



Pane farcito 2 - [Visualizza sul sito di line](#)

pane - baguette - salumi

450 g di farina 00
50 g di parmigiano grattugiato
7.5 ml di sale
2.5 ml di pepe
lievito di birra (se è disidratato 7g)
15 ml di olio di oliva
250 ml d'acqua tiepida
1 uovo
50 g di prosciutto o coppa
semola di mais

Mettere la farina dentro una ciotola, il parmigiano, il sale, il pepe, il lievito, impastare finche la pasta risulta bella liscia. Mettere da parte e ricoprire con un foglio trasparente e fare raddoppiare il volume. Passato il tempo impastare di nuovo per fare uscire l'aria, dividere l'impasto in due e con le mani dare una forma rotonda (come si fa per la pizza) mettere il prosciutto sopra e piegare in due, mettere di nuovo il rimanente prosciutto, piegare di nuovo e dare una forma di budino rientrando i bordi. Mettere la farina di mais su una placca e posare il pane fare raddoppiare di volume e fare degli intagli sul pane bagnato con acqua. Cospargere di farina di mais e mettere in forno caldo a 200° per 20 minuti

Pane farcito con la coppa: la ricetta diceva di mettere prosciutto ma io ho messo coppa. Questa ricetta l'ho copiata sul libro del kenwood

[immagine non più disponibile]

