


Pane al prosciutto

circa 35 pezzi

 medio Fino a 35 Min.**Ingredienti:****Pasta:**

- 1 kg di farina bigia
- 2 bustine di Lievito secco Dr. Oetker
- 1 c. da tavola di sale
- 3 dl di latte tiepido
- 3 dl d'acqua tiepida
- 2 - 3 c. da tavola di olio di girasole
- 0.5 peperoni rosso tritato fine
- 1 cipolla tritata fine
- 200 g di pancetta a cubetti
- 300 g di prosciutto a fette

1 Preparazione:

Foderare una placca da forno con carta oleata.

2 Pasta:

Mescolare in una ciotola la farina con il lievito secco. Incorporare il sale, il latte, l'acqua e l'olio e impastare tutti gli ingredienti da 5 a 10 minuti per ottenere una pasta omogenea. Incorporare ancora il peperone, la cipolla e la pancetta a cubetti. Coprire e lasciare lievitare al caldo finché la pasta raddoppia di volume.

Preriscaldare il forno.

Forno tradizionale: circa 190 °C

Aria calda: circa 170 °C

Dividere la pasta in tre porzioni. Su una superficie leggermente infarinata, stendere ogni porzione in rettangolo (20 x 30 cm). Guarnire ogni rettangolo con 100 g di prosciutto e arrotolarlo sul lato più lungo.



Dr. Oetker AG/SA

Mettere le tre pagnotte sulla placca da forno preparata e cuocere nella parte media del forno per ca. 45 minuti finché sono ben dorate.

Scanalatura: parte media
Tempo di cottura: circa 45 Minuti



© Dr. Oetker AG, Postfach, 4653 Obergösgen · www.oetker.ch E-Mail: service@oetker.ch · Tel. 062 285 53 53