



CUCINA CON NOI!

Cornetti salati con Prosciutto Crudo e Confettura di Pesche

INGREDIENTI

500 g di farina 0

1 cucchiaino di zucchero

1 cubetto di lievito di birra (25 g)

un cucchiaino di sale

200 ml di latte tiepido

125 g di burro

120 g di Confettura Leggerezza Pesche

100 g di Prosciutto Crudo



Oltre 60



4



Media

Preparazione

- 1 Setacciare la farina in una grossa terrina.
- 2 Lavorare circa 100 g di farina con il cucchiaino di zucchero, il lievito di birra e tanto latte quanto ne serve - togliendolo dalla dose indicata - per ottenere una purea densa. Coprire con pellicola e uno strofinaccio e far lievitare per circa 15 minuti in un luogo caldo.
- 3 Fare delle palline leggermente schiacciate e disporle su di una teglia con carta da forno, infornare a 150°C per circa 15/18 minuti.
- 4 Aggiungere al panetto lievitato il resto della farina precedentemente mescolata con il sale, il burro ammorbidito ma non caldo e il resto del latte tiepido. Mescolare il tutto ed impastare a lungo fino a ottenere un impasto liscio e sodo che non attacca più, ma incomincia a formare delle bolle. Formare una palla, infarinarla, proteggerla con la pellicola, coprire con lo strofinaccio e lasciar lievitare a temperatura ambiente per almeno un'ora.
- 5 Impastare nuovamente per breve tempo e formare sulla tavola infarinata un quadrato di circa cm 40 per 40 circa, con i bordi regolari. Dividere il quadrato a metà in modo che si formino due rettangoli. Da ogni rettangolo ritagliare dei triangoli, inciderli nel mezzo del lato più corto con un taglio di circa 3 centimetri. Tirare le due estremità, arrotolarle e piegare a cornetto.
- 6 Rivestire una placca con carta da forno, sistemare i cornetti non troppo vicini fra loro. Con un pennello da cucina spalmare del latte tiepido sulla superficie del cornetto evitando i bordi. Lasciar lievitare ancora per circa 15 minuti prima di infornare. Cuocere in forno a 180°C per 20 minuti circa fino a quando non saranno ben dorati.
- 7 Tagliare i cornetti a metà, spalmarli di Confettura Leggerezza alle Pesche e farcire con il Prosciutto crudo. Una ciotolina di confettura completerà il piatto.

