

Ingredienti
220 g di farina integrale
180 g di farina 00
5 cucchiaini di zucchero di canna
250 ml di latte tiepido
25 g di lievito di birra fresco
30 g di olio evo
2 cucchiaini di sale
50-80 g di cioccolato a pezzetti
1 uovo (facoltativo) per l'effetto lucido

Preparazione
Sciogliamo nel latte lo zucchero e il lievito mescoleremo e copriamo per 15 minuti lasciando fermentare.
Nel frattempo in una ciotola più grande prepariamo la farina con il sale dentro alla quale, dopo i 15 minuti di fermentazione, aggiungeremo gli ingredienti preparati precedentemente.
Mescoliamo energicamente per 10-15 minuti e poi dividiamo l'impasto in 8 parti uguali e di ogni parte creiamo una palla ripiena di pezzetti di cioccolato. Creiamo la forma del fiore (1 palla al centro e 7 palle attorno), copriamo e lasciamo lievitare circa 80-90 minuti.
Poi accendiamo il forno e intanto spennelliamo il nostro "fiore" con un uovo battuto, se vogliamo un effetto lucido alla fine.
Inforniamo per 10-15 minuti e poi sforniamo.

Lasciamo intiepidire prima di separare le palline ripiene e profumate e serviamo.