

ROTOLO SALATO

INGREDIENTI

500 g di farina "00" o Manitoba
250 ml di acqua
1 cucchiaino di zucchero
15 g di sale
1 uovo
4 cucchiai di olio di oliva
1 cubetto di 25 g di lievito di birra

FARCITURA

100g prosciutto crudo
50 g scaglie di grana
1 confezione intera di mozzarella per pizza
70 g di noci tritate grossolanamente

PREPARAZIONE

Unire la farina con le uova il lievito con l'acqua l'olio e per ultimo il sale. Impastare il tutto per 10 minuti. Formare un rettangolo grande come la placca del forno stendervi sopra le scaglie di grana adagiare le fette di crudo e unire la mozzarella tagliata a fette. In ultima mettere le noci sbriciolate. Arrotolare il preparato su se stesso e dare la forma desiderata. Lasciare a riposare per circa un'ora, poi infornare a forno caldo per circa 1 ora a 150°.



