

TORTE SALATE

Pan brioche di Paola

di: *Paola*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *molto bassa* REPERIBILITÀ ALIMENTI: *molto facile*



INGREDIENTI

- 400 g farina
- 2 uova intere
- 3 cucchiaini d'olio extra vergine
- 2 cucchiaini di zucchero
- 1 cubetto di lievito di birra
- 1 patata lessa
- 1 bicchiere di latte
- 1 tuorlo per spennellare

PER IL RIPIENO

- 400 g sottilette
- 200 g prosciutto cotto

PREPARAZIONE

1 Passare le patate nel passaverdure e aggiungete farina, uova, olio e zucchero.

Riscaldare il latte e dopo averci fatto sciogliere il lievito aggiungerlo nell'impasto. Dividere l'impasto in due parti alte non più di 1 cm e disporci sopra le sottilette e il prosciutto.

Spennellare un po' il bordo e arrotolarlo. Lasciare lievitare il rotolo per circa 1 ora.

2 Spennellare la superficie e infornarlo a 180° per 25 minuti.