



CUCINA CON NOI!

Pane alle fave, pecorino e prosciutto cotto

Fave e pecorino è un abbinamento classico della primavera: provalo come farcitura per un pane salato ideale da portare nello zaino per una gita fuori porta... o da servire per un buffet o un aperitivo in compagnia!

INGREDIENTI

500 g di farina manitoba

250 ml di latte

2 uova

40 ml di olio extravergine di oliva

20 g di lievito di birra fresco

250 g di Fave Orogel

120 g di pecorino fresco

30 g di pecorino grattugiato

150 g di prosciutto cotto a dadini

semi di papavero

sale



Oltre 60



1 pagnotta



Media



Antipasti



Forno

Preparazione

- 1** Cuocere le fave in acqua bollente salata per circa 5 minuti, scolarle e lasciarle raffreddare. Eliminare la pellicina che le ricopre.
- 2** Intiepidire il latte, unire il lievito di birra sbriciolato. Sbattere leggermente le uova con l'olio e il sale. Nella ciotola dell'impastatrice mettere la farina, incorporare gradualmente il composto di uova e il latte, continuando ad impastare. Aggiungere il pecorino grattugiato e impastare finché il composto non inizia a staccarsi dalle pareti della ciotola.
- 3** Aggiungere le fave, il pecorino fresco tagliato a dadini e il prosciutto, mescolare quanto basta ad amalgamare gli ingredienti. Coprire con un panno e lasciare lievitare per 2 ore.

4

Trascorso questo tempo stendere l'impasto in un filoncino regolare, quindi formare la treccia. Adagiarla su una teglia ricoperta da carta forno e lasciare lievitare nuovamente coperto per 1 ora.

5

Spennellare con il latte, cospargere di semi di papavero e cuocere a 180 °C per circa 35 minuti. Fare raffreddare la treccia prima di tagliarla a fette.

