



Pane farcito - [Visualizza sul sito](#)  
di Sconosciuto

pane - ciambella - formaggi

300gr di farina  
1 cubetto di lievito di birra  
1 cucchiaio di zucchero  
100 gr di latte  
40 gr di burro fuso  
1 uovo  
1 cucchiaino di sale

150 gr di filadelfia o (crescenza)  
150 gr di gorgonzola  
80 gr di noci

impastare e fare lievitare, con il mattarello stendere la pasta in rettangolo, e spalmare il formaggio poi mettere il gorgonzola a pezzetti, le noci a pezzetti, e arrotolare la pasta a forma di salame poi mettere in forma di lumache fare degli intagli tutto intorno fare lievitare di nuovo e cuocere a forno caldo 20 minuti a 200c.

