

Quadrotti piccanti con Pecorino Toscano DOP e rape rosse



Ingredienti

Per 20 quadrotti

- 350 g di farina 00
- 6 g di lievito di birra fresco
- 50 g di burro (ammorbidito a temperatura ambiente)
- 160 ml di acqua tiepida
- 2 cucchiaini di zucchero
- Olio di semi
- Sale q.b.

Per il ripieno

- 300 g di rape rosse
- 250 g di Pecorino Toscano DOP fresco
- 20 g di peperoncino in polvere
- 1 tuorlo
- Latte q.b.
- Sale q.b.

Procedimento

Versate nella planetaria l'acqua, lo zucchero e il lievito, fate sciogliere il lievito nell'acqua e aggiungete la farina, poi azionate la planetaria e iniziate a impastare.

Unite il burro ammorbidito poco per volta, aggiungete il sale e continuate a impastare lentamente per 5 minuti.

Una volta pronto, trasferite l'impasto sulla spianatoia infarinata e impastate ancora a mano per circa 5 minuti.

Mettete, poi, l'impasto a lievitare per circa 4 ore all'interno di una boule coperta con pellicola che porrete nel forno spento con la luce accesa.

Lavate le rape rosse, sbollentatele per 15 minuti, scolatele, spezzettatele e ripassatele in padella con olio, aglio e un po' di sale.

Una volta lievitato, riprendete l'impasto e mettetelo nuovamente sulla spianatoia infarinata. Con l'aiuto di un mattarello, ricavatene una sfoglia sottile di circa 3 mm e ritagliate dei quadrati di 10x10cm (dovreste ottenerne una ventina).

Adagiate su metà quadrotti un po' di rape rosse con qualche pezzetto di Pecorino Toscano DOP e richiudete con i quadrotti rimanenti.

Sigillate i bordi bagnandoli con dell'acqua e pressando con i lembi di una forchetta e adagiate i quadrotti su una taglia foderata con carta forno. Spennellate la superficie con latte e tuorlo d'uovo e infornate per 20/25 minuti in forno statico preriscaldato a 180 °C.

Servite i quadrotti su un letto di rape rosse spolverizzandoli con abbondante Pecorino Toscano grattugiato.