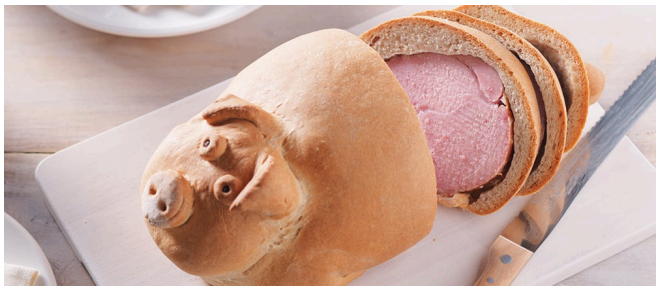
Prosciutto in crosta

Ricetta di V-ZUG SA



Preparazione	1 Ore
Tempo di riposo	1 Ore
Tempo di cottura	1 Ore 10 Min.
Porzioni	4
Elettrodomestico	Combair-Steam SE dal 2015

Preparazione

500 g di farina bigia

¼ cubetto di lievito

1 CT di sale

150 ml di acqua

150 ml di latte

Mescolare farina bigia, lievito e sale, aggiungere il latte e l'acqua e lavorare fino a ottenere un impasto liscio. Lasciar lievitare l'impasto in una ciotola coperta con un panno umido per 1 ora a temperatura ambiente finché non sarà raddoppiato di volume.

750 g di prosciutto arrotolato, cotto, di forma allungata

1 CM di senape, piccante

Spalmare la senape sul prosciutto.

Mettere da parte un po' di impasto per le decorazioni. Stendere il resto dell'impasto in modo che abbia le stesse dimensioni del prosciutto e avvolgervi il prosciutto. Adagiare il prosciutto così preparato sulla teglia rivestita con carta da forno e praticare un piccolo foro nella parte posteriore per consentire la fuoriuscita del vapore di cottura.

Stendere il resto dell'impasto in una soglia sottile e ricavare le decorazioni. Cospargere il prosciutto di farina prima di applicare le decorazioni e inumidire queste ultime con acqua affinché aderiscano bene.

Inserire la teglia nella camera di cottura fredda sull'appoggio 2. Cuocere.

Cottura professionale pane 160 °C per 1 Ore 10 Min.

Togliere il prosciutto in crosta di pane dal forno e lasciarlo riposare coperto per circa 10 minuti. In tal modo la temperatura e il sugo si distribuiscono in modo uniforme all'interno della carne, così il prosciutto perde meno sugo durante il taglio.

Consigli

Servire con insalata di patate fatta in casa.

Il prosciutto arrotolato crudo e affumicato deve essere prima lessato o cotto a vapore nella vaporiera. Per il tempo di preparazione seguire le istruzioni riportate sulla confezione.

La quantità di crosta di pane rimane invariata, non va adattata al peso del prosciutto arrotolato.

La funzione Cottura professionale può essere utilizzata solo quando la camera di cottura è raffreddata.

Accessori

Teglia d’acciaio inossidabile

Ulteriori informazioni

Creata il	11.12.2019