

Torta gomitolo di lana (wool roll bread)

INGREDIENTI:

80 ml di latte,

3 gr di lievito secco di birra,

300 gr di farina,

5 gr di sale,

30 gr di zucchero,

1 uovo,

100 ml di panna,

farcitura a piacere.

Sciogliere il lievito nel latte tiepido e lasciarlo attivare per 10 minuti.

Fare una fontana con la farina, praticare un buco al centro e inserirci sale, zucchero, uovo, panna e il latte con il lievito ed impastare fino ad ottenere un panetto liscio oppure tutto in planetaria (se dovesse risultare troppo appiccicoso aggiungere un po' di farina).

Mettere a lievitare ben coperto fino al raddoppio del volume poi dividerlo in 4-5 palline e stenderle formando una lingua che per metà verrà inciso con dei tagli verticali abbastanza stretti mentre l'altra metà verrà farcita.

Ripiegare i lati dove va la farcitura per 1-2 cm poi iniziare ad arrotolare su se stesso fino ai tagli in modo che tutta la lavorazione rimanga esterna a questa specie di cannolo.

Adagiare su una teglia con carta da forno e con i fari cannoli formare un cerchio.

Lasciar lievitare ancora per 1 h, spennellare la superficie con del latte e cuocere a 180° in forno preriscaldato per 25-30 minuti dipende dal vostro forno.

Farlo raffreddare prima di servire e se si vuole decorare con un po' di zucchero a velo.

Per la farcitura io ho utilizzato una crema pasticcera al limone, ma si può scegliere marmellata, confettura, crema spalmabile alle nocciole etc. e anche un ripieno salato ad esempio prosciutto cotto e formaggio.

