



Ciambellone salato - [Visualizza sul sito](#)  
di Sconosciuto

ciambella - salata - prosciutto - formaggi

per pentola-fornetto

500 gr farina, 1 cubetto di lievito di birra, 100 gr burro, 3 uova, latte q.b.

sale, olive nere, prosciutto cotto a dadini, emmenthal a bastoncini

Fare un impasto con farina, burro ammorbidito, sale, uova, il lievito sciolto in un pò di latte tiepido, poi aggiungere il latte (una tazzina circa) poco per volta fino ad ottenere un impasto piuttosto sodo, lavorabile con le mani, poi unire all'impasto le olive, il prosciutto e il formaggio. Amalgamare bene e mettere nella pentola fornello imburrata ed infarinata a lievitare un paio d'ore. Coprire e cuocere su fuoco bassissimo (i primi 5 minuti a fiamma più alta) circa un'ora.

eCucinando.it