Rullo mini con Salsiccia

Sosisli Mini Rulo

1 pacco di lievito instant
Mezzo bicchiere d'acqua fresca
1 cucchiaino di zucchero
1,5 bicchieri di latte fresco
1 albume d'uovo
1,5 bicchieri olio di girasole
1 cucchiaino di sale
In quantità di farina
Per interno;
5 salsicce
4 cucchiai olio di girasole
1 cucchiaino di salsa
Mezzo cucchiaino di sale
Per la sopra;
1 tuorlo d'uovo
1 cucchiaio di latte

Nell'acqua si sciolgono lievito e zucchero poi alla sopra si aggiungono latte ed albume d'uovo olio sale e farina finchè per averw un impasto mezzo morbido.
Poi si coperta sopra di impasto. Si lascia a tiposare circa per 1 ora.
In questo momento si preparano i materiali per interno. Le salsiccie si tagliano in due e poi si arrossiscono con la salsa circa per 5 minuti.
Dopo aver levato il pudore di salsa si aggiunge pomodoro tagliato. Si cucina circa per 10 minuti in coperto.
Impasto riposato si condivide in 5 parti. Ogni pezzo si apre dimensione del piattino di dolce sul tavolo farinata.
Si tagliano in 8 pezzi come pasta di sigaretta.
Nei parti grosse dell'impastosi mette dalla miscelata preparata . Prima si coperta da destra e da sinistra poi si fa il rullo.
Poi si filano nel vassaio oliato. I parti rotolati arrivano sotto.
Si coperta la sopra e poi si lascia a riposare circa per 20 minuti .
Dopo del tempo alla sopra di paste si mette dal tuorlo d'uovo. Poi si inserisce nel forno riscadato a 190 gradi si cucinano finché arrossiscono bene.
Servirsi in caldo.

Nota: Se volendo nella miscelata di salsiccia si può aggiungere anche una cipolla piccola.