

Prosciutto affumicato in crosta

Il **prosciutto affumicato in crosta** richiede una lunga preparazione al termine della quale otterrete una pasta di pane al cui interno farete cuocere il prosciutto in forno per circa 20 minuti. Ecco i passaggi per il prosciutto affumicato in crosta.



INGREDIENTI

- 800 g **Prosciutto affumicato**
- 400 g **Farina**
- 1 cucchiaino scarso **Sale**
- 20 g **Lievito di birra**
- 1 bicchiere abbondante **Acqua tiepida**
- 2 dl **Latte fresco**

PREPARAZIONE



Mettete il prosciutto nella pentola e copritelo d'acqua. Fatelo sobbollire per circa 90 minuti, mantenendo la temperatura appena sotto il punto d'ebollizione. Lasciate raffreddare.



Per la pasta di pane, mescolate farina e sale. Sciogliete il lievito nell'acqua. Disponete la farina a fontana, aggiungete il lievito sciolto e il latte. Impastate fino a ottenere una massa liscia ed elastica. Coprite l'impasto con un canovaccio umido e fatelo lievitare del doppio in un luogo caldo per circa 1 ora.



Tamponate il prosciutto con carta cucina. Scaldare il forno a 180 °C, spianate la pasta in un rettangolo di ca. 1 cm di spessore e incidetela a farfalla. Adagiatevi il prosciutto e avvolgetelo. Trasferite in teglia con carta da forno, con il lato di chiusura verso il basso. Decorate a piacere con i resti di pasta.



Fate riposare per 10 minuti, poi spennellate la pasta di pane con l'acqua. Cuocete il prosciutto al centro del forno per circa 20 minuti. Abbassate la temperatura a 160 °C. Terminate la cottura per circa 1 ora.