

# Danubio salato napoletano

- Ingredienti (8 persone)
- 1 kg. di farina 00
- 20 gr. di sale fino
- 200 gr. di burro
- 30 gr. di zucchero
- 3 uova intere (+ uno per spennellare)
- 350 gr. di latte
- 20 gr. di lievito di birra fresco
- 200 gr. di prosciutto cotto
- 250 gr. di provolone dolce
- olio extravergine di oliva q.b.

In una ciotola, impastiamo la farina, il latte, il burro sciolto, le uova, lo zucchero, il sale e il lievito di birra. Amalgamiamo bene il tutto, dapprima aiutandoci con un mestolo, quindi, quando l'impasto inizierà a staccarsi dalle pareti della ciotola, con le mani. Lasciamo a lievitare in un luogo tiepido, a circa 25 gradi, per un'ora e mezza. Una volta trascorso questo tempo, ricaviamo dall'impasto dei pezzi del peso di 32 grammi, che imbottiremo con pezzetti di prosciutto cotto e provolone dolce. Richiudiamo a pallina. Mettiamo le palline in una teglia rotonda ben oliata, cominciando a posizionarle dal bordo e finendo man mano verso il centro. Lasciamole lievitare per un'altra ora, coprendole con un panno, quindi spennelliamole con un uovo sbattuto e inforniamo a 180 gradi per circa 20-23 minuti.