


Fiori di zucchine e prosciutto

circa 24 pezzi

 medio Fino a 40 Min.**Ingredienti:****Impasto:**

500 g di farina
1 bustina di Lievito secco Dr. Oetker
1 - 2 c. da tè di sale
di pepe
6 c. da tavola d'olio d'oliva
2.5 dl d'acqua tiepida
1 albume

Ripieno:

350 g di zucchine
150 g di parmigiano grattugiato
200 g di Philadelphia® (formaggio fresco doppia panna)
1 - 2 c. da tè di sale
di pepe macinato
100 g di prosciutto crudo tagliato
di timo fresco o essiccato

Per spennellare:

1 tuorlo d'uovo
1 c. da tavola di latte

1 Preliminari:

Ricoprire 2 teglie con della carta da forno.

2 Per l'impasto:

Mescolare la farina con il lievito e poi aggiungere gli altri ingredienti. Lavorare con lo sbattitore utilizzando il gancio impastatore, inizialmente alla velocità minima e poi alla velocità massima per 10 minuti, fino a ottenere un composto liscio. Lasciar lievitare il composto coperto in un luogo caldo fino a quando non sarà raddoppiato di volume (ca. 60 minuti).

3 Per il ripieno:

Lavare le zucchine, grattugiarle e pesarne 350 g. Mettere da parte 3 cucchiaini di parmigiano da cospargere più tardi sui fiori. Mescolare zucchine, parmigiano, formaggio fresco, sale e pepe. Unire il prosciutto crudo e il timo e insaporire.

Suddividere l'impasto in 3 pezzi delle stesse dimensioni e stenderlo su un piano di lavoro leggermente infarinato, formando altrettanti quadrati di 30 x 30 cm. Spalmare 1/3 di ripieno su ciascuno e arrotolarli ben stretti. Con una forbice, tagliare diagonalmente 8 fette da ciascun rotolo.



4 Per spennellare:

Formare dei fiori disponendo in cerchio 8 fette su una teglia. Disporre due fiori su una teglia e un solo fiore sull'altra. Mescolare il tuorlo con il latte e spennellare la superficie dei fiori. Cospargere col parmigiano rimasto e far lievitare per altri 15 minuti.



Preriscaldare il forno.

Forno tradizionale: 180 °C
Aria calda: 160 °C

Cuocere per ca. 30 minuti sul ripiano centrale del forno preriscaldato. Ripetere la procedura con la seconda teglia.

Scanalatura: parte media
Tempo di cottura: circa 30 Minuti

Togliere dal forno, spostare su una griglia insieme alla carta da forno e lasciar raffreddare.

Consiglio

- Il piatto è buono anche caldo.