

Rollò col wurstel, la ricetta del classico pezzo di rosticceria siciliana

Autore: Redazione

Data: 27 Maggio 2020



Con la ricetta del **Rollò col wurstel** porterete in tavola uno dei più famosi [“pezzi” di rosticceria siciliana](#). La presenza del wurstel non vi deve ingannare: lungi dall'essere amato solo [dai bimbi](#), è apprezzato anche dagli adulti, che lo consumano a tutte le ore del giorno e della notte.

Il **rollò con il wurstel**, infatti, è perfetto sia per la [colazione](#), che alla fine di una serata. Prepararlo è più semplice di quanto non si possa immaginare. Si tratta di una *morbida pasta brioche* che avvolge un wurstel e viene cotta in forno. Vediamo come prepararlo.

Come fare il Rollo col wurstel

Ingredienti

- 500 g di farina manitoba
- 35 g di strutto
- 50 g di zucchero
- 25 g di lievito di birra
- 10 g di sale
- 200 ml di acqua
- 1 uovo
- wüistel
- semi di sesamo

Procedimento

1. Per fare i rollò col wüistel mettete in una ciotola la farina, lo strutto, lo zucchero e il lievito (che avrete prima sciolto in un po' di acqua tiepida).
2. Mescolate bene (potete anche usare una planetaria).
3. Versate il resto dell'acqua a filo e continuate a impastare.
4. Quando il composto è omogeneo, aggiungete il sale.
5. L'impasto sarà pronto quando inizierà a staccarsi dalle pareti della ciotola.
6. Fate riposare l'impasto in un luogo caldo, per un paio d'ore, dopo averlo avvolto in uno strofinaccio infarinato.
7. Create dei cordoni di pasta lunghi una quindicina di centimetri e spessi quanto un mignolo. Basatevi anche sulla lunghezza dei wüistel.
8. Create i rollò. Attorcigliate la pasta attorno al wüistel e fate aderire bene i lembi, così non si apriranno in cottura.
9. Coprite una teglia di carta forno, quindi poggiate i rollò e spennellateli con l'uovo battuto. Copriteli con semi di sesamo.
10. Fate lievitare per un'altra ora, fino a raddoppiare il loro volume.
11. Infornate a 180° per 25 minuti.
12. Sfornate e servite.

Buon appetito!

Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/rollo-col-wurstel-ricetta/>

Generato il 05/06/2026