

LINK: <http://blog.giallozafferano.it/dolcesalatodop/rotolo-salame-piccante-tonno-ricetta-golosa/>



Posted on 20 maggio 2014

Rotolo salame piccante e tonno, ricetta golosa

Mi piace 57
 Condividi
 Tweet 0
 15
 Pin 1

Per un aperitivo, per cena ,per stuzzicare, questo rotolo salame piccante e tonno va bene per tutte le occasioni. Realizzato con farina Varvello IntegralBianco e con uno splendido tonno messo sott'olio da una mia carissima amica che ringrazio per lo splendido regalo!

Ingredienti:

- 100 gr di manitoba
- 300 gr di farina IntegralBianco Varvello
- 250 ml di Latte
- 60 gr di burro
- 10 gr di miele
- Sale: 10gr
- Tuovo
- latte per spennellare
- 150 gr di lievito madre

Procedimento:

Prendere il latte riscaldarlo per qualche minuto, sciogliervi il lievito ed aggiungere il miele prima e poi le uova. mischiare bene con una forchetta o cucchiaino.

Aggiungere a poco a poco la farina, più o meno dopo averne aggiunta metà di IntegralBianco mettere anche il sale e continuare con la farina, aggiungere anche la manitoba. Dovrà venirci un composto bello compatto ed elastico a cui poi aggiungere il burro tenuto a temperatura ambiente che dovrà incordarsi.

Quindi aggiungere il burro ed impastare senza assolutamente aggiungere altra farina, ne perderebbe in morbidezza e leggerezza di sicuro. Fatto questo lasciar riposare l'impasto fino al raddoppio, io l'ho tenuto al caldo circa 3 ore.

Trascorso questo tempo, stenderlo su una spianatoia infarinata, formando un rettangolo, farcire con le fette di salame piccante sotto, sopra adagiare il tonno , quindi arrotolare.

Sistemare il rotolo in uno stampo da plumcake imburrato ed infarinato.

Spennellare di latte e lasciar lievitare fino al raddoppio.

Cuocere a 180° per circa 30 minuti.



Se ti piacciono le mie ricette seguimi su facebook, cliccando Mi Piace [qui](#)

A questa ricetta ha collaborato:



PRESENTAZIONE

Neolaureata in matematica, appassionata di PRODOTTI NATURALI, BIOLOGICI, A CHILOMETRO ZERO E DOP che cerca di trasformare in lavoro questa sua passione. Felice perché finalmente tante aziende stanno chiedendo di collaborare con me, e questo mi fa credere ancora di più che prima o poi il mio blog mi darà grandi soddisfazioni. Sono molto autocritica e mi aspetto sempre di più da me stessa, spero che il mio blog vi piaccia, sbirciate tutte le ricette che volete!

Trovaci su Facebook

CONTATORE VISITE



PRODOTTI TIBIONA



[Cioccolato al latte da copertura Bongiovanni](#)
[Cioccolato al latte senza zucchero Venchi](#)
[Crusca d'avena](#)
[Farina di Avena](#)
[Farina molto forte Molino Pivetti](#)
[Glutine di grano](#)
[Latte in polvere](#)
[Libro Tutto sul pane fatto in casa - Aldo Bongiovanni](#)
[Shirataki](#)

CERCA RICETTA

DIVENTA UN LETTORE DI DOLCE E

SALATO DOP

1
 14
 183

DOLCE E SALATO DOP SU GOOGLE+