

PANE, PIZZE E FOCACCE

Pagnotta al prosciutto e formaggio

DOSI

10 persone

PREPARAZIONE

30 min

COTTURA

1 h

CALORIE

440 kcal

Ingredienti per 10 persone

Farina bianca	500 g
Formaggio Grana Padano grattugiato	200 g
Prosciutto crudo	150 g
Lievito di birra fresco	1 cubetto
Latte	25 cl
Panna acida	150 g
Burro	80 g
Sale	

PER ACCOMPAGNARE IL PANE

Formaggi caprini freschi (o formaggi caprini poco stagionati)	
Timo	1 mazzetto
Alloro	
Maggiorana	
Noci tritate	
Nocciole tritate	

Preparazione

- 1 Sbriciolate il lievito in una ciotolina, bagnatelo con poco latte e fate riposare 15 minuti. Versate la farina in una terrina con due cucchiaini scarsi di sale.
- 2 Tagliate a dadini il prosciutto (non togliete il grasso). Fondete 50 g di burro e unitelo al latte rimasto.
- 3 Incorporate alla farina il latte con il lievito e il latte con il burro, la panna acida, il prosciutto e il formaggio. Dopo aver amalgamato gli ingredienti, impastate per 15 minuti.
- 4 Coprite e tenete al tiepido finché il volume del composto sarà raddoppiato. Impastate rapidamente ancora una volta e poi formate una pagnotta ovale.

- 5 Praticate in superficie tre leggere incisioni parallele e poi trasferite il pane sulla placca del forno foderata di carta imburata. Cuocete in forno preriscaldato a 220 gradi per un'ora.
- 6 Se la superficie del pane tendesse a scurirsi, coprite con un foglio di alluminio. Servite il pane tiepido, tagliato a fette spesse.
- 7 Accompagnatelo con formaggi di capra spolverizzati con erbe aromatiche e con frutta secca tritata.