per incidere i salsicciotti, dovrai tagliarli di circa 6 o 7 cm di larghezza, ottenendo 3 rotolini per ogni salsicciotto.

Cuoci per circa 20 o 22 minuti o fino a colorazione.

Una volta cotti, separa nuovamente i rotolini con il tarocco e aspetta una ventina di minuti prima di consumarli.

Buon appetito!