



Rotolo Soffice Vaniglia e Cioccolato - [Visualizza sul sito](#)
di Happy fairy

dolce - dolci per colazione - cioccolato fondente

Ingredienti per 10 persone:

400 g di farina
100 g di cacao
100 g di burro
50 g di zucchero
15 g di lievito di birra
3 uova
125 ml di latte
1 scorza di limone non trattato
1 bustina di vanillina
sale
cioccolato fondente
zucchero in granella

intiepidite il latte e scioglietevi il lievito sbriciolato. Con questo composto, intridete 150 g di farina, ottenendo un panetto che lascerete lievitare fino a quando avrà raddoppiato il suo volume.

Una volta lievitato, manipolate il panetto e usatelo per intridere la farina restante, passata al setaccio con lo zucchero, il burro e un pizzico di sale.

Manipolate energicamente ed incorporate le uova e la scorza di limone grattugiata.

Lavorate finchè sulla superficie cominceranno ad apparire delle microscopiche bollicine.

Dividete l'impasto in 2 parti, aggiungendo ad una il cacao e all'altra la vanillina.

Formate 2 panetti, praticate un'incisione a croce su ognuno e lasciate lievitare 2 ore.

Tirate la pasta in modo da ottenere 2 rettangoli di uguali dimensioni. Sovrapponeteli e pennellateli con un velo d'acqua perchè aderiscano.

Arrotolate la pasta, lasciando quella al cacao all'interno, e schiacciate leggermente le estremità del rotolo.

Sistemate il dolce in una teglia di misura adeguata (grande!) e cuocete per 40 min. nel forno già caldo a 200° c.

Estraete il dolce dal forno, lasciatelo raffreddare su una gratella e guarnitelo con cioccolato fuso e zucchero in granella.

P.S.: lo ho solo fatto dei disegni con cioccolato bianco e fondente!

Primula blu osserva:

ho apportato alcune modifiche e ora ve le dico:

- 1) ho messo 150 gr di zucchero, 50 in quasi mezzo kg di farina mi sembravano proprio pochi, infatti così è giusta di zucchero, è la stessa quantità che usiamo per i cornetti
- 2) l'impasto risulta molto morbido, quindi ho aggiunto 50 gr di farina a tutto l'impasto, prima di dividerlo in due parti
- 3) una volta diviso in due la parte alla quale ho aggiunto il cacao è diventata troppo dura e quindi ci ho aggiunto un po' di latte, quella senza cacao è rimasta troppo morbida, allora ho aggiunto 50 gr di farina a quella bianca
- 4) l'impasto senza cacao è risultato comunque più morbido di quello con il cacao
- 5) dopo aver fatto il salame l'ho lasciato rilievitare per un'altra mezz'oretta

risultato??? un salamone super buono e super lievitato, un ottimo dolce per la prima colazione



eCucinando.it