



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



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

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