



# WOOL ROOL BREAD

Di Sonia Peronaci

## PROCEDIMENTO

In planetaria con gancio inserire le farine, il lievito di birra disidratato e lo zucchero. Mescolare il latte e la panna tiepidi con le uova. Iniziare ad impastare versando a filo il mix di panna latte e uova, in ultimo unisci il sale. Impastare fino a che gli ingredienti si attorciglieranno attorno al gancio staccandosi dalle pareti della ciotola della planetaria.

Quando l'impasto sarà liscio, sul piano di lavoro leggermente oliato formare una palla. Oliare una ciotola capiente e inserire la palla di impasto, coprire con pellicola e lasciare lievitare nel forno spento per circa 3 ore, l'impasto dovrà triplicare.

### LA FORMATURA

Una volta lievitato, ribaltare l'impasto sul piano di lavoro leggermente infarinato e dividerlo in 5 parti uguali del peso di circa 190 g l'una. Con ogni pezzetto formare una palla e lasciale riposare per circa 15 minuti sotto una ciotola rovesciata..

Trascorso il tempo indicato, infarina leggermente il piano di lavoro e le palline; stendere ogni pallina con un matterello fino a formare un ovale della lunghezza di circa 25 cm e della larghezza di 15 cm. A questo punto, prendi un tarocco taglia pasta lungo almeno 15 cm; partendo da metà altezza dell'ovale e terminando verso la parte superiore, pratica dei tagli molto vicini lasciando 10 cm non tagliati in basso. Sulla parte inferiore dell'ovale (quello non tagliato dovrà essere posto il ripieno. Piegare leggermente verso l'interno i lati più lunghi dell'ovale di 1 cm, in modo che contengano il ripieno e non lo lascino fuoriuscire durante la cottura, poi comincia ad arrotolare l'impasto partendo dal basso e andando verso l'alto, fino ad arrivare all'estremità superiore.

Imburrare e foderare la base con un cerchio di carta forno( io ho usato lo staccante spray). Adagiare al suo interno, piegandolo leggermente a mezza luna, il rotolino di impasto appena ottenuto con la chiusura verso il basso, continuare allo stesso modo con le altre 4 palline, disponendo tutti i rotolini uno vicino all'altro attaccati ai bordi della teglia. Alla fine, dovrai ottenere una sorta di ciambella col buco centrale.

Mettere in forno spento a lievitare per almeno un'ora e quando il suo volume sarà raddoppiato e rasenterà i bordi, spennella la superficie e infornalo in forno statico preriscaldato a 170° per circa 35-40 minuti.

Una volta cotto, sforna il tuo pane gomitolato, lascialo intiepidire per 10-15 minuti, poi elimina la cerniera laterale e staccalo delicatamente dal fondo adagiandolo su una gratella a raffreddare completamente.

## INGREDIENTI

Per una teglia da 24 cm

- farina 00 300 g
- farina manitoba 200 g
- lievito di birra disidratato 7 g\*
- latte fresco intero 135 g
- panna fresca 170 g
- uova 85 g
- zucchero semolato 50 g
- sale 10 g

Per il ripieno : fantasia, dolce o salato, anche avanzi di frigo per non sprecare.

Per spennellare: panna e uova rimaste dalla pesata per l'impasto.

**PREPARAZIONE: 40 MIN.**

**LIEVITAZIONE: 260 MIN COTTURA:**

**40 MIN. DIFFICOLTÀ: FACILE COSTO:**

**BASSO**