

TORTE SALATE

Brioche rustica con prosciutto e formaggio

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

DOSI PER: [8 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [35 min](#) COTTURA: [30 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

NOTE: + 2 ORE PER LA LIEVITAZIONE



Se c'è una cosa che durante una festa non può mancare è la **brioche rustica con prosciutto e formaggio**. Se amate questo tipo di preparazioni e siete ancora a caccia della ricetta perfetta, ecco quella che fa per voi! Si tratta di una versione semplicissima ideale per chi non grande esperienza con i lievitati ma che comunque vuole cimentarsi in questa realizzazione. Il babà rustico è amato da grandi e piccoli ed è perfetto sia per un aperitivo che per una cena tra amici. Si tratta anche di una ricetta svuotafrigo che risulta ideale quando

abbiamo salumi e formaggi da consumare. Se siete alla ricerca di qualche altra preparazione sfiziosa per una festicciola, vi lasciamo anche la ricetta del [danubio](#): andrà a ruba!

PER L'IMPASTO

500 g di farina
100 ml di latte tiepido
3 uova
25 g di lievito di birra
120 g di margarina
100 ml di olio di semi
1 cucchiaino di sale
la punta di un cucchiaino di zucchero
40 g di parmigiano.

PER IL RIPIENO

150 g di prosciutto cotto
200 g di emmenthal
100 g di provolone piccante.

PREPARAZIONE

1 Per realizzare la ricetta della **brioche rustica con prosciutto e formaggio**, tagliate a cubetti il prosciutto, l'emmenthal ed il provolone.

Sciogliete il lievito nel latte tiepido col sale e lo zucchero.

Disporre la farina a fontana, unite il latte con il lievito ed iniziare ad impastare.

Aggiungervi le uova, la margarina ed infine l'olio.

Dovrà risultare un impasto molto elastico e che si appiccica alle mani.

Allargare leggermente la pasta con le mani e grattugiarvi un pò di parmigiano.

Impastare nuovamente e poi amalgamare all'impasto tutti gli ingredienti per il ripieno tagliati a cubetti.

Imburrare uno stampo per budini, disporvi l'impasto all'interno e porre a lievitare per circa 2 ore oppure finchè non avrà raddoppiato il suo volume.

Una volta lievitata, infornare a 150°C per circa 20-30 minuti. Infilarvi uno stuzzicadenti per verificare l'avvenuta cottura: se questo esce asciutto, la brioche è pronta.



CONSIGLIO

Non ho lo stampo a budino, come posso fare?

Puoi utilizzare un classico stampo a ciambella con bordi alti.

Posso surgelarlo una volta cotto?

Certo, quando è raffreddato puoi avvolgerlo nella pellicola e puoi mettere in freezer.

Quanto tempo prima posso farlo?

Puoi cuocerlo anche 5-6 ore prima, sarà buonissimo!