

Focaccia al prosciutto

La **focaccia al prosciutto** è una focaccia salata che a Bologna viene chiamata "crescenta" e che si prepara con un impasto simile a quello del pane, ma arricchito di altri ingredienti che la rendono particolarmente gustosa.

La **focaccia al prosciutto** è ottima anche con la pancetta o i ciccioli al posto del prosciutto. Si può servire farcita con formaggio a fette, in particolare con Leerdammer o Emmentaler.

INFORMAZIONI

- 8 persone
- 335Kcal a porzione
- difficoltà **media**
- pronta in **3 ore**
- si può **preparare in anticipo**
- si può **mangiare fuori**

INGREDIENTI

- 150 g di prosciutto crudo in un'unica fetta
- 500 g di farina di grano tenero tipo 00 o Manitoba
- 10 g di sale fino
- 12.5 g di lievito di birra
- 250 ml di acqua minerale naturale
- 1 cucchiaino di zucchero
- 50 g di strutto
- 1 cucchiaio di olio extravergine di oliva

PREPARAZIONE

- Tagliare il prosciutto crudo a cubetti.
- Setacciare la farina in una terrina ed unirvi il sale. Mescolare accuratamente.
- Sciogliere il lievito nell'acqua tiepida assieme allo zucchero e lasciarlo riposare per 10 minuti. Se l'acqua del rubinetto è troppo calcarea, usare quella minerale.
- Aggiungere alla farina lo strutto e l'acqua con il lievito.
- Impastare fino ad amalgamare gli ingredienti, quindi incorporare i cubetti di prosciutto.
- Formare una palla, rimetterla nella ciotola ben infarinata, coprirla prima con uno strofinaccio, poi con un telo caldo e lasciarla lievitare per 1 ora in un luogo ben riparato.
- Passato il tempo indicato prendere l'impasto, sgonfiarlo e reimpastarlo brevemente.
- Ungere una teglia tonda di 28-30 cm di diametro o rettangolare di circa 35x25 cm di lato con l'olio, disporvi dentro l'impasto e stenderlo con le mani.
- Pizzicare in superficie per creare piccoli avvallamenti e lasciare lievitare la focaccia un'altra ora, sempre ben coperta.
- Riscaldare il forno a 200°C, infornare la focaccia e cuocerla per 20 minuti, prolungando la cottura se fosse necessario a farla ben dorare.
- Appena sfornata ungere la superficie con l'olio, aiutandosi con un pennello.
- Servire fredda.

STAGIONE

Ricetta per tutte le stagioni

AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.



I consigli di Barbara

Per risparmiare, chiedete al banco gastronomia del supermercato, o al vostro salumiere di fiducia, di darvi i ritagli di prosciutto. Sono meno costosi e vanno benissimo per questa preparazione. Ottimo anche il gambuccio, che è particolarmente tenero.

E' possibile conservare la focaccia per un paio di giorni tenendola in un sacchetto per il pane. Per ravvivare un po' il sapore metterla per qualche minuto al forno prima di servirla.