

ROTOLO RIPIENO IN CROSTA DI PANE

Ingredienti

1,250Kg di farina 00

40g di lievito

700g di acqua, olio extravergine d'oliva e sale (per il pane)

500g di macinato di carni miste

5 Kg di reale di vitello

5 uova

pan grattato

Attrezzatura

un matterello




un coltello

un tagliere

l'impastatrice

Preparazione

Aprire con un coltello e formare una base uniforme con il reale di vitello. Salare, pepare, disporre nel mezzo il ripieno e richiudere avvolgendolo con la carne.

Tirare il pane dello spessore di 1 cm e rivestire il rotolo. Infornare in una prima fase in modalità mista  a 170°C con la sonda al cuore impostata per raggiungere la  temperatura di 50°C, in una seconda fase in modalità convezione  a 190°C per 20 minuti, usando l'accorgimento di aprire il camino di scarico fumi di cottura per eliminare l'umidità.

Impiattare e guarnire a piacere.

