



## 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 cucchiali olio di girasole  
1 cucchiaino di salsa  
Mezzo cucchiaino di sale  
Per la sopra;  
1 tuorlo d'uovo  
1 cucchiaia di latte

# Nell'acqua si sciolgono lievito e zucchero poi alla sopra si aggiungono latte ed albumi 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 finchè arrossiscono bene.

# Servirsi in caldo.

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