



Crescente al prosciutto - [Visualizza sul sito](#)  
di Sconosciuto

## Ingredienti

500 g di farina "00"  
250 g di acqua (circa)  
25 g di lievito di birra  
150 g di prosciutto crudo tagliato grossino (o pancetta)  
50 g di strutto  
8 g di sale  
mezzo cucchiaino di zucchero

Fare la fontana, amalgamare al centro tutti gli ingredienti e impastare velocemente senza battere, formare una palla, coprire a cupola e lievitare per 50-60 minuti.

Stendere la pasta con il matterello senza lavorarla, formando un ovale di circa cm 1,5 di spessore. Disporla sulla teglia, pizzicarla tutto intorno, tracciare delle losanghe sulla superficie con una lametta, pennellare con uovo sbattuto e lasciare lievitare per circa 50 minuti, fino quasi a raddoppiare il volume iniziale. Se vi piace più soffice, lasciate raddoppiare completamente.

Quando è pronta, le parti pizzicate si arrotondano e le losanghe si aprono leggermente. Cuocere in forno a 200-210° per 40-45 minuti.

da Pane e roba dolce



Immagine presa dal sito [ecucinando.it](#)