

TORTE SALATE

## Brioche con caciocavallo e prosciutto cotto di praga

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [120 min](#) COTTURA: [40 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



Brioche con caciocavallo e prosciutto cotto di praga, una vera delizia che la cookina marinatiramisu1 dice d'aver preparato ispirandosi ad una ricetta di Sara Papa, maestra dell'arte bianca. Provate anche voi a rifarla magari adeguandola ai gusti della vostra famiglia.

### INGREDIENTI

FARINA MANITOBA 500 gr  
LIEVITO DI BIRRA oppure 150 g di lievito madre - 12 gr  
LATTE INTERO 130 gr  
UOVA 3  
MIELE DI ACACIA 1 cucchiaio da tavola  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 30 gr  
SALE 1 cucchiaio da tè

### PER IL RIPIENO

CACIOCAVALLO SILANO 250 gr  
PROSCIUTTO COTTO DI PRAGA 100 gr  
BESCIAMELLA 300 gr  
TUORLO D'UOVO 1  
BURRO  
LATTE INTERO 2 cucchiaini da tè

# PREPARAZIONE

- 1 Per prima cosa setacciate la farina, disponetela a fontana e nel mezzo mettete il latte tiepido in cui avrete sciolto il lievito, le uova, il miele e l'olio.

Amalgamate, aggiungete il sale e lavorate l'impasto formando una palla che lascerete riposare coperta per un'ora.



- 2 Riprendete la pasta, stendetene i 2/3 in una tortiera imburrata e infarinata e disponete sopra la base di pasta il prosciutto, la besciamella a cui avrete aggiunto un tuorlo e il caciocavallo tritato grossolanamente.



**3** Spennellate i bordi con un composto di un tuorlo e due cucchiaini di latte, ricoprite con il secondo disco di pasta e lasciate lievitare per un'altra ora, trascorsa la quale spennellerete con il restante uovo la superficie, quindi infornate in forno già caldo a 180° per circa 40 minuti.

