

Pan brioche con salumi e mozzarella



ingredienti

per il pan brioche

430 g di farina 00
250 g di latte tiepido
30 g di olio extravergine d'oliva
10 g di lievito di birra
10 g di sale
un cucchiaino di miele

per il ripieno

75 g di pancetta affumicata
75 g di prosciutto crudo
200 g di mozzarella

PREPARAZIONE

30 min

RIPOSO

2 ore 30 min

COTTURA

30 min

TEMPO TOTALE

3 ore 30 min

4 persone

procedimento

Nella ciotola della planetaria (o in una terrina), disciogliere il lievito di birra con il latte tiepido, l'olio e il miele, aggiungere metà della farina e iniziare ad impastare. Quando si sarà ottenuta una pastella cremosa, incorporare il resto della farina in modo graduale: l'impasto dovrà risultare liscio e morbido, ma deve staccarsi dalla ciotola e, toccandolo con le dita, non deve lasciare residui. Unire il sale e lavorare per qualche minuto fino ad incorporarlo uniformemente.

Trasferire in una ciotola, coprire con pellicola e lasciare lievitare in un luogo tiepido e al riparo da correnti d'aria fino al raddoppio (indicativamente 2-3 ore).

Nel frattempo, tritare finemente i salumi e tagliare a tocchetti la mozzarella.

Trascorso il tempo di lievitazione, trasferire l'impasto su una spianatoia leggermente infarinata e, con l'aiuto di un mattarello, stenderlo cercando di ottenere un rettangolo di 6-7 mm.

Su due terzi del rettangolo cospargere con mozzarella e salumi, cercando di distribuirli in modo omogeneo. Sul terzo rimanente, praticare dei tagli, in modo da ottenere le strisciole di pasta che andranno intrecciate.

Arrotolare la pasta, partendo dalla parte con il ripieno, quindi intrecciare le strisce e adagiarle sul rotolo formato. Unire le estremità e praticare una leggera pressione in modo da sigillarle e non fare fuoriuscire il ripieno in cottura.

Trasferire su una teglia coperta con carta da forno, spruzzare con acqua per mantenere la giusta umidità e trasferire in forno spento per l'ultima lievitazione. Lasciare riposare per circa 30 minuti, o se è possibile, anche un'ora.

Trascorso questo tempo, preriscaldare il forno elettrico ventilato a 200°C e far cuocere per 30 minuti o comunque fino a completa doratura del pan brioche con mozzarella e salumi. Sformare e lasciare riposare 5 minuti prima di tagliarlo.