

Treccione ripieno di ricotta e prosciutto - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

Ciambelle e crostate salate - noce moscata

Potata da Cockerina

(la ricetta l'ho trovata su cookaround, il ripieno l'ho ideato io...)

per il lievito:

1 cubetto di lievito di birra

100 gr di farina 0

100 gr di acqua

sciogliere il lievito nell'acqua tiepida e impastare velocemente con la farina finchè non si ottiene una crema fluida che lieviterà per 30 minuti

per l'impasto:

400 gr di farina 0

100 gr di acqua

50 gr di latte

1 bicchiere di olio di semi (ho usato quello di plastica)

1 cucchiaino di sale

per il ripieno:

350 gr di ricotta

150 gr di prosciutto cotto

noce moscata

grana grattugiato

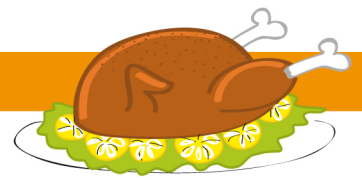
sale

mescolare tutti gli ingredienti al lievito lievitato (scusate il gioco di parole!!), impastare velocemente e lasciar lievitare (ancora!!!!) per 1 ora...

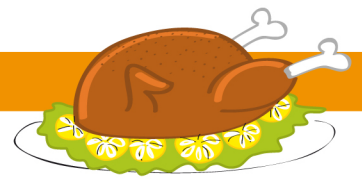
Intanto lavorare a crema la ricotta e mescolarla al prosciutto tritato fine fine, aggiungere un pizzico di sale, una grattatina di noce moscata e 3 cucchiai di grana grattugiato.

Riprendere l'impasto, lavorandolo un poco, dividerlo in tre panetti e con questi formare tre cilindri che apriremo nel senso della lunghezza con un coltello e poi farciremo con l'impasto di ricotta, chiudere i lembi della pasta, (riesce bene perchè molto morbida), e con i tre salamini ottenuti formare una treccia, chiudere ad anello e far lievitare ancora 1/2 ora
pennellare con un tuorlo d'uovo leggermente sbattuto e cuocere in forno preriscaldato a 200° per 1/2 ora.
Servire tiepido.

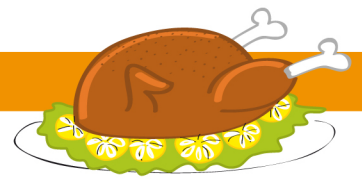




eCucinando.it



eCucinando.it



eCucinando.it