

I WÜRSTEL MUMMIA



INGREDIENTI:

- 500 g farina
- 20 g lievito fresco
- 1 pizzico zucchero
- 1 cucchiaini sale
- 2 cucchiari olio d'oliva
- 300 ml acqua tiepida
- 10 wurstel

ALTERNATIVE VEGETARIANE:

- Würstel vegetariani
- I bastoncini di verdure precedentemente speziati sono un'ottima alternativa

Mettete la farina in una ciotola e formate una conca al centro. Impastate il lievito con un pizzico di zucchero e un po' d'acqua tiepida, mettetelo nella conca e mescolate con un po' di farina.

Aggiungete sale, olio d'oliva e il resto dell'acqua e lavoratelo fino a ottenere un impasto morbido e non appiccicoso. Poi coprite e lasciare a lievitare in un luogo caldo per circa 30 minuti.

Nel frattempo, foderare una teglia con carta da forno.

Preriscaldare il forno a 200° C di calore superiore/inferiore.

Quando l'impasto è pronto, impastate di nuovo velocemente e stendetelo su una superficie infarinata. Tagliare delle strisce sottili con un rullo per pizza e avvolgerle con cura dal primo terzo del wurstel dall'alto verso il basso per creare un aspetto da mummia.

Mettete i wurstel mummia sulla teglia e cuocete in forno preriscaldato per circa 10-15 minuti. Lo strato superiore della pasta deve cuocersi fino a doratura. A cottura ultimata, rimuovete la teglia dal forno e lasciate raffreddare.

Ora potete gustare i wurstel mummia caldi o anche freddi!