Girasole di pane

Pubblicato: 12-05-2014 da: Rita Caverzan

Ingredienti:

- **700 gr. di farina 00**
- **250 ml. di latte**
- **120 gr. di olio oliva**
- **2 uova**
- **1 cucchiaino di zucchero**
- **2 cucchiaini sale**
- **25 gr. di lievito di birra**
- **olio di oliva**
- **100 gr. di formaggio parmigiano**
- **100 gr. di noci sgusciate**
- **150 gr. di pecorino grattugiato**
- **pepe macinato**

Per decorare:

- **4 cucchiai di semi di zucca**
- **4 cucchiai di semi di papavero**
- **curcuma**

Preparazione:

Versare la farina in una ciotola. In mezza dose di latte sciogliere lo zucchero e il lievito di birra. Rompere le uova in un recipiente, mescolarle all'olio e al sale e versare nella farina aggiungendo il latte con il lievito.

Iniziare a lavorare fino ad ottenere un impasto liscio e morbido unendo all'occorrenza il latte tenuto da parte. Lasciare lievitare fino a raddoppio.

Sgonfiare la pasta sistemarla sul piano di lavoro dividerla a metà e da una di queste ricavarne un terzo per avere così in tutto 3 pezzi uno grande uno medio e uno più piccolo. Ottenere dal pezzo grande 5 palline che si devono stendere in 5 sfoglie circolari.

Procedere ad impilare i dischi direttamente sulla teglia da forno spennellandoli di olio e inserendo la farcitura scelta (es pecorino e pepe nero). Con un coltello ben affilato incidere partendo dal centro ricavando 8 spicchi senza staccarli dalla base e sollevare le punte verso l'esterno per creare i petali del fiore.

Dividere anche il pezzo medio in 5 palline e procedere come per il precedente posizionandolo all'interno del foro creato con l'apertura dei petali, incidere la pasta e sollevarne le punte. Al termine posizionare la pallina rimasta per ottenere il centro del fiore pennellate quest'ultimo di olio e decorare con i semi di papavero o di zucca.

Se si desidera colorare di giallo i petali del girasole cospargerli di curcuma prima di cuocere. Lasciate riposare l'impasto altri 20 minuti circa e cuocete a 180 gradi per circa 30/40 minuti.