

Danubio dolce al Nesquik.

Difficoltà: Bassa
Cottura: 40 min
Preparazione: 25 min
Costo: Basso

Lasciatevi tentare dal sapore unico del Danubio dolce al Nesquik con un delizioso cuore al profumo di agrumi.

Ingredienti per 15 bocconcini

Farina "00" 120 gr
Farina manitoba 175 gr
Latte 100 ml
Uova 1
Burro 50 gr
Lievito di birra disidratato 4 gr (oppure fresco 15 gr)
Sale fino 2 gr
Zucchero semolato 15 gr
Nesquik 100 gr
Arancia, scorza grattugiata di 1

Ingredienti per il ripieno

Marmellata di arancia 150 gr
Cioccolato in gocce 80 gr

Ingredienti per spennellare

Uova 1

Prepariamo l'impasto

Per preparare il Danubio dolce al Nesquik setacciamo le due farine e mettiamole nella ciotola di una planetaria munita di foglia (se non disponiamo di una planetaria possiamo impastare a mano aiutandoci con una forchetta per incorporare i liquidi alle farine). Uniamo il Nesquik, la scorza d'arancia grattugiata e azioniamo la planetaria per iniziare ad incorporare gli ingredienti. Sciogliamo il lievito nel latte tiepido e aggiungiamolo al composto, aggiungiamo gli altri ingredienti mantenendo sempre azionata la planetaria: l'uovo sbattuto, lo zucchero, il sale e il burro ammorbidito un pezzetto alla volta finché l'impasto l'avrà assorbito completamente. Se impastiamo a mano aggiungiamo gli ingredienti poco alla volta assicurandoci che un ingrediente sia ben amalgamato prima di aggiungerne un altro, in questo modo non si formeranno grumi nell'impasto. Una volta che avremo terminato di incorporare il burro, trasferiamo l'impasto su una spianatoia infarinata e lavoriamolo per qualche minuto se dovesse risultare troppo morbido aggiungiamo un po' di farina poco alla volta.

Definiamo la forma

Per preparare il Danubio dolce al Nesquik setacciamo le due farine e mettiamole nella ciotola di Formiamo una palla con l'impasto, mettiamola in una ciotola coperta da pellicola trasparente e facciamola lievitare per circa tre ore in forno spento con la luce accesa (ad una temperatura di circa 25°), affinché raddoppi il suo volume. Trascorse le tre ore trasferiamo l'impasto sulla spianatoia e stacciamo dall'impasto 15 palline da 40 grammi l'una. Stendiamo leggermente ogni pallina utilizzando il matterello ottenendo dei dischi spessi circa 1/2 cm e mettiamo al centro 10

grammi di marmellata d'arancia e 6 grammi di gocce di cioccolato. Richiudiamo i dischi creando dei fagottini. Proseguiamo fino a terminare l'impasto.

Facciamo lievitare

Prendiamo una teglia rettangolare che misuri 28x18 cm, rivestiamola con carta da forno e adagiamo all'interno i fagottini con la chiusura verso il basso in modo che non si possano aprire e a poca distanza gli uni dagli altri, i fagottini devono quasi toccarsi. Copriamo la teglia con la pellicola trasparente e lasciamo lievitare di nuovo il Danubio per circa un'ora sempre in forno spento con la luce accesa (ad una temperatura di circa 25°).

Trascorsa un'ora le palline avranno lievitato e si saranno attaccate tra loro formando un blocco unico.

Tutto in forno

Spennelliamo la superficie del Danubio con il tuorlo d'uovo sbattuto in modo che risulti lucido dopo la cottura. Cuociamo il Danubio in forno preriscaldato statico a 180° per 40 minuti oppure in forno ventilato a 160° per 30 minuti. Il Danubio sarà pronto quando la superficie risulterà lucida e leggermente più scura. Sforiamo il Danubio al Nesquik, lasciamolo intiepidire e serviamo i fagottini come monoporzione.