

Girandole con mozzarella - [Visualizza sul sito](#)  
di pippuzzu

[Qui la ricetta](#)

pizza - tronchetti

( la ricetta è di StefaniaDE di Coquinaria)

250gr di farina ricca di glutine

100gr di latte

10gr lievito di birra

5 gr di zucchero

100gr di mozzarella (se usate una di quelle dei mono-sacchetti mettetela tutta anche se à un pò di più)

25gr di burro

5 gr di sale

da spalmare : 50 gr circa di pomodoro concentrato, origano secco e parmigiano q.b.

Setacciare sul tagliere la farina e tagliare la mozzarella a piccoli pezzettini.

Impastare la mozzarella come se si stesse impastando il burro e la farina per una frolla, cercare di disfarla bene con le mani in modo da incorporarla.

Attenzione disfatte il lievito in pochissimo latte (potrebbe non andarci tutto il quantitativo prescritto) e finite di impastare anche tutti i rimanenti ingredienti richiesti.

Lavorare bene il composto, raccogliere a palla e metterla in una ciotola unta d'olio, coprire con la pellicola e far lievitare per 20-30 minuti, togliere la pasta delicatamente dalla ciotola e stenderla a rettangolo ad uno spessore di circa 2,5 mm. Spalmare col pomodoro , spolverare con parmigiano e origano. Arrotolare il più stretto possibile formando un salame .Mettere in frigo in modo da far indurire un pò il rotolo così si riusciranno a tagliare meglio i tronchetti di 1,5 mm di spessore disporre su carta forno e far lievitare per circa 60 minuti. Infornare a 230° per circa 5 minuti.

Fotosequenza di Cockerina







[Qui il post di Cockerina.](#)